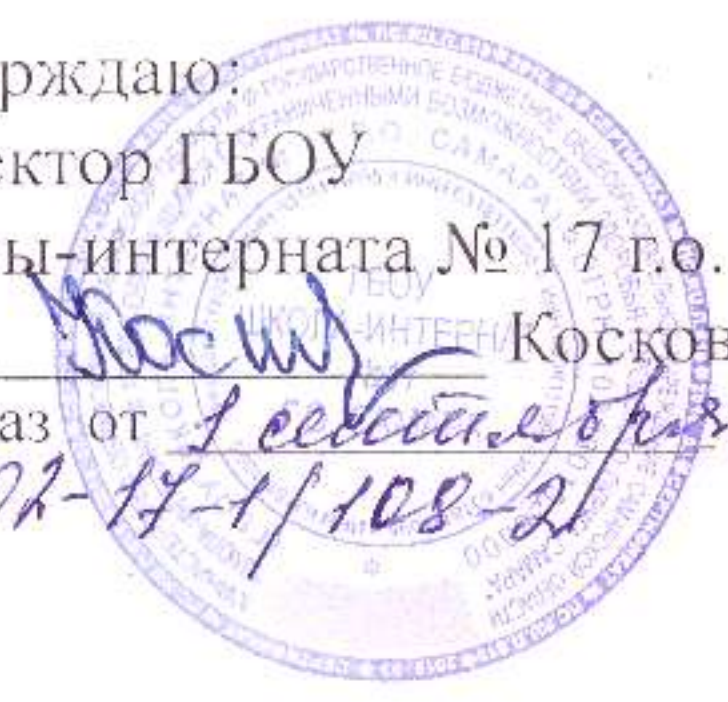


Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
«Школа-интернат № 17 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Самара

Принято:
Советом Учреждения ГБОУ
школы-интерната № 17 г.о. Самара

Протокол № 42 от 25.08.2026г.

Утверждаю:
Директор ГБОУ
школы-интерната № 17 г.о. Самара



Приказ от 1 сентября 2026 года
№ 01-17-1/108-2
Коскова Г.А.

Программа
производственного контроля
с применением принципов ХАССП
ГБОУ школа-интернат № 17 г.о. Самара
на 2026-2030гг.

г. Самара

Содержание

№/п	Наименование
	Краткая характеристика объекта производственного контроля.
1	Общие положения
2	Состав программы производственного контроля
3	Обязанности должностных лиц Школы, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП
4	Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля, основанной на принципах системы ХАССП
5	Порядок организации и проведения управления качеством и безопасностью пищевых продуктов
6	Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде
7	. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий
8	Порядок организации и проведения производственного контроля
9	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
10	Порядок действий в случае отклонения значений показателей
11	Меры по предотвращению проникновения в производственные Помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
12	Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений
13	Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.
14	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:
15	.Выполнение принципов ХАССП
16	Документация программы ХАССП.
17	Заключение
	Приложения:
1	«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».
2	Перечень оборудования пищеблока школы
3	Блок-схема технологического процесса Блок — схема производства
4	Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования
5	Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений
6	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
7	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
8	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
9	Пример технико-технологической карты

10	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
11	Журнал бракеража готовой пищевой продукции
12	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
13	Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
14	Анализ рисков при закупке, приеме продуктов
15	Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей
16	Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара
17	График посещения столовой
18	Журнал общественного контроля за организацией питания
19	Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий
20	Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений
21	Результаты лабораторных испытаний
22	Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции
23	График генеральной и влажной уборки пищеблока
24	Журнал учета дезинфекции и дератизации
25	Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил
26	Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам
27	Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению
28	Политика школы в области качества и безопасности выпускаемой продукции
29	Приказ «О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП»
30	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
31	Гигиенический журнал (сотрудники)
32	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
33	Журнал санитарного состояния пищеблока и кладовой
34	Журнал мониторинга по принципам ХАССП
35	Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
36	Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
37	Требования к соблюдению санитарных правил
38	Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в Школе
39	Требования к санитарному содержанию помещений Школы (пищеблок)
40	Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в Школе (пищеблок)
41	Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания.
42	Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением ПК

43	Мероприятия по осуществлению производственного контроля
44	Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения
45	План работы рабочей группы
46	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках
47	Разработка системы мониторинга
48	Рабочий лист ХАССП кладовщика
49	Рабочий лист ХАССП /Пищеблок
50	Производственный контроль организации питания
51	Журнал контроля здоровья персонала

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19, и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами. Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её изготовления; организации производственного контроля в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара (далее – Школа) с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек.

Краткая характеристика объекта производственного контроля.

Объект производственного контроля	Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области «Школа-интернат № 17 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья городского округа Самара
Место нахождения	г. Самара, ул. Дыбенко, 112, т. 262-22-20
Директор	Коскова Галина Афанасьевна
Расположение объекта	Отдельно стоящее 3-х этажное кирпичное здание (пищеблок расположен на 1-ом этаже)
Транспортное обеспечение	Продукты доставляются централизованно специальным транспортом
Ответственное должностное лицо, на которое возложены функции по осуществлению производственного контроля	Директор Коскова Галина Афанасьевна т. 262-22-20
Количество работников:	67
Количество обучающихся:	205
ОГРН	1026301528000

ИНН	6318111095
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 6733 от 21.04.2016г.
Виды деятельности, которые осуществляет ГБОУ школа-интернат № 17 г.о. Самара	начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование детей и взрослых
Инженерные коммуникации объекта	Отопление централизованное, канализация, водоснабжение — централизованное, вентиляция естественная, приточно-вытяжная
Инженерные коммуникации пищеблока	Отопление централизованное, канализация, водоснабжение — централизованное, вентиляция искусственная, приточно-вытяжная

Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

***ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки):

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции;

- **система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
- **группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
- **опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека,
- **опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками,
- **риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,
- **допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя,
- **недопустимый риск** - риск, превышающий уровень допустимого риска,
- **безопасность** - отсутствие недопустимого риска,
- **анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,
- **предупреждающее действие** - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- **корректирующее действие (КД)** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- **управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка (ККТ)** - место проведения контроля для

идентификации опасного фактора и (или) управления риском,

- **предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

- **мониторинг** - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,

- **система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

- **проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

I Общие положения

1. Настоящая Программа устанавливает порядок и периодичность производственного контроля, основанного на принципах ХАССП, анализ опасностей и критические контрольные точки), при организации общественного питания детей на пищеблоке ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара (далее — Школа).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц Школы по выполнению требований санитарных правил.

2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий обеспечения безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

II Состав программы производственного контроля

4. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде и промаркированных подносов;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых

продуктов и кулинарных изделий;

- данные для обеспечения безопасности в процессе изготовления пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса изготовления – параметров технологических операций процесса изготовления пищевой продукции;
- параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе изготовления пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

III Обязанности должностных лиц Школы, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП

5. Должностные лица Школы, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.
- прекратить использование в Школе сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.
- должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:
- выполнять требования Программы производственного контроля основанного на принципах системы ХАССП.
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.
- осуществлять гигиеническое обучение работников Школы.

IV Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля, основанной на принципах системы ХАССП

6. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП возлагается на директора Школы.
7. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП возлагается на должностных лиц Школы.
8. Приказом по Школе назначаются должностные лица, в составе рабочей группы, по осуществлению производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
9. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

V Порядок организации и проведения управления качеством и безопасностью пищевых продуктов

10. Мероприятия по использованию принципов системы ХАССП заключаются в контроле конечного продукта и обеспечивают исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков. (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Школе является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением

VI Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

11. Пищеблок Школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение №2.).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение №4).

12. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, подносы, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь, кухонная посуда подносы имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

13. Производственное оборудование, разделочный инвентарь, посуда отвечают следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические - для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" -

сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

- для кипячения молока выделена отдельная посуда;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале.

14. Помещения (производственное, складские) оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Ежегодно Школа проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя директора в папке «Акты проверки».

15. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.

16. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

17. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

18. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

19. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

20. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

21. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно.

22. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

23. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, стаканы) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

24. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического

удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

Стаканы моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

25. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

26. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

27. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.

28. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №5).

29. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

VII Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

30. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиком, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

**Перечень объектов производственного контроля,
представляющих потенциальную опасность для человека
и среды его обитания, в отношении которых необходима
организация лабораторных исследований,
испытаний: помещения пищеблока и иные помещения**

Организация лабораторных исследований (при наличии денежных средств)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие описательного состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическими микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	-2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год —

Исследования параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в хо-лодный и теплый периоды
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
исследование уровня шума в производст-венных помещениях	Рабочее место	2а	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являю-щегося источником шума

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГБОУ
 школы-интерната № 17 г.о. Самара
 Г.А. Коскова



План
 работы рабочей группы по разработке и внедрению системы
 ХАССП в ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара
 на 2026-2030 уч.г.

