

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор  
МОУ Охотничьевской СШ  
\_\_\_\_\_Э.А.Бухарева  
Приказ № 427 «07» июля 2022 г.

***Программа  
производственного контроля  
за качеством и безопасностью  
приготавливаемых блюд,  
организующий питание детей в  
МОУ Охотничьевская СШ  
п.Ст.Охотничья, переулок Школьный, 10***

<b>Продукция</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Нормативные документы</b>
Первое блюдо	согласно меню	Технологические карты
Второе блюдо	согласно меню <b>Общая</b>	
Третье блюдо	<b>характеристика</b> согласно меню, <b>производства</b> -С (чай, кофейный напиток, компот, кисель и т.д.)	
Салаты	согласно меню	
Хлебобулочные	Хлеб, булочка творожная	
Аккредитованные лаборатории	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновском районе»	Государственный санитарно-эпидемиологическим надзор за осуществлением производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий осуществляться в порядке, установленном санитарными правилами и государственными стандартами.
<b>Должность лица, осуществляемого контроль</b>	<b>Основания для проведения работ по организации и проведению внутренних аудитов, проведению производственного контроля с привлечением специалистов аккредитованных лабораторий</b>	<b>Ответственность и виды работ, выполняемых при осуществлении контроля</b>
Директор школы	Приказ о назначении директора Должностная инструкция	Общая ответственность за организацию и функционирование системы производственного контроля

**Структура и организация системы производственного контроля:**

Директор школы		Приказ о назначении директора Должностная инструкция		Ответственность за осуществление производственного контроля в школе: прием продуктов (входной контроль), контроль хранения (температура, влажность, соблюдение товарного соседства), контроль технологических процессов (в соответствии с ТТК), бракераж готовой продукции.		
Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-технологическая и методическая документация на методы контроля\ исследования измерений, испытаний, экспертиз.	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
<b>Раздел 1.1. Контроль технологического процесса</b>						
Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на предприятие.	Используемое сырье\виды продукты	Контроль наличия сопроводительной документации	При получении товарно-транспортной накладной, при приемке сырья и смене видов продукции.	1. Ф3 от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: 2. Ф3 от 30.03.1999 №52-ФЗ«О санитарно-противоэпидемиологическом благополучии населения» 3. ТР тс 021/2011 «О безопасности лицевой продукции» 4. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» 5. СанПиН2.3/2.4.3 590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 6. Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Директор	При получении продуктов и сырья оценивается наличие ярлыков, деклараций соответствия, протоколов лабораторного исследования на микробиологические показатели, протоколов на физико-химические показатели, актов контроля отработки, результат оценки фиксируется в системе ВРМ (проверка УКП)

	Используемое сырье	<p>Приемка, учет, осмотр, бракераж</p> <p><b>Приемка:</b></p> <p><b>Этап 1.</b></p> <p><b>Сопроводительные документы</b></p> <p>1.1. документ подтверждающий качество и безопасность продукта.</p> <p>1.2. товарно-транспортная накладная.</p> <p>1.3. маркировка (на каждой единице упаковки название продукта, наименование, адрес предприятия-изготовителя, масса, нетто, состав, пищевая и энергетическая ценность продукта, срок годности, условия хранения и реализация:</p> <p>1.4. ветеринарные свидетельства, зарегистрированные ФГИС «Меркурий» (перечень продукции по приказу №648 от 19.12.2015г «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительным и документами»</p> <p><b>2. Осмотр:</b></p> <p>-вид и целостность упаковки: - органолептические показатели.</p> <p><b>Бракераж и учет:</b> - Информация по проведенному осмотру поступающего сырья, соответствующий требованиям заноситься в бракеражный журнал.</p>	Каждая партия	<p>1.ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p> <p>1. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»</p> <p>3. СанПиН2.3/2.4.3 590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>2. ФЗ №4979-1 от 14.05.1993г «О ветеринарии»</p> <p>4.Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>5.Постановление Правительства РФ от-1.12.2009 №982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащего обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии»</p> <p>6.Постановление Правительства РФ от 07Л 1.2016 №1140 «О порядке создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системы в области</p>	Директор ЗД по безопасности	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукт, и(приложение №5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
--	--------------------	---	---------------	---	-----------------------------	---