№/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1	Проведение производственных совещаний с обсуждением работы пищеблока в Школе, работы технологического оборудования. Анализ качества приготовленной продукции, принятие мер по устранению, разработка корректирующих мероприятий, сроки исполнения.	1 раз в квартал	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы
2	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	1 раз в месяц	Члены рабочей группы
3	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	
4	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Члены рабочей группы
5	Отчет кладовщика, о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	Кладовщик

6	Отчет о безопасности и качестве продукции, забраковках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Кладовщик
7	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	
8	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Члены рабочей группы:

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ГБОУ
 школы-интерната № 17 г.о. Самара
 Г.А. Коскова

**План
 работы рабочей группы системы собственного контроля,
 на основе принципов ХАССП
 ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара**

№ /п	Наименование мероприятий	Периодичность	Ответственные
1	Проведение производственных совещаний с обсуждением	1 раз в месяц	Руководитель рабочей группы; Члены рабочей группы
2	Отчеты ответственных лиц по выполнению корректирующих мероприятий	постоянно	Члены рабочей группы
3	Анализ качества продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования, санитарно-технологического оборудования, результаты принятых мер, анализ выполнения корректирующих мероприятий	1 раз в неделю	Члены рабочей группы
4	Анализ безопасности и качества приготовленной продукции, анализ выявленных нарушений работы технологического оборудования.	Ежедневно	Члены рабочей группы
5	Отчет кладовщика, о санитарно-гигиеническом состоянии производства с анализом профилактических мероприятий, работа санитарных постов	1 раз в неделю	Кладовщик
6	Отчет о безопасности и качестве продукции, забраковках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Кладовщик
7	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	Члены рабочей группы
8	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Члены рабочей группы:

6	Отчет о безопасности и качестве продукции, забраковках, нарушениях технологии, о невыполнении мероприятий, приказов	1 раз в месяц	Кладовщик
7	Анализ работы группы системы ХАССП, эффективности системы ХАССП по результатам внутренних проверок	1 раз в год	
8	Разработка мероприятий по дальнейшему совершенствованию производства и системы	1 раз в полгода	Члены рабочей группы:

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
ККТ - Приемка сырья			
-сопроводительная документация - Целостность упаковки - Срок годности	отсутствует нарушена истекший	Кладовщик Шумейко А.А.	Приложение № 6
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья			
- Температура и влажность - Чистота оборудования и помещения - Содержание склада; - Техническое состояние оборудования	нарушение t режима нарушение санитарной обработки не соответствие инвентаря неисправность оборудования	Кладовщик Шумейко А.А.	Приложение № 6
ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении			
- Чистота оборудования и помещений пищеблока - Техническое состояние оборудования - Выполнение требований ТТК	нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложение № 5.1
ККТ - Реализация готовой продукции			
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Медицинская сестра	Сборник ТТК

Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение №)

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
ККТ - Приемка сырья		
Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции (Прилож. 6)
Хранение поступающего пищевого сырья		
Контроль за сроками годности	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Прил 6)
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Прил. 7.) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Прилож. 8)
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Прилож. 5.2)
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (Прилож. 29)

Рабочий лист ХАССП /Пищеблок/

1. Этап процесса, контролируемые параметры:

- 1.1. - ежедневный осмотр работников на наличие заболеваний кожи рук и тела, признаками инфекционных заболеваний, занятых изготовлением пищевой продукции
- 1.2. - обработка овощей, зелени, фруктов, потребительских упаковок консервированных продуктов
- 1.3. - обработка яйца
- 1.4. - разморозка мясной продукции, разморозка рыбной продукции
- 1.5. - обеспечение зон, являющихся источниками тепла, влаги локальными вытяжными системами, исправность системы холодного и горячего водоснабжения
- 1.6. - соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных изделий
- 1.7. - использование бактерицидного оборудования при приготовлении холодных блюд, закусок
- 1.8. - отбор суточной пробы
- 1.9. - выдача детям рационов питания
- 1.10. - сбор и обращение отходов

2. Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора:

Опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности, нарушение товарного соседства продуктов готовых к употреблению с продуктами, подразумевающими термическую обработку. Риск микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений. Перекрестное загрязнение может привести к попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности. Степень риска высокая; вероятность наступления последствия – высокая!

3. Контролируемые параметры:

Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов.

Соблюдение СанПин 2.3/2.4.4282-26 п.8. Исключить встречные потоки сырья и готовой продукции. Использовать раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства изготовления продовольственного сырья. Соблюдение личной гигиены работниками, требования к спецодежде внешнему виду.

4. Рабочие пределы:

Контроль ответственного лица за всем процессом работы с продовольственным сырьем.

Сроки хранения резервируются в соответствии с ТР ТС 021/2011

Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении		
Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 21.) Личные мед. книжки каждого работника
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы
Реализация готовой продукции		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение 10. 1)
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 10

Рабочий лист ХАССП кладовщика

Прием продуктов, контролируемые параметры:

ККТ - документы, подтверждающие безопасность продукции, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства, ярлыки

ККТ - органолептическая оценка продукции на наличие целостности упаковки, отсутствие порчи, гнили, плесени

ККТ - для замороженной продукции глубокая заморозка

ККТ - соблюдение товарного соседства, размещение продуктов согласно принятой классификации, по группам.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, Приложение №5 к СанПиНу 2.3/2.4.4282-26

Этап процесса (технологическая операция):

01 – Температура в морозильных камерах -18 С

02. - Температура в холодильных камерах +4, +2 С

03. – Сроки хранения (годности)

04. – Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с ТР ТС 021/2011 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы: Для холодильных камер +4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с ТР ТС 021/2011

Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами, подразумевающими термическую обработку.

Целостность упаковки.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

Основными документами, регламентирующим данную деятельность, программа производственного контроля» ТР ТС 021/2011 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции, визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения
2. Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камерах.
3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из ТР ТС 021/2011.
4. На основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режим холодильного оборудования.

Ответственный: кладовщик.

Действия в случае нарушений критических пределов: изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, до заказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик: оперативный контроль.
2. Плановые внутренние проверки.

Рабочий лист ХАССП /Пищеблок/

1. Этап процесса, контролируемые параметры:

- 1.1. - ежедневный осмотр работников на наличие заболеваний кожи рук и тела, признаками инфекционных заболеваний, занятых изготовлением пищевой продукции
- 1.2. - обработка овощей, зелени, фруктов, потребительских упаковок консервированных продуктов
- 1.3. - обработка яйца
- 1.4. - разморозка мясной продукции, разморозка рыбной продукции
- 1.5. - обеспечение зон, являющихся источниками тепла, влаги локальными вытяжными системами, исправность системы холодного и горячего водоснабжения
- 1.6. - соблюдение технологии приготовления блюд и кулинарных и изделий
- 1.7. - использование бактерицидного оборудования при приготовлении холодных блюд, закусок
- 1.8. - отбор суточной пробы
- 1.9. - выдача детям рационов питания
- 1.10. - сбор и обращение отходов

2. Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора:

Опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности, нарушение товарного соседства продуктов готовых к употреблению с продуктами, подразумевающими термическую обработку. Риск микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений. Перекрестное загрязнение может привести к попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности. Степень риска высокая; вероятность наступления последствия – высокая!

3. Контролируемые параметры:

Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов.

Соблюдение СанПин 2.3/2.4.4282-26 п.8. Исключить встречные потоки сырья и готовой продукции. Использовать раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции помещения, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства изготовления продовольственного сырья. Соблюдение личной гигиены работниками, требования к спецодежде внешнему виду.

4. Рабочие пределы:

Контроль ответственного лица за всем процессом работы с продовольственным сырьем.

Сроки хранения резервируются в соответствии с ТР ТС 021/2011

5. Критические пределы:

- Биологические (загрязнение патогенными м/о и их рост)
- химические (загрязнение дезинфектантом, моющим средством),
- физические (загрязнение посторонними предметами)

6. Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

6.1. гигиенический журнал, СанПин 2.3/2.4.4282-26 п.5

6.2. ТР ТС 021/2011 гл.2 ст7 п. 5.

- В пищевой продукции, находящейся в обращении, не допускается наличие возбудителей инфекционных, паразитарных заболеваний, их токсинов, представляющих опасность для здоровья человека;

- потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают;

- инструкцией по применению дезинфицирующих средств по обработке яиц.

Скорлупа яиц может быть загрязнена возбудителями инфекции - бактериями рода *Salmonella*;

- для контроля разморозки используется Журнал дефростации, это является планово-предупредительным мероприятием, для учета температуры и времени дефростации;

- быстрое размораживание (сутки) производят в мясном цехе на производственных столах, т.е. при комнатной температуре. Не следует размораживать мясо в воде или около плиты. Повторное замораживание мяса запрещается! / ТР ТС 021/2011 ст.8 п.4/;

- рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +120С;

- для обработки сырой птицы использовать отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. Промыть проточной водой и уложить разрезом вниз для стекания воды;

- при размораживании сырья ответственный должен соблюдать все требования к размораживанию продукции для обеспечения её безопасности (при неправильном размораживании возможен рост микроорганизмов); при размораживании мяса проверить температуру в помещении (медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6 0С).

6.3. требования СанПин 2.3/2.4.4282-26 п.2.12

Приготовление продукции в соответствии с технологическими картами утвержденного меню, последовательность и точность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

п.2.7 Технологические карты СанПин 2.3/2.4.4282-26 п.5

6.4. СанПин 2.3/2.4.4282-26 п.56.4

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляют повара, ответственные за приготовление блюд. Отбор осуществляется в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные

блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

Для исключения опасности контактного микробиологического загрязнения пищевой продукции раздачу пищевой продукции должны производить назначенные ответственные лица. Не допускается к раздаче пищевой продукции иной персонал.

6.5. ФЗ 52. Отходы производства и потребления подлежат сбору, накоплению, транспортированию, обработке, утилизации, обезвреживанию, размещению, условия и способы которых должны быть безопасными для здоровья населения и среды обитания и которые должны осуществляться в соответствии с санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Порядок организации и проведения производственного контроля.

Контроль за соблюдением режима обучения.	Ежедневно
Возможность обработки рук при входе работников в школу кожными антисептиками, предназначенными для этих целей (в том числе с помощью установленных дозаторов), или дезинфицирующими салфетками с установлением контроля за соблюдением этой гигиенической процедуры	Ежедневно
Контроль температуры тела работников при входе работников в организацию (предприятие), и в течение рабочего дня (по показаниям), с применением аппаратов для измерения температуры тела бесконтактным или контактным способом (электронные, инфракрасные термометры, переносные тепловизоры) с обязательным отстранением от нахождения на рабочем месте лиц с повышенной температурой тела и с признаками инфекционного заболевания	Ежедневно
Контроль соблюдения самоизоляции работников на дому на установленный срок (14 дней) при возвращении их из стран, где зарегистрированы случаи новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	Ежедневно
Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены: режима регулярного мытья рук с мылом или обработки кожными антисептиками - в течение всего рабочего дня, после каждого посещения туалета	Ежедневно
Качественная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств вирулицидного действия, уделив особое внимание дезинфекции дверных ручек, выключателей, поручней, перил, контактных поверхностей (столов и стульев работников, орг.техники), мест общего пользования (комнаты приема пищи, отдыха, туалетных комнат, комнаты и оборудования для занятия спортом и т.п.), во всех помещениях	Каждые 2 часа
Контроль наличия в организации не менее чем пятидневного запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук сотрудников, средств индивидуальной защиты органов дыхания на случай выявления лиц с признаками инфекционного заболевания (маски, респираторы)	Ежедневно
Проветривание рабочих помещений. Проветривание в присутствии детей не проводится	Каждые 2 часа
Применение в рабочих помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха закрытого типа с целью регулярного обеззараживания воздуха	Ежедневно

При использовании ЭСО во время занятий и перемен должна проводиться гимнастика для глаз. Интерактивную доску (панель) и другие ЭСО следует выключать или переводить в режим ожидания, когда их использование приостановлено или завершено.	Ежедневно
Контроль за расстановкой ученической мебели, соблюдением расстояний между рядами столов; рядом столов и наружной продольной стеной; рядом столов и внутренней продольной стеной или шкафами. При установке в помещениях телевизионной аппаратуры расстояние от ближайшего места просмотра до экрана должно быть не менее 2 метров	Ежедневно
Уборка территории. Для очистки собственной территории от снега использование химических реагентов не допускается. Контроль за вывозом мусора. Мусор должен собираться в мусоросборники, мусоросборники следует закрывать крышками. Очистка мусоросборников проводится при заполнении 2/3 их объема. Не допускается сжигание мусора на собственной территории, в том числе в мусоросборниках.	Ежедневно
Проведение влажной уборки всех помещений школы-интерната с применением моющих средств. Туалеты, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборка учебных и вспомогательных помещений проводится после окончания занятий, в отсутствие обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. По окончании уборки весь инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается.	Ежедневно
Контроль за проведением влажной уборки подоконников, радиаторов и других мест скопления пыли при открытых окнах и фрамугах	Ежедневно
Контроль за проведением генеральной уборки всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке	1 раз в месяц
Контроль за проведением мытья окон	2 раза в год (август, апрель)
Пользования с применением дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств. Санитарно-техническое оборудование ежедневно должно обеззараживаться. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются ежедневно теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день или по мере загрязнения щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно

Контроль наличия официально изданных санитарных правил	По мере Издания
Контроль за наличием документов, подтверждающих безопасность новых учебников, компьютеров, мебели, отделочных материалов	Постоянно по мере приобретен ия
Организация проведения дератизационных и дезинсекционных ежемесячно мероприятий (борьба с грызунами)	Ежемесячно профилакти ка тараканов, ежекварталь но профилакти ка грызунов
Контроль за проведением мероприятий, направленных на комплексное оздоровление детей, имеющих отклонения в состоянии здоровья	Ежедневно
Контроль за качеством используемых моющих средств, их хранением, приготовлением рабочих растворов	Ежедневно

Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение № 5). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

31. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение № 2), который хранится в течение года.

32. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

33. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение № 3)

34. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке, в холодильном шкафу для молочной продукции, масло сливочное хранится на полках в заводской таре в холодильном шкафу.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - согласно маркировке указанной производителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Озелененный картофель не используется в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

35. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

36. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

37. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при

использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

38. В перечень технологического оборудования включена мясорубка для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

39. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложении № 9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам (порционированное мясо) подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см;

запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см;

хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется протирочная машина для готовой продукции. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергаться термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

40. Обработку яиц проводят в цехе для обработки куры и яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду).

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

41. Крупы не содержат посторонних примесей.

42. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

43. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

44. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

1). овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

2) овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

3) при кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4) приготовление салатов из сырых овощей не производится. Овощи (помидоры свежие, огурцы свежие) нарезаются порционно и подаются одним куском.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, не используются.

5) Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

45. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в стаканы непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

46. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

47. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С- витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного лица).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения №10).

48. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 11)

- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Прилож. №12) Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

49. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

50. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 6;
- изготовление на пищеблоке Школы творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

51. В Школе организован правильный питьевой режим.

Питьевая вода бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Используется кипяченая питьевая вода, при условии ее хранения не более 3-х часов.

Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью – предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

VIII Порядок организации и проведения производственного контроля

52. Производственный контроль, основанный на принципах системы ХАССП, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по

Школе в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

53. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

54. Объектами производственного контроля являются кабинеты, классы, спальные комнаты, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

55. Производственный контроль включает:

- 1) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с деятельностью, основанной на принципах системы ХАССП;
- 2) осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний;
- 3) организацию медицинских осмотров;
- 4) контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- 5) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- 6) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- 7) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- 8) визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) Школы за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
- 9) лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке;

56. Программа производственного контроля составляется должностными лицами Школы. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

57. Разработанная программа (план) производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП, утверждается директором Школы.

58. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются

должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по Школе. Для этого приказом директора Школы создается и утверждается рабочая группа по разработке и внедрению принципов системы ХАССП.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

59. Виды опасных факторов:

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

- *Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

- *Химические опасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

- *Физические опасности:*

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

60. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления -параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

61. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение №15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей Школы.

Приложение №16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в Школе.

При организации питания детей Школе изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей Школы (Приложение №15) и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (Приложение № 6), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. При формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование

поступающего сырья.

62. Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения № 3 и № 2).

63. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Школе основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и утвержденных директором 15-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

64. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

65. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение № 2. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

Приложение № 1. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

66. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой (Приложение №17).

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 в течение двух суток (48 часов).

IX Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

67. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Школе (на складе для хранения пищевой продукции), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение № 5 и № 4). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

68. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 15-дневному меню ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

69. Разработка системы мониторинга.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения № 11), а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение год (Приложение №18).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении №19.

1) температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов (Приложение № 1).

2) термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

Х Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 72 настоящей части, от установленных предельных значений.

70. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

71. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

72. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1 Лабораторный контроль (Приложения №20 и №21)

2 Органолептическая оценка (Приложения №12)

73. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции - после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости:

Приложение № 22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение № 23. График генеральной и влажной уборки пищеблока

Приложение № 24. Журнал учета дезинфекции и дератизации.

XI Меры по предотвращению проникновения в производственные Помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

74. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

75. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

76. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

77. Обслуживание Школы по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

XII Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 25)

78. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

79. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться

воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

80. Производственный контроль включает:

- 1) наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
- 2). осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- 3) организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- 4) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- 5) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- 6) своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- 7) визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

81. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

82. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара»

83. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

84. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо, назначенное по приказу.

ХIII Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

85. Школа в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития от

28.01.2021 № 29н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

- Приложение № 26 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- Приложение № 27 Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

XIV Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

86. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

87. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- 1) утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
- 2) обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
- 3) заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 4) заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 5) заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 6) заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
- 7) иное

XIV Выполнение принципов ХАССП

88. Руководство Школы назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, качество выпускаемой пищевой продукции.

89. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания

оборудования и контрольно - измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

90. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

91. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

92. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

93. Руководство Школы обеспечивает:

Правильные производственные технологии

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала
- Правильные технологии гигиены
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования, соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

94. Руководство и сотрудники Школы с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26, а именно:

- Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- Приложение № 39. Требования к санитарному содержанию помещений Школы.
- Приложение № 40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в Школе - Приложение №36. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- Приложение № 37. Требования к соблюдению санитарных правил.

XVI Документация программы ХАССП.

95. Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

1) документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 28);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении № 29);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе Школы);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении № 3);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

2) перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение № 5)
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения № 11 и № 12)
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 10)
- Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение № 20)
- Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение № 30)
- Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 31)
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение № 32)
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение № 2)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение № 1)
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение № 24)
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение № 33)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение № 34)
- Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение № 18)

XVII Заключение

96. Настоящая Программа вступает в силу с даты ее утверждения директора Школы и действует до принятия новой Программы, внесения изменений, дополнений в Программу.

Все Приложения к настоящей Программе, а равно изменения и дополнения, являются ее неотъемлемой частью.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, если иное не установлено, вступают в силу в порядке, предусмотренном для Программы.

Изменения и дополнения, внесенные в настоящую Программу, доводятся до сведения указанных в ней лиц не позднее двух недель с момента вступления ее в силу.