				<p>ветеринарии» 7.Приказ министерства сельского хозяйства РФ от 27.12.2016 №589 «Об утверждении ветеринарных правил по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях» 8.Приказ Минсельхоза России от 30.06.2017 №318 «Об утверждении порядка представления информации в федеральную государственную систему в области ветеринарии и получение информации от нее» 9. Приказ министерства сельского хозяйства Российской Федерации ФС по ветеринарному и фитосанитарному у надзору от 30.01.2018 №53 «Об утверждении методических указаний по обеспечению функционирован ия федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии» 10. приказ министерства сельского хозяйства РФ от 15.04.2019 №193 «о внесении изменений в перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительны ми документами, утвержденный приказом минсельхоза России от</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				18.12.2015 48» 11. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» 12 ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» 13. ТР ЕАЭС 040/2016 №0 безопасности рыбы и рыбной продукции» 14. ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции» 15. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию и фруктов и овощей» 16. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»		
Ассортимент и объём вырабатываемой продукции. Качество готовой продукции. Соответствие объёма и ассортимента вырабатываемой продукции производственной мощности, устройству, планировке и оборудованию.	Ассортимент и объём вырабатываемой продукции	Наличие ассортиментного перечня. Соответствие объёма вырабатываемой продукции производственным мощностям предприятия.	1 раз в год	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Директор школы	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции, утверждённый директором школы
	Качество готовой продукции	Органолептические показатели	Каждая партия	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Повар	Журнал бракеража готовой продукции (приложение №4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
	Суточная проба	Отбор суточной пробы, контроль за	Отбор от каждой партии	1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Повар	Суточная проба отбирается в

		качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции, включая продукцию изготовления.  Хранение не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике/месте при температуре +2\+6с	приготовленной пищевой продукции	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 2.Приказ МЗ РФ №330 3. ТР тс 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		специально выделенные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третья блюда) отбираются в количестве не менее 100 грамма: порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладья, (в объеме одной порции)
Контроль за рационом питания	Рацион питания	Качественный и количественный состав рациона питания, его соответствие возрастным и физиологическим потребностям, соблюдение требований рекомендаций по формированию рациона, ассортимента продуктов используемых в питании	1 раз в неделю  Ежедневно	1.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»  1 .СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Директор  Повар	2-х недельное меню каждой возрастной категории утвержденной руководителем организации в котором организуется питание. 2.ежедневное меню (организованного) основного питания для всех возрастных групп с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции.
Контроль за технологией производства и соблюдением требований санитарного законодательства при производстве кулинарной продукции	Нормативно техническая документация	Наличие необходимой нормативно-технологической документации разработанной и утвержденной директором школы	1 раз в год	1. Ф3 от 02.01.2000г№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Директор	Технологические карты разработанные агентством здорового и социального питания
	Используемое сырье, требующее предварительной обработки	Процесс обработки	ежедневно	1. Ф3 от 02.01.2000г№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Повар	Инструкция по обработке яйца  Инструкция по обработке овощей, зелени, не подлежащей термической обработки. Журнал обработки сырья.

				3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»		
				1. Ф3 от 02.01.2000г№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Повар	1. Хранение пищевых продуктов в соответствии с нормативно-технологической документацией.  2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20  3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СанПиН
	Склады, холодильное оборудование, холодильные камеры, шкафы, морозильные камеры	Исправность холодильного оборудования и правильность установки температуры в камерах и холодильных шкафах. Наличие термометров, психрометров, наличие ярлыка на единице транспортной тары с указанием даты, часы выработки и срок хранения.	Постоянный	1. Ф3 от 02.01.2000г№29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	ЗД по безопасности	1. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (приложение 2 СанПиН 2.3./2.4.3590-20)  2.Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (приложение 3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
<b>Наименование объекта производственного контроля</b>	<b>Контролируемый объект, используемый материал</b>	<b>Контролируемые и/или определяемые показатели</b>	<b>Периодичность контроля</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетная (отчетная) документация по результатам контроля</b>	
<b>Контроль за качеством обработки Мойка, дезинфекция</b>	Наличие моющих, дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря	Контроль наличия сопроводительной документации к поставке инвентаря и моющих средств	Каждая партия	ЗД по безопасности	Документы подтверждающие качество и безопасность поставляемого материала	
<b>Раздел 1.2. Производственный контроль за качеством моющих и дезинфицирующих средств</b>						



Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый материал <b>Раздел 1.3.</b>	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерений, испытаний, обследований	Ответственный и исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Контроль за условиями труда	Условия труда работников предприятия	Условия для соблюдения правил личной гигиены: -наличие мыла, антисептика, полотенец, перчаток, масок, туалетной бумаги - туалетов -медицинская аптека	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	ЗД по безопасности Повар	Визуальная проверка наличия, пополнение по необходимости
		Микроклимат, освещенность, пищевая продукция, песок в песочницах, состав воздуха, шум, вода, ЭМИ (компьютеры), дерматизация, дезинсекция, вывоз отходов	Один раз в год	1.СанПиН 1.2.3685-21 «Требования к микроклимату в помещениях для работников» 2.СанПиН 1.2.3685-21 и СП 2.1.3678-20 «Требования к освещенности в помещениях» 3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Контроль питания» 4.СанПиН 1.2.3685-21 5.СП 3.3686-21 6.СП 2.4.3648-20	Директор	Данные записываются в журнал визуального контроля
Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект используемый материал  <b>Раздел 1.4.</b> --	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация на методы контроля/исследования, измерения, испытаний, экспертизы обследований	Ответственный и исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
Контроль за сбором пищевых отходов	Пищевые отходы	Пищевые отходы	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	Повар	Визуальная проверка сбора .хранения.  Инструкция сбора пищевых отходов

Наименование объекта производственного контроля	Контролируемый объект, используемый и материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Периодичность контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, методы контроля/исследования, измерения, испытаний, экспертизы обследований	Ответственный исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам
<b>Раздел 1.5. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий</b>						
Персонал	Персонал объекта питания(подлежащий осмотру в соответствии с санитарным законодательством)	Осмотр персонала на предмет простудных и гнойничковых заболеваний, опрос на предмет отсутствия инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи, отсутствие заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела. Контроль соблюдения правил личной гигиены	Ежедневно	1. Ф3 от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Директор школы ЗД по безопасности	Гигиенический журнал (приложение 1 СанПиН 112.3/2.4.3 590-20) «Журнал здоровья» (приказ 330 форма 2-лп)
		Контроль наличия и своевременности прохождения необходимых медицинских осмотров, прививок. гигиенической аттестации	1 раз в год	1.Ф3 от 30.03.1999 «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2 Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 №29н 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» 4.Приказ Минздрава РФ от21.03.2014	Директор школы ЗД по безопасности	Медицинская книжка персонала, график проведения медицинских осмотров

				<p>№125-н «Об утвержденных национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемическим показателям»</p> <p>5. Приказ министерства труда и социальной защиты РФ от 31.12.2020 №988н</p> <p>министерства здравоохранения РФ №1420н «Об утверждении перечня, вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные медицинские осмотры»</p> <p>6. Приказ минздрава РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации»</p> <p>7. Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 20.05.2005 «№402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»</p>		
		Гигиеническое обучение	1 раз в 2 года	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Директор школы ЗД по безопасности	Штамп в медицинских книжках о гигиеническом обучении, график проведения медицинских осмотров

		Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	2 раза в год	1.ФЗ от 30.03.1999 «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2.ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 3.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	ЗД по безопасности	Журнал проведения инструктажа
Санитарно-противоэпидемиологический режим	Санитарно-противоэпидемиологический режим	Соблюдение санитарно-противоэпидемиологического режима на производстве, режима обработки, хранения и использования маркировки оборудования, посуды инвентаря	Ежедневно	1.ФЗ от 30.03.1999 «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения» 3.СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержд.Постановлением Главного гос.санитарного врача РФ № 28 от 28.09.2020 г.	Директор школы Зам.директора по безопасности	Рабочие инструкции Журнал дезинфекции
		Соблюдение режима уборки помещений. Соблюдение проведения генеральной уборки	Ежедневно  1 раз в месяц	1.ФЗ 352-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2.СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания	Повар Кухонный работник	Инструкция по дезинфекции график проведения генеральных уборок

				населения»		
		Контроль соответствия рабочего раствора заданной концентрации	Ежедневно	1. ФЗ от 02.01.2000г №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» 2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	Кухонный работник	Инструкция по приготовлению дез.растворов  Маркировочный ярлык с указанием названия, концентрации, даты приготовления.
Дератизационные и дезинсекционные работы	Качество дератизационных и дезинфекционных работ	Отсутствие грызунов и насекомых		1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	ЗД по безопасности	Ежегодный договор на проведение работ
<b>Вид продукции</b>	<b>Исследуемые показатели</b>	<b>Периодичность</b>	<b>Место отбора проб, образцов</b>	<b>Нормативная и методическая документация</b>	<b>Ответственный исполнитель</b>	<b>Учетная документация по контролю</b>
Готовые блюда (салаты, сладкие блюда, напитки вторые блюда, гарниры, соусы, овощные блюда, творожные, яичные)	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГ К, патогенный стафилококк  <b>Раздел 1.6. Организация лабораторно-инструментального контроля</b>	1 раз в квартал	Перед раздачей	1. ФЗ 3 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания»	Повар	Протокол лабораторного исследования