**«Перечень Законов, действующих санитарных правил,
гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».**

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную	№ 88-ФЗ от 12.06.2008

продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 г. ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№ 2.3/2.4.4282-26
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ-интернатов)	2.1.3.2630-10.
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов	ФЗ № 29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 1420н от 31.12.2020
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	Приказ МЗ РФ №229 должностных лиц и работников организации» от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.3686-21 с 01.09.2021
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.261610 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению».	СанПиН 2.1.3684-21
«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика дифтерии»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика клещевого вирусного энцефалита»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика коклюша»,	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика вирусного гепатита В»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика вирусного гепатита С»,	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика ВИЧ-инфекции»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика энтеробиоза	СанПиН 3.3686-21 МР 3.1.0409-25
«Профилактика туберкулёза»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика острых кишечных инфекций»	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3)	СП 3.1.2.3117-13
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 2.4.3648-20

«Гигиенические требования к условиям труда женщин» СанПиН 2.2.3670-20
(разделы 1, 2, 3, 4, прилож. 4)

«Гигиенические требования к
естественному, искусственному и совмещенному
освещению жилых и общественных зданий»
(п.п. 3.1-3.3, таблица № 1,2) СанПиН 1.2.3685-21

Приказ Минздрава РФ «Об утверждении
национального календаря профилактических
прививок и календаря профилактических прививок по
эпидемическим показаниям», пр. 1 № 125- н от 21 марта
2014г

Технический регламент Таможенного союза «О
безопасности упаковки» от 16.08.2011г № 769 ТР ТС 005/2011

Технический регламент Таможенного союза
«Пищевая продукция в части ее маркировки» от
09.12.2011 №881 ТР ТС 022/2011

Технический регламент Таможенного союза «О
безопасности пищевой продукции», утвержденный
Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011
N880 ТР ТС 021/2011

Приказ Минздравсоцразвития России "Об
утверждении национального календаря
профилактических прививок и календаря
профилактических прививок по эпидемическим
показаниям" (В государственной регистрации не
нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011,
регистрационный N01/8577-ДК) N 51н от 31.01.2011

(наименование юридического лица)

ЖУРНАЛ
УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ
В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ

(наименование и адрес структурного подразделения)

Начат «___» _____ 20__ г.

Перечень оборудования пищеблока школы

Наименование помещения	Оборудование
Овощной цех (первичной обработки)	Производственные столы, картофелеочистительная машина, моечные ванны для овощей, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Цех разделки мяса и рыбы	Производственные столы (для нарезки мяса, рыбы, теста) – 4 шт, электромясорубка, моечные ванны для рыбы, мясо, кур, яиц; тестомешалка, контрольные весы наличие естественной системы вентиляции воздуха
Горячий цех	Производственный стол (для готовой продукции), 3 шт., электрическая плита, электромясорубка для вареного мяса, жарочный шкаф, пароконвектомат, котел водонагревательный, котел для кипячения банок, протирачная, электросковорода, контрольные весы, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук.
Моечная для мытья столовой, кухонной	Крепление с установкой разделочного посуды. инвентаря, производственный стол, моечные ванны, стеллаж.
Склад для сыпучих продуктов	Стеллаж для хранения сухих продуктов с термометром и гигрометром для измерения температуры и влажности воздуха.
Склад	Холодильники 5 шт., наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха

Блок-схема технологических процессов

Этапы обращения пищевой продукции на пищеблоке Школы:

Этап	Наименование	Содержание
1	Закупка и выбор поставщика	Формирование требований к поставщику в договоре, оценка документов о безопасности
2	Приёмка сырья и пищевой продукции	Проверка маркировки, ТСД, сроков годности, температуры, целостности упаковки, органолептики
3	Хранение	Раздельное хранение сырья и готовой продукции, соблюдение температурно-влажностного режима и сроков годности
4	Первичная (холодная) обработка сырья	Дефростация, мойка, очистка, нарезка; раздельные зоны, маркированные доски и ножи
5	Изготовление полуфабрикатов	Обработка мяса, птицы, рыбы, овощей; раздельность потоков
6	Тепловая обработка	Варка, тушение, запекание, приготовление на пару в соответствии с технологическими документами
7	Приготовление холодных блюд и напитков	Порционирование в одноразовых перчатках, использование обеззараживания воздуха
8	Витаминизация, использование обогащённой продукции	Приготовление витаминизированных напитков по инструкции непосредственно перед раздачей
9	Порционирование и раздача	Контроль температуры блюд на линии раздачи, соблюдение массы порций по возрастным группам
10	Транспортирование пищи в групповые ячейки	Промаркированная закрытая тара, минимальное время доставки
11	Приём пищи детьми	Реализация не позднее 2 часов с

Этап	Наименование	Содержание
		момента изготовления
12	Отбор и хранение суточных проб	Отбор от каждой партии, хранение не менее 48 часов при температуре от +2 до +6 °С
13	Мытьё и дезинфекция посуды, инвентаря, оборудования	Раздельная обработка кухонной и столовой посуды; посудомоечная машина либо ручная обработка с дезсредствами
14	Уборка помещений, обращение с отходами	Ежедневная влажная уборка с дезсредствами, маркированный инвентарь, своевременное удаление отходов
15	Питьевой режим	Обеспечение питьевой водой, обработка кулеров и фонтанчиков, смена кипячёной воды не реже чем через 3 часа

Требования к поточности

При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды (пункты 8 и 10 СанПиН 2.3/2.4.4282-26). Для сырья и готовой к употреблению продукции используются раздельные технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится раздельно (пункт 29).

**Журнал регистрации неисправности
технологического и холодильного оборудования**

Наименование	Дата установки	Принятые	Дата и час	Подпись неисправного неисправности меры устранения ответственного оборудования неисправности лица
1	2	3	4	5

Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений

№	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятия																		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	Санитарные узлы																				
	промывка полов и инвентаря	ежедневно																			
	Чистка раковин, очищение унитаза от налета	2 раза в неделю																			
	генеральная уборка	Еженедельно согласно графика																			
2	Уборка бытовых помещений, помещение мойки																				
	промывка полов	ежедневно																			
	генеральная уборка	Еженедельно согласно графика																			
3	Уборка пищеблока																				
4	Уборка обеденного зала	ежедневно, после каждого приема пищи																			
5	Уборка овощного склада	ежедневно																			
6	Уборка горячего цеха	Ежедневно, согласно графика																			

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выбраковки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	-----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------	------------

Приложение № 7

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Пример технико-технологической карты

На: салат из свеклы с растительным маслом

№ рецептуры по сборнику: № 64, справ. М 2004 г.

Приложение 10

Журнал

проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихс я	Общее количество внесенного витаминов о препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизи- рованного блюда	Вре- мя прие- ма блю- да	Приме- чание
1	2	3	4	5	6	7	8

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана специально для Журнала
бракеража готовой пищевой продукции)

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий	При каких условиях:
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается
при организации питания детей
(по Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термо обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

Оценка поставщиков поступающей продукции	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации .
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в Школе

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия по-	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
Формирование ассортиментного перечня продукции			
<i>Биологические:</i> - эпидемиологические опасные блюда - поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	- договора с поставщиками - управление поставками - анализ и корректировка меню - планирование расхода продукции	При выполнении контрольных плановых мероприятий – риск не велик	Не устанавливается
Поступление продуктов на склад			
<i>Биологические</i> загрязнение патогенными м/о - нарушение целостности упаковки, условий транспортировки - химические: - с/х пестициды, физические: - грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска не велика	Можно установить
Хранение продуктов на складе			
<i>Биологические:</i> при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), - рост патогенных м/о - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д - химическое: - загрязнение дезинфектантом, Моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по	Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая	Установить контрольно – критическую точку (ККТ)

	предотвращению проникновения грызунов		
Подготовка посуды и инвентаря			
<i>Механические:</i> Сколы, острые края, опасность порезов. <i>Биологические:</i> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <i>Химические:</i> -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН (приложение № 5.1)		
Кулинарная обработка			
Биологические: Загрязненная патогенными м\о и их рост, Химические: -загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение технологии приготовления -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, -соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно- критическую точку (КК Т)
Реализация (раздача) пищи			
Биологические: При нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд, -органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	Можно установить ККТ
Прием пищи детьми			
Биологические: Загрязнение и их рост	Соблюдение правил доставки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. -соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех требований	ККТ можно не устанавливать

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов
для использования в питании детей**

Мясо и мясопродукты:

- Говядина I категории,
- Рыба и рыбопродукты – минтай.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)

Кондитерские изделия:

- печенье, пряники.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, морковь, огурцы, томаты, лук (зеленый), укроп,

Фрукты:

- яблоки, бананы;
- цитрусовые (апельсины) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Соки и напитки:

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Хлеб (пшеничный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**Требования к перевозке и приему пищевых продуктов
в ГБОУ школе-интернате № 17 г.о. Самара**

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки

Утверждаю:
 Директор ГБОУ
 школы-интерната № 17 г.о. Самара
 Г.А. Коскова
 « 25 » 08 2025г.

График
приема пищи обучающимися
ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара

	Классы	Время
1 завтрак	1-12 классы	7.40-8.10
2 завтрак	1-4 классы	10.00-11.20
	5-12 классы	11.00-11.20
Обед	1-4 классы	12.50-13.20
	5-12 классы	14.00-14.20
Полдник	1 классы	16.20-16.40
	2-6 классы	16.30-16.50
	7-12 классы	16.40-17.00
Ужин	1-4 классы	18.30-19.00
	5-12 классы	18.40-19.10
	1-4 классы	20.30-20.40
2 ужин	5-12 классы	20.50-21.00

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводиться родительским советом, либо родителем (законным представителем))
Ежедневно: (бракеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: (бракеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раза в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, Микробиологическим показателям- 1 раз в год.
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год

**Рекомендуемый объем и номенклатура,
периодичность лабораторных и инструментальных исследований**

Показатели исследований	Кратность	Количество замеров	Место замеров
Готовая продукция на микробиологические показатели(КМАФнМ БГКП)	1 раз в год	2 пробы-пищевлок	2-ое блюдо
Калорийность	1 раз в год	3 пробы	Суточный рацион, приемы пищи обед
Содержание витамина «С»	1 раз в год	1 проба	Третье блюдо
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микерофлоры (БГКП) Исследование питьевой воды на бак/а на х/а 1 раз год 4 пробы мед.пункт, пищевлок, сан.узел, запас. емкость		10 смывов – пищевлок БГКП	Объекты производственного океружения, руки и спецодежда персонала
Исследование питьевой воды на бак/а на х/а	1 раз год	4 пробы	мед.пункт, пищевлок, сан.узел, запас. емкость
Исследование уровня искусственной освещенности	1 раз год	10 помещений	Мед.пункт , пищевлок кабинеты
Исследование на гельмиты	1 раз	Смывы-20 Овощи-2 пробы Почва-1 проба	
Исследование на нитраты	1 раз	Овощи-2 пробы	Пищевлок
Исследование на теплообработку	1 раз	1 проба	2 блюдо мясное
Исследование на хлор	1 разт	1 проба дез.средства	Мед.пункт
Исследование э/магнитных полей	1 раз	10 замеров кабинет информатик и	ИПо количеству компьютеров-7

Ф-1.2.8/2

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

Орган инспекции

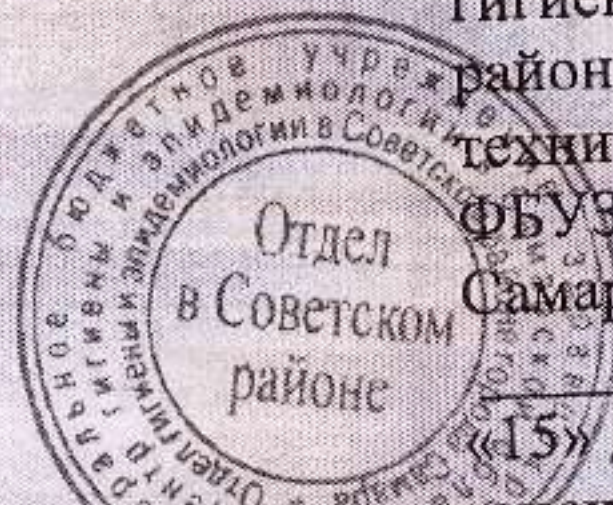
443079, РОССИЯ, Самара, проезд Георгия Митирева, 1, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99

E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Уникальный номер записи
об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделением - врач по общей гигиене отдела
гигиены и эпидемиологии в Советском
районе города Самары, заместитель
технического директора органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Самарской области»



О.А.Барабанова

«15» декабря 2025 г.

Экспертное заключение
по результатам испытаний

от 15.12.2025 г. № 54379

Дата проведения инспекции: с 15.12.2025 по 15.12.2025

1. Наименование предмета экспертизы:

Вода из распределительной сети холодная (питьевая)

2. Заказчик: ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 Г.О. САМАРА

2.1. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД
САМАРА, УЛИЦА ДЫБЕНКО, 112,
2.2 Фактический адрес: 443066, Самарская обл., Самара г., Дыбенко
ул, д. 112

3. Изготовитель (разработчик): -

3.1 Юридический адрес: -

3.2 Фактический адрес: -

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

- 1) Заявление №103 505 от 27.10.2025.
- 2) Протокол лабораторных испытаний № 63-01/57049-25 от 24.11.2025 г ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.510137, дата включения в реестр 22.06.2015г.).

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлен протоколам лабораторных испытаний № 63-01/57049-25 от 24.11.2025г ИЛЦ ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области" по испытанию воды питьевой централизованного водоснабжения на интенсивность запаха, Показатель активности ионов водорода, Мутность (по формазину) Цветность, сухой остаток (запах, Водородный показатель (рН), Мутность, цветность,

Экспертное заключение №54379 от 15.12.2025

Страница 1 из 2

Общая минерализация (сухой остаток))

Санитарно - гигиенические испытания образца пробы проведены ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» по адресу г. Самара, пер. Павла Маркина, 4., г. Самара, ул. Митирева, д.1.

Аттестат Аккредитации испытательной лаборатории (центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» №РОСС RU.001.510137. Дата включения в реестр 22.06.2015г.

Согласно протокола лабораторных испытаний № 63-01/57049-25 от 24.11.2025г., проба отобрана в ГБОУ Школа-интернат №17 г.о. Самара, пищеблок, Самарская обл., г Самара, ул. Дыбенко, д. 112.

Образец пробы воды питьевой исследовалась на соответствие требованиям раздела III таблицы 3.1, 3.3 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Проба воды питьевой централизованного водоснабжения соответствует требованиям раздела III таблицы 3.1, 3.3 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

Результаты лабораторных испытаний и нормативных значений представлены в виде таблицы.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Интенсивность запаха (Запах)	балл	0	Не более 2
2	Показатель активности ионов водорода/ Водородный показатель (рН),	ед. рН	7,3±0,2	В пределах 6,0-9, 0
3	Мутность (по формазину)/ мутность	ЕМФ	1,0±0,2	2,6 по формазину
4	Цветность/цветность	градус цветности (Сг-Со)	15±3	Не более 20
5	Сухой остаток/ Общая минерализация (сухой остаток))	мг/дм³	356±32	1000

Заключение

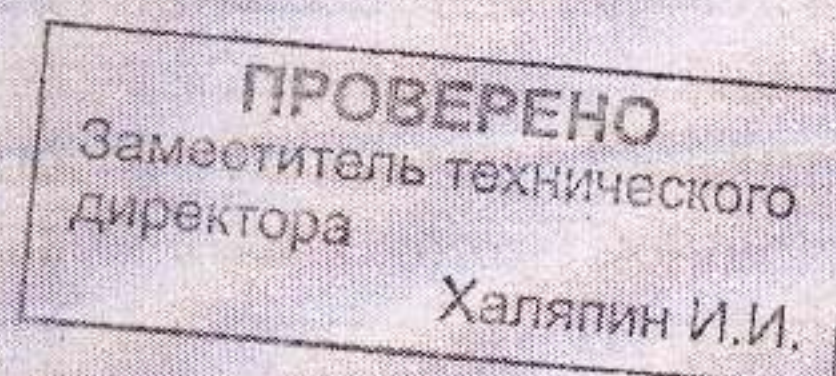
по результатам испытаний

На основании вышеизложенного: Вода из распределительной сети холодная (питьевая) по исследуемым показателям

Соответствует требованиям раздела III таблицы 3.1, 3.3 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

врач-эпидемиолог

Замалеева Л.И.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения Центр гигиены
и эпидемиологии в Самарской области

Юридический адрес: 443079, Самарская обл, Самара г, Георгия Митирева проезд, дом 1, тел.: +7 (846) 2603797

e-mail: all@fguzsamo.ru

ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Адреса мест осуществления деятельности: 443001, Самарская область, г. Самара, Пушкина ул, Дом 181, (кадастровый номер - 63:01:0515002:522), Корпус административно-лабораторное здание, тел.: +7(846)3377457, e-mail: samara@fguzsamo.ru; 443041, Самарская обл, Самара г, Железнодорожный район, ул. Аршыбушевская, дом 13 (кадастровый номер - 63:01:0101003:939), нежилое помещение, тел.: +7(846)3377454, e-mail: samara@fguzsamo.ru; 443079, Самарская обл, Самара г, 443079, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, дом 1 (кадастровый номер - 63:01:0617001:265), здание токсикологии, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443112, Самарская обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д.4, (кадастровый номер - 63:01:0316002:1251), помещение 1, тел.: +7(846)2627727, e-mail: sov2020.sov@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ, Самарская обл, Самара г, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:323), нежилое помещение, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ, Самара г., Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:324), главный корпус, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
РОСС RU.0001.510137

УТВЕРЖДАЮ

Министр-эксперт медицинской организации,
заместитель руководителя ИЛЦ



А.А. Сапукова
24.11.2025



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 63-01/57049-25 от 24.11.2025

1. Заказчик: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА" (ИНН 6318111095 ОГРН 1026301528000)

2. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ Г. САМАРА, УЛ. ДЫБЕНКО Д.112

Фактический адрес: Самарская обл, г Самара, ул Дыбенко, д. 112

3. Наименование образца испытаний: вода питьевая централизованного водоснабжения распределительная сеть

4. Место отбора: ГБОУ Школа-интернат №17 г.о. Самара, пищеблок, Самарская обл, г Самара, ул Дыбенко, д. 112

5. Условия отбора:

Дата отбора: 29.10.2025 11:10

Ф.И.О., должность: Егорова С. В медсестра ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА"

Условия доставки: Соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 29.10.2025 12:40

Информация о плане и методе отбора: ГОСТ Р 59024-2020 Вода. Общие требования к отбору проб

6. Цель исследований, основание: Производственный контроль, Заявление № 103 505 от 27.10.2025, Договор №14795 от 27 октября 2025 г.

7. Дополнительные сведения:

Акт отбора от 29 октября 2025 г.

Протокол испытаний № 63-01/57049-25 от 24.11.2025

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛ (ИЛЦ)

Образцы предоставлены Заказчиком. ИЛ (ИЛЦ) не осуществляет и не несет ответственности за стадию отбора данных образцов. Результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе). ИЛ (ИЛЦ) не несет ответственности за информацию, предоставленную Заказчиком (пп.1-6 и п.8), за исключением даты и времени доставки в ИЛ (ИЛЦ).