				3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»		
Рацион 1-го приема пищи	Калорийность, выход блюда и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Перед подачей	1. Ф33 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» 3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Повар	Протокол лабораторного исследования
При необходимости: компоты, кисели, напитки, собственного приготовления	Контроль проводимой витаминизации блюд	По мере необходимости - 1 раз в год	Перед раздачей	1. Ф33 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г 2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания» 3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» 4. Приказ №330	Повар	Протокол лабораторного исследования  Журнал витаминизации

Объекты производственного окружения, руки и спец.одежда	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	1 раз в год	Оборудование, посуда, инвентарь, и спец.одежда	<p>1. Ф3 3 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания</p> <p>3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p> <p>4.ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»</p>	Повар	Протокол лабораторного исследования
Столовая кухонная посуда	Качество мытья посуды	После каждого мытья посуды	Поверхность посуды	<p>1. Ф3 3 52-ФЗ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г</p> <p>2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания</p> <p>3. СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»</p>	Кухонный работник	Визуально Инструкция по правилам мытья кухонной и столовой посуды





№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.99 г.
2	Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-ФЗ от 07.02.1992 г.
3	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (в соответствии с осуществляемой деятельностью)	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2008
4	«Об особенностях осуществления государственного контроля (надзора), муниципального контроля в отношении аккредитованных организаций, осуществляющих деятельность в области информационных технологий, и о внесении изменений в некоторые акты правительства РФ»	Постановление Правительства № 448-ФЗ от 24.03.2022
5	«Об отходах производства и потребления»	ФЗ № 89-ФЗ от 24.06.1998
6	«О ветеринарии»	ФЗ № 4979- 1 ОТ 14.05.1993
7	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011 от 09.12.2011
8	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011 от 09.12.2011
10	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011 от 16.08.2011
11	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012 от 20.07.2012
12	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011 от 09.12.2011
13	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013 от 09.10.2013
14	«О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016 от 18.10.2016
15	«О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013 от 09.12.2011
16	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2012 от 09.12.2011
17	«О безопасности отдельных видов специализированных пищевой продукции , в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012 от 15.06.2012
18	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011 от 23.09.2011
19	«О гигиенической оценке производства, поставки и реализации продуктов и товаров»	Приказ МЗ РФ №217 от 20.07.1998
20	«О профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.07.2000г
21	«Об утверждении перечня вредных т (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ №988Н Приказ Министерства здравоохранения РФ №1420- н

22	«Об утверждении ветеринарных правил организации работ по оформлению ветеринарно-сопроводительных документов в электронной форме и порядок оформления ветеринарно-сопроводительных документов на бумажном носителе»	Приказ МСХ №589 от 27.12.2016
23	«Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами»	Приказ Министерства сельского хозяйства №648 от 18.12.2015
24	«Об утверждении порядка обеспечения пациентов здоровым питанием»	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 23.09.2020 №1008н
25	«О профессиональном гигиенической подготовки и аттестации лиц и работников организации»	Приказ Министерства РФ №229 от 29.06.2000
26	«Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря прививок по эпидемиологическим показаниям»	Приказ Министерства здравоохранения №125-Н от 21.03.2014
27	«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью 4 статьи 213 ТК РФ, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и(или) основными производственными факторами, а так же работам ,при выполнении которых проводится обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры	Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 №29-н
28	«О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»	Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 №402
29	«Об утверждении методических указаний по обеспечению функционированию федеральной государственной информационной системы в области ветеринарии»	Приказ Министерства сельского хозяйства РФ ФС по ветеринарии и фитосанитарному надзору от 30.01.2018 №193
30	«О внесении изменений в перечень подконтрольных товаров , подлежащим сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утверждёнными приказом Минсельхоза России от 18.12.2015 №648	Приказ министерства сельского хозяйства РФ от 15.04.2019 №193
31	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	Санитарно- эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 от 27.10.2020
32	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН3.3686-21 от 28.01.2021
33	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков реализующих пищевую продукцию»	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.3668-20 от 20.11.2020