8. НД, устанавливающие требования к объекту испытаний: СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

9. Код образца (пробы): 63-01/57049-2-25

10. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 31868-2012 Вода. Методы определения цветности; ГОСТ Р 57164-2016 Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности;

ПНД Ф 14.1:2:3:4.114-2023 Количественный химический анализ вод. Методика измерений массовой концентрации сухого остатка в пробах питьевых, природных (поверхностных и подземных) и сточных вод гравиметрическим методом;

ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 (издание 2018 г.) Количественный химический анализ вод. Методика измерений pH проб вод потенциометрическим методом

11. Оборудование (при необходимости):

№ п/п	Наименование, тип	Заводской номер
-	-	-

12. Условия проведения испытаний: Соответствуют нормативным требованиям

13. Результаты испытаний

Место осуществления деятельности: 443079, РОССИЯ, Самара г., Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:324), главный корпус Отделение физико-химических методов исследования 443079, РОССИЯ, Самарская обл, Самара г, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:324), главный корпус Образец поступил 29.10.2025 15:00 дата начала испытаний 29.10.2025 15:10, дата окончания испытаний 18.11.2025 15:30				
№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	НД на методы исследований
1	Интенсивность запаха	балл	0	ГОСТ Р 57164-2016 п. 5
№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний ± погрешность, R=0,95	НД на методы исследований
2	Показатель активности ионов водорода	ед. pH	7,3±0,2	ПНД Ф 14.1:2:3:4.121-97 (издание 2018 г.) ФР.1.31.2018.30110
3	Мутность (по формазину)	ЕМФ	1,0±0,2	ГОСТ Р 57164-2016 п. 6
4	Цветность	градус цветности (Cr-Co)	15±3	ГОСТ 31868-2012 п.5 Метод Б
№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний ± неопределённость, k=2	НД на методы исследований
5	Сухой остаток	мг/дм ³	356±32	ПНД Ф 14.1:2:3:4.114-2023 ФР.1.31.2014.18118 (издание 2023г.)
Дополнительная информация: Показатель активности ионов водорода - Результаты испытаний получены как среднее арифметическое значение двух параллельных определений. Мутность (по формазину) - Результаты испытаний получены при длине волны 530 нм.				

Ответственный за оформление протокола:

Н.В. Рыжкова, Помощник врача-эпидемиолога

Конец протокола испытаний № 63-01/57049-25 от 24.11.2025

-25-

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

Орган инспекции

443079, РОССИЯ, Самара, проезд Георгия Митирева, 1, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99

E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Уникальный номер записи
об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделением - врач по общей гигиене отдела
гигиены и эпидемиологии в Советском
районе города Самары, заместитель
технического директора органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Самарской области»



О.А.Барабанова

15 декабря 2025 г.

Экспертное заключение
по результатам испытаний

от 15.12.2025 г. № 54343

Дата проведения инспекции: с 15.12.2025 по 15.12.2025

1. Наименование предмета экспертизы:

вода питьевая централизованного водоснабжения

2. Заказчик: ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 Г.О. САМАРА

2.1. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД
САМАРА, УЛИЦА ДЫБЕНКО, 112,

2.2 Фактический адрес: 443066, Самарская обл., Самара г., Дыбенко
ул, д. 112

3. Изготовитель (разработчик): -

3.1 Юридический адрес: -

3.2 Фактический адрес: -

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1) Заявление №103 505 от 27.10.2025.

2) Протокол лабораторных испытаний № 63-01/57047-25 от 24.11.2025г.
ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области».

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Для проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы представлен протокол лабораторных испытаний № 63-01/57047-25 от 24.11.2025г. ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» по испытанию пробы воды систем централизованного питьевого водоснабжения на Бактерии вида E. coli в 100 см³, Колифаги в 100 см³, Обобщенные колиформные бактерии в 100 см³, Общее микробное число (ОМЧ), КОЕ энтерококков в 100 см³ (Escherichia coli (E.coli), Колифаги, Обобщенные колиформные бактерии, Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°С, Энтерококки)

Экспертное заключение №54343 от 15.12.2025

Страница 1 из 2

Микробиологические испытания образца проведены ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» по адресу г. Самара, пер. Павла Маркина, 4.

Аттестат Аккредитации испытательной лаборатории (центра) ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» №РОСС RU.001.510137. Дата включения в реестр 22.06.2015г. Уникальный номер записи об аккредитации в реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510137.

Согласно протокола лабораторных испытаний №63-01/57047-25 от 24.11.2025г. проба отобрана в ГБОУ Школа-интернат №17 г.о. Самара, пищеблок, Самарская обл, г Самара, ул. Дыбенко, д. 112.

Проба воды систем централизованного питьевого водоснабжения исследовалась на соответствие требованиям СанПиН 1.2.3685-21

«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», раздел III таблица 3.5.

По результатам лабораторных испытаний вода соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», раздел III таблица 3.5.

Результаты лабораторных испытаний и нормативных значений представлены в виде таблицы.

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	Величина допустимого уровня
1	Бактерии вида E. coli в 100 см ³ / Escherichia coli (E.coli),	-	Не обнаружено	Отсутствие
2	Колифаги в 100 см ³ / колифаги	-	Не обнаружено	Отсутствие
3	Обобщенные колиформные бактерии в 100 см ³ / Обобщенные колиформные бактерии	-	Не обнаружено	Отсутствие
4	Общее микробное число (ОМЧ)/ Общее микробное число (ОМЧ) (37±1,0)°C	КОЕ/см ³	0	Не более 50
5	КОЕ энтерококков в 100 см ³ / Энтерококки	-	Не обнаружено	Отсутствие

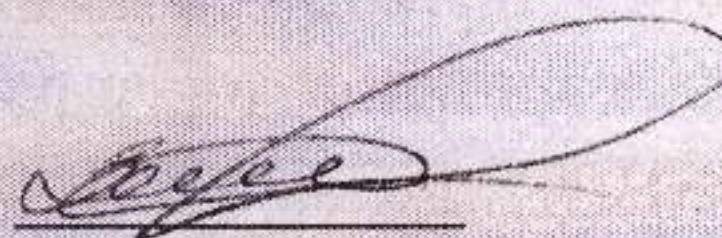
Заключение

по результатам испытаний

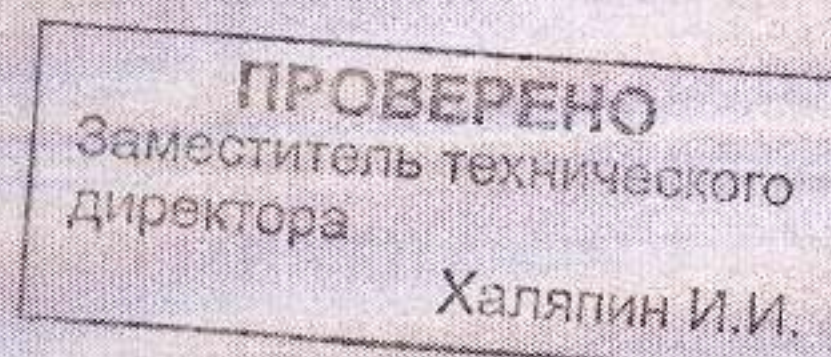
На основании вышеизложенного: вода питьевая централизованного водоснабжения по исследуемым показателям

Соответствует требованиям СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», раздел III таблица 3.5.

врач-эпидемиолог



Замалеева Л.И.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения Центр гигиены
и эпидемиологии в Самарской области

Юридический адрес: 443079, Самарская обл, Самара г, Георгия Митирева проезд, дом 1, тел.: +7 (846) 2603797
e-mail: all@fguzsamo.ru

ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Адреса мест осуществления деятельности: 443001, Самарская область, г. Самара, Пушкина ул, Дом 181, (кадастровый номер - 63:01:0515002:522), Корпус административно-лабораторное здание, тел.: +7(846)3377457, e-mail: samara@fguzsamo.ru; 443041, Самарская обл, Самара г, Железнодорожный район, ул. Арцыбушевская, дом 13 (кадастровый номер - 63:01:0101003:939), нежилое помещение, тел.: +7(846)3377454, e-mail: samara@fguzsamo.ru; 443079, Самарская обл, Самара г, 443079, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, дом 1 (кадастровый номер - 63:01:0617001:265), здание токсикологии, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443112, Самарская обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д.4, (кадастровый номер - 63:01:0316002:1251), помещение 1, тел.: +7(846)2627727, e-mail: sov2020.sov@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ, Самарская обл, Самара г, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:323), нежилое помещение, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ, Самара г., Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:324), главный корпус, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
РОСС RU.0001.510137

УТВЕРЖДАЮ

Химик-эксперт медицинской организации,
заместитель руководителя ИЛЦ



А.А. Сапукова
24.11.2025



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 63-01/57047-25 от 24.11.2025

1. Заказчик: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА" (ИНН 6318111095 ОГРН 1026301528000)

2. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ Г. САМАРА, УЛ. ДЫБЕНКО Д.112

Фактический адрес: Самарская обл, г Самара, ул Дыбенко, д. 112

3. Наименование образца испытаний: вода питьевая централизованного водоснабжения распределительная сеть

4. Место отбора: ГБОУ Школа-интернат №17 г.о. Самара, пищеблок, Самарская обл, г Самара, ул Дыбенко, д. 112

5. Условия отбора:

Дата отбора: 29.10.2025 11:00

Ф.И.О., должность: Егорова С. В медсестра ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА"

Условия доставки: Соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 29.10.2025 12:40

Информация о плане и методе отбора: ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006) Вода. Отбор проб для микробиологического анализа, ГОСТ Р 59024-2020 Вода. Общие требования к отбору проб

6. Цель исследований, основание: Производственный контроль, Заявление № 103 505 от 27.10.2025, Договор №14795 от 27 октября 2025 г.

7. Дополнительные сведения:

Протокол испытаний № 63-01/57047-25 от 24.11.2025

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛ (ИЛЦ)

Акт отбора от 29 октября 2025 г.

Образцы предоставлены Заказчиком. ИЛ (ИЛЦ) не осуществляет и не несет ответственности за стадию отбора данных образцов. Результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе). ИЛ (ИЛЦ) не несет ответственности за информацию, предоставленную Заказчиком (пп.1-6 и п.8), за исключением даты и времени доставки в ИЛ (ИЛЦ).

8. НД, устанавливающие требования к объекту испытаний: СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания

9. Код образца (пробы): 63-01/57047-12-25

10. НД на методы исследований, подготовку проб: МУК 4.2.3963-23 Бактериологические методы исследования воды

11. Оборудование (при необходимости):

№ п/п	Наименование, тип	Заводской номер
-	-	-

12. Условия проведения испытаний: Соответствуют нормативным требованиям

13. Результаты испытаний

Место осуществления деятельности: 443112, Самарская обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д.4, (кадастровый номер - 63:01:0316002:1251), помещение 1
отделение бактериологических исследований 443112, РОССИЯ, Самарская обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д. 4 (кадастровый номер - 63:01:0316002:1251), помещение 1
Образец поступил 29.10.2025 13:15
дата начала испытаний 29.10.2025 13:15, дата окончания испытаний 31.10.2025 10:09

№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	НД на методы исследований
1	Бактерии вида E. coli в 100 см ³	-	Не обнаружено	МУК 4.2.3963-23 п.7.1-7.5,7.8
2	Колифаги в 100 см ³	-	Не обнаружено	МУК 4.2.3963-23 п.10.1-10.6
3	Обобщенные колиформные бактерии в 100 см ³	-	Не обнаружено	МУК 4.2.3963-23 п.6.1-6.4,6.7
4	Общее микробное число (ОМЧ)	КОЕ/см ³	0	МУК 4.2.3963-23 5.1-5.4
5	КОЕ энтерококков в 100 см ³	-	Не обнаружено	МУК 4.2.3963-23 п.8.1.-8.5

Ответственный за оформление протокола:

Н.В. Рыжкова, Помощник врача-эпидемиолога

Конец протокола испытаний № 63-01/57047-25 от 24.11.2025

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)
Орган инспекции

443079, РОССИЯ, Самара, проезд Георгия Митирева, 1, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99
E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Уникальный номер записи
об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделением - врач по общей гигиене отдела
гигиены и эпидемиологии в Советском районе
города Самары, заместитель технического
директора органа инспекции ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Самарской области

О.А.Барабанова

«26» декабря 2025 г.

Экспертное заключение
по результатам испытаний
от 26.12.2025 г. № 57114

Дата проведения инспекции: с 26.12.2025 по 26.12.2025

1. Наименование предмета экспертизы:

вермишель отварная

2. Заказчик: ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 Г.О. САМАРА

2.1. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД
САМАРА, УЛИЦА ДЫБЕНКО, 112,

2.2 Фактический адрес: 443066, Самарская обл., Самара г., Дыбенко
ул, д. 112

3. Изготовитель (разработчик): ГБОУ Школа-интернат №17 г.о. Самара,

3.1 Юридический адрес: Самарская обл, г. Самара, ул. Дыбенко, 112

3.2 Фактический адрес: Самарская обл, г. Самара, ул. Дыбенко, 112

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1) Заявление №107 930 от 11.11.2025.

2) Протокол лабораторных испытаний №63-01/64858-25 от 22.12.2025г.
ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области».

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлен
протокол лабораторных испытаний №63-01/64858-25 от 22.12.2025г. ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» по испытанию
пробы "вермишель отварная" на Бактерии *Staphylococcus aureus* (*S. aureus*) в
1,0 г продукта, Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1,0 г
продукта/, Количество мезофильных аэробных и факультативно-
анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), Патогенные бактерии, в т.ч.
сальмонеллы

*(S.aureus, не допускаются в массе продукта, (г), Количество Бактерии группы
кишечных палочек (колиформы) не допускаются в массе продукта, (г).
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных
микроорганизмов, КОЕ/г, не более Патогенные микроорганизмы, в т.ч.
сальмонеллыне допускаются в массе продукта (г),)*

исследований, основание: Производственный контроль, Заявление № 107 930 от 11.11.2025, Договор от 14 ноября 2025 г.
Дополнительные сведения:
Отбора от 2 декабря 2025 г.
образцы предоставлены Заказчиком. ИЛ (ИЛЦ) не осуществляет и не несет ответственности за стадию отбора образцов. Результаты относятся к предоставленному заказчиком образцу (пробе). ИЛ (ИЛЦ) не несет ответственности за информацию, предоставленную Заказчиком (пп.1-7 и п.9), за исключением даты и времени доставки в ИЛ (ИЛЦ).

9. НД, устанавливающие требования к объекту испытаний: ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

10. Код образца (пробы): 63-01/64858-12-25

11. НД на методы исследований, подготовку проб: ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.;
ГОСТ 28560-90 Продукты пищевые. Метод выявления бактерий родов Proteus, Morganella, Providencia;
ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella;
ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus aureus;
ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).

12. Оборудование (при необходимости):		
№ п/п	Наименование, тип	Заводской номер
-	-	-

13. Условия проведения испытаний: Соответствуют нормативным требованиям

14. Результаты испытаний

Место осуществления деятельности: 443112, Самарская обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д.4, (кадастровый номер - 63:01:0316002:1251), помещение 1 отделение бактериологических исследований 443112, РОССИЯ, Самарская обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д. 4 (кадастровый номер - 63:01:0316002:1251), помещение 1 Образец поступил 02.12.2025 13:00 дата начала испытаний 02.12.2025 13:00, дата окончания испытаний 12.12.2025 08:47				
№ п/п	Определяемые показатели	Единицы измерения	Результаты испытаний	НД на методы исследований
1	Бактерии Staphylococcus aureus (S. aureus) в 1,0 г продукта	-	Не обнаружено	ГОСТ 31746-2012 (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003) (ISO 6888-1:1999, ISO 6888-2:1999, ISO 6888-3:2003)
2	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП) в 1,0 г продукта	-	Не обнаружено	ГОСТ 31747-2012
3	Бактерии рода Proteus в 0,1 г продукта	-	Не обнаружено	ГОСТ 28560-90
4	Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	КОЕ/г	Менее 1*10 ¹	ГОСТ 10444.15-94
5	Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы	-	Не обнаружено	ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002)
Дополнительная информация: Результат по показателю: Патогенные бактерии, в том числе сальмонеллы определяется в 25 г.				

Ответственный за оформление протокола:
Н.В. Рыжкова, Помощник врача-эпидемиолога

Конец протокола испытаний № 63-01/64858-25 от 22.12.2025

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)
Орган инспекции

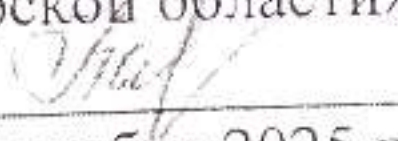
443079, РОССИЯ, Самара, проезд Георгия Митирева, 1, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99
E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Уникальный номер записи
об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710072 от 16.07.15



«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий санитарно-гигиеническим
отделением - врач по общей гигиене отдела
гигиены и эпидемиологии в Советском
районе города Самары, заместитель
технического директора органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Самарской области»

 О.А. Барабанова
«26» декабря 2025 г.

Экспертное заключение по результатам испытаний

от 26.12.2025 г. № 56879

Дата проведения инспекции: с 26.12.2025 по 26.12.2025

1. Наименование предмета экспертизы:

котлета из говядины

2. Заказчик: ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 Г.О. САМАРА

2.1. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД
САМАРА, УЛИЦА ДЫБЕНКО, 112,

2.2 Фактический адрес: 443066, Самарская обл., Самара г., Дыбенко
ул, д. 112

3. Изготовитель (разработчик): -

3.1 Юридический адрес: -

3.2 Фактический адрес: -

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1) Заявление №107 930 от 11.11.2025.

2) Протокол лабораторных испытаний №63-01/64866-25 от 22.12.2025г.
ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» .

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Для проведения санитарно – эпидемиологической экспертизы представлен
протокол лабораторных испытаний №63-01/64866-25 от 22.12.2025г. ИЛЦ
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» по испытанию
пробы готовой продукции "котлета из говядины" на эффективность (качество)
термической обработки.

Санитарно - гигиенические испытания образца проведены ИЛЦ ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Самарской области» по адресу г. Самара, пер.
Павла Маркина, 4.