34	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.4.3648-20 от 28.09.2020
35	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013 от 01.01.2016
36	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013 от 01.01.2016
37	Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования	ГОСТ Р 51074-2003 от 01.07.2015
38	Программы предварительны требований по безопасности пищевой продукции	ГОСТ Р 54762-2011 от 01.07.2012
39	Услуги общественного питания. Продукты общественного питания, реализация населению. Общие технические условия	ГОСТ 30390-2013 от 01.01.2016
40	Об утверждении правил оказания услуг общественного питания	Постановление Правительства РФ № 1515 от 21.09.2020
41	О порядке создания, развития и эксплуатации Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии	Постановление Правительства № 1140 от 07.11.2016

№	Ф.И.О., должность ответственных лиц	Номер закрепленных пунктов по ППК	Роспись	Примечание
1	Директор школы			
2	Ответственное лицо за организацию горячего питания			<b>Приложение №1</b>
3	Представитель			

Должностная	Периодичность медосмотра	Периодичность прохождения гигиенического обучения	Срок проведения гигиенического обучения, мед.осмотра
Повар	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия
Кухонный работник	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия
Педагогические работники	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия
Младший обслуживающий персонал	1 раз в год	1 раз в 2 года	За 7 дней до окончания срока действия

яз  
ат  
ел  
ьн  
ы  
м  
пе  
ри  
од  
ич  
ес  
ки  
м  
ме  
до  
см  
от  
ра  
м

## Приложение №2

Список ответственных лиц по проведению производственного контроля

№	Наименование услуги	Единица измерения	Приложение №3															
1	5.5.33. Микробиологическое исследование готовых блюд из общепита после термообработки	ед	8															
2	5.5	<table border="1"> <thead> <tr> <th>№</th> <th>Перечень аварийных ситуаций</th> <th>Название организации и учреждения, которые необходимо оповестить в случае аварийных ситуаций</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Нарушение в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушение технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий</td> <td>-Директор школы -МУ Управление образования Ульяновского района -Администрация Ульяновского района -ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновском районе» -Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ульян.обл. в Ульян.р-не</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Ситуация связанная с аварией в электрической сети (короткое замыкание) на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, что может привести к несоблюдению технологического процесса , то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а так же к нарушению процесса приготовления пищи</td> <td>Директор школы, согласно договору обслуживающая организация</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Выход из строя электрооборудования (холодильного, электроплит), приводит к нарушениям, описанным в п.2</td> <td>Директор школы согласно договору</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>При обнаружении предметов неизвестного происхождения любой структуры, не касаясь его и не перемещая, сообщить руководителю и в соответствующие службы</td> <td>ГУ МЧС России</td> </tr> </tbody> </table>		№	Перечень аварийных ситуаций	Название организации и учреждения, которые необходимо оповестить в случае аварийных ситуаций	1	Нарушение в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушение технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий	-Директор школы -МУ Управление образования Ульяновского района -Администрация Ульяновского района -ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновском районе» -Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ульян.обл. в Ульян.р-не	2	Ситуация связанная с аварией в электрической сети (короткое замыкание) на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, что может привести к несоблюдению технологического процесса , то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а так же к нарушению процесса приготовления пищи	Директор школы, согласно договору обслуживающая организация	3	Выход из строя электрооборудования (холодильного, электроплит), приводит к нарушениям, описанным в п.2	Директор школы согласно договору	4	При обнаружении предметов неизвестного происхождения любой структуры, не касаясь его и не перемещая, сообщить руководителю и в соответствующие службы	ГУ МЧС России
№	Перечень аварийных ситуаций			Название организации и учреждения, которые необходимо оповестить в случае аварийных ситуаций														
1	Нарушение в работе системы водоснабжения и канализации, которые влекут за собой нарушение технологического процесса в производстве и исключают возможность проведения необходимых санитарно-эпидемиологических мероприятий			-Директор школы -МУ Управление образования Ульяновского района -Администрация Ульяновского района -ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ульяновском районе» -Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Ульян.обл. в Ульян.р-не														
2	Ситуация связанная с аварией в электрической сети (короткое замыкание) на производстве или с прекращением подачи электроэнергии, что может привести к несоблюдению технологического процесса , то есть к нарушению температурного режима хранения пищевых продуктов, сырья в холодильных камерах, а так же к нарушению процесса приготовления пищи			Директор школы, согласно договору обслуживающая организация														
3	Выход из строя электрооборудования (холодильного, электроплит), приводит к нарушениям, описанным в п.2			Директор школы согласно договору														
4	При обнаружении предметов неизвестного происхождения любой структуры, не касаясь его и не перемещая, сообщить руководителю и в соответствующие службы			ГУ МЧС России														
3	3.1																	
4																		
5																		
6																		

**ПЛАН  
мероприятий по выполнению производственного контроля  
(четыре раза в год)**