Аттестат Аккредитации испытательной лаборатории (центра) ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Самарской области» №РОСС RU.001.510137. Дата

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

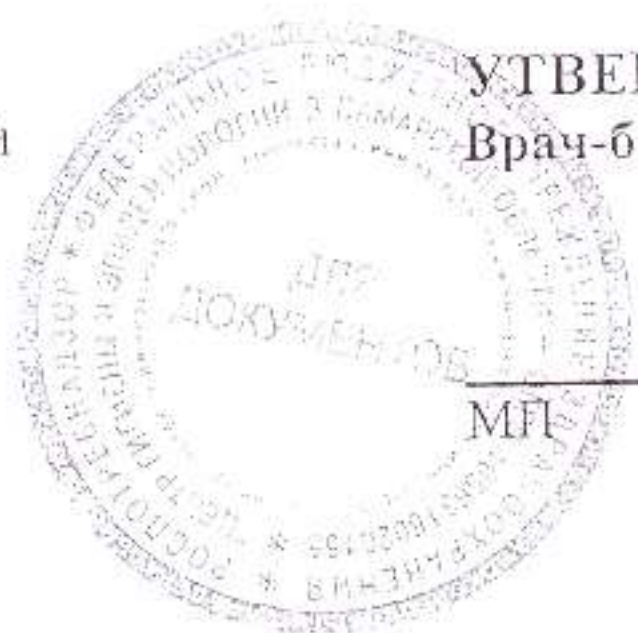
Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения Центр гигиены
и эпидемиологии в Самарской области

Юридический адрес: 443079, Самарская обл, Самара г, Георгия Митирева проезд, дом 1, тел.: +7 (846) 2603797
e-mail: all@fguzsamo.ru

ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Адреса мест осуществления деятельности: 443001, Самарская область, г. Самара, Пушкина ул, Дом 181, (кадастровый
номер - 63:01:0515002:522), Корпус административно-лабораторное здание, тел.: +7(846)3377457, e-mail:
samara@fguzsamo.ru; 443041, Самарская обл, Самара г, Железнодорожный район, ул. Арцыбушевская, дом 13
(кадастровый номер - 63:01:0101003:939), нежилое помещение, тел.: +7(846)3377454, e-mail: samara@fguzsamo.ru;
443079, Самарская обл, Самара г, 443079, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, дом 1 (кадастровый
номер - 63:01:0617001:265), здание токсикологии, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443112, Самарская
обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д.4, (кадастровый номер -
63:01:0316002:1251), помещение 1, тел.: +7(846)2627727, e-mail: sov2020.sov@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ,
Самарская обл, Самара г, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер -
63:01:0619002:323), нежилое помещение, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ, Самара г.,
Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:324), главный корпус,
тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
РОСС RU.0001.510137



УТВЕРЖДАЮ
Врач-бактериолог

Л.Н. Хайрутдинова

22.12.2025



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 63-01/64866-25 от 22.12.2025

1. Заказчик: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ
ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА" (ИНН 6318111095 ОГРН 1026301528000)

2. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ Г. САМАРА, УЛ. ДЫБЕНКО Д.112
Фактический адрес: Самарская обл, г.о. Самара, г Самара, ул Дыбенко, д. 112

3. Наименование образца испытаний, описание: котлета из говядины, упаковка: Стеклянная банка; условия
хранения: 0+10 градусов;
НД на продукцию: -

4. Изготовитель: ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 Г.О. САМАРА
Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ Г. САМАРА, УЛ. ДЫБЕНКО Д.112
Фактический адрес: Самарская обл, г Самара, ул Дыбенко, 112
Страна: Российская Федерация

5. Место отбора: ГБОУ Школа-интернат №17 г.о. Самара, Самарская обл, г Самара, ул Дыбенко, 112

6. Информация об отборе:

Дата отбора: 02.12.2025 10:40

Ф.И.О., должность: медсестра Егорова С.В.

Условия доставки: Соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 02.12.2025 12:40

Информация о плане и методе отбора: МУ 122-5/72 «Методические указания по лабораторному контролю качества
продукции общественного питания»

Протокол испытаний № 63-01/64866-25 от 22.12.2025

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛ (ИЛЦ)

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»
(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)
Орган инспекции

443079, РОССИЯ, Самара, проезд Георгия Митирева, 1, тел./факс: (846) 260-37-97, 260-37-99
E-mail: all@fguzsamo.ru ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Уникальный номер записи
об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
RA.RU.710072 от 16.07.15

«УТВЕРЖДАЮ»



Заведующий санитарно-гигиеническим
отделением - врач по общей гигиене отдела
гигиены и эпидемиологии в Советском
районе города Самары, заместитель
технического директора органа инспекции
ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в
Самарской области»

О.А. Барабанова
О.А. Барабанова
«26» декабря 2025 г.

Экспертное заключение по результатам испытаний от 26.12.2025 г. № 56878

Дата проведения инспекции: с 26.12.2025 по 26.12.2025

1. Наименование предмета экспертизы:

Смывы с объектов внешней среды

2. Заказчик: ГБОУ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 Г.О. САМАРА

2.1. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ, ГОРОД
САМАРА, УЛИЦА ДЫБЕНКО, 112,

2.2 Фактический адрес: 443066, Самарская обл., Самара г., Дыбенко
ул, д. 112

3. Изготовитель (разработчик): -

3.1 Юридический адрес: -

3.2 Фактический адрес: -

4. Представленные на экспертизу и рассмотренные материалы:

1) Заявление №107 930 от 11.11.2025.

2) Протокол лабораторных испытаний №63-01/64803-01-25 от 22.12.2025г.
ИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области» .

5. В ходе санитарно-эпидемиологической экспертизы установлено:

Для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы представлен
протокол лабораторных испытаний №63-01/64803-01-25 от 22.12.2025г. ИЛЦ
ФБУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области" по испытанию
смывов на бактерии группы кишечной палочки - БГКП.

Санитарно - гигиенические испытания образца проведены ИЛЦ ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Самарской области» по адресу г. Самара, пер.
Павла Маркина, 4.

Аттестат Аккредитации испытательной лаборатории (центра) ФБУЗ «Центр
гигиены и эпидемиологии в Самарской области» №РОСС RU.001.510137. Дата
включения в реестр 22.06.2015г. Уникальный номер записи об аккредитации в
реестре аккредитованных лиц РОСС RU.0001.510137.

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ
ЧЕЛОВЕКА

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской
области»

(ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Самарской области»)

Испытательный лабораторный центр Федерального бюджетного учреждения здравоохранения Центр гигиены
и эпидемиологии в Самарской области

Юридический адрес: 443079, Самарская обл, Самара г, Георгия Митирева проезд, дом 1, тел.: +7 (846) 2603797
e-mail: all@fguzsamo.ru

ОГРН 1056316020155 ИНН 6316098875

Адреса мест осуществления деятельности: 443001, Самарская область, г. Самара, Пушкина ул, Дом 181, (кадастровый
номер - 63:01:0515002:522), Корпус административно-лабораторное здание, тел.: +7(846)3377457, e-mail:
samara@fguzsamo.ru; 443041, Самарская обл, Самара г, Железнодорожный район, ул. Арцыбушевская, дом 13
(кадастровый номер - 63:01:0101003:939), нежилое помещение, тел.: +7(846)3377454, e-mail: samara@fguzsamo.ru;
443079, Самарская обл, Самара г, 443079, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, дом 1 (кадастровый
номер - 63:01:0617001:265), здание токсикологии, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443112, Самарская
обл, Самара г, Красноглинский район, пос. Управленческий, пер. Павла Маркина, д.4, (кадастровый номер -
63:01:0316002:1251), помещение 1, тел.: +7(846)2627727, e-mail: sov2020.sov@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ,
Самарская обл, Самара г, Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер -
63:01:0619002:323), нежилое помещение, тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru; 443079, РОССИЯ, Самара г.,
Октябрьский район, проезд имени Георгия Митирева, д. 1 (кадастровый номер - 63:01:0619002:324), главный корпус,
тел.: +7(846)2603812, e-mail: all@fguzsamo.ru

Уникальный номер записи об аккредитации
в реестре аккредитованных лиц
РОСС RU.0001.510137



УТВЕРЖДАЮ

Врач-бактериолог

 Л. Н. Хайрутдинова

22.12.2025



ПРОТОКОЛ ИСПЫТАНИЙ

№ 63-01/64803-01-25 от 22.12.2025

1. Заказчик: ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ
ОБЛАСТИ "ШКОЛА-ИНТЕРНАТ № 17 ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ
ЗДОРОВЬЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА" (ИНН 6318111095 ОГРН 1026301528000)

2. Юридический адрес: 443066, САМАРСКАЯ ОБЛАСТЬ Г. САМАРА, УЛ. ДЫБЕНКО Д.112
Фактический адрес: Самарская обл, г.о. Самара, г Самара, ул Дыбенко, д. 112

3. Наименование образца испытаний: Смывы с объектов внешней среды

4. Место отбора: ГБОУ Школа-интернат №17 г.о. Самара, Самарская обл, г Самара, ул Дыбенко, 112

5. Условия отбора, доставки

Дата и время отбора: 02.12.2025 с 10:10 до 10:20

Ф.И.О., должность: медсестра Егорова С.В.

Условия доставки: Соответствуют НД

Дата и время доставки в ИЛЦ: 02.12.2025 в 12:40

Информация о плане и методе отбора: МР 4.2.0220-2 0 «Методы контроля. Биологические и микробиологические
факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней
среды»

6. Дополнительные сведения:

Протокол испытаний № 63-01/64803-01-25 от 22.12.2025

Результаты относятся к образцам (пробам), прошедшим испытания

Настоящий протокол не может быть частично воспроизведен без письменного разрешения ИЛ (ИЛЦ)

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

Запланировано	Проведено	Наименование и концентрация дез.средств	Кем проведена (подпись)	Кем проверена (подпись)

График генеральной и влажной уборки пищеблока

Наименование помещения	Вид уборки	Время, периодичность уборки	Лицо, проводимое уборку
Овощной цех	Ежедневная	14:30 и по мере загрязнения	Бугакова С.А.
	генеральная	14:00 еженедельно, каждая пятница	Бугакова С.А.. Захарова И.В.
Горячий цех	ежедневная	14:00 и по мере загрязнения	Куклева Л.А.
	генеральная	14:00 еженедельно, каждая пятница	Куклева Л.А.
Обеденный зал	ежедневная	11.40, 12:35 и по мере загрязнения	Куклева Л.А.
	генеральная	14:00 еженедельно, каждая пятница	Куклева Л.А.
	генеральная	14:00 еженедельно, каждая пятница	Куклева Л.А.
Помещения мойки	ежедневная	14:10 и по мере загрязнения	Захарова И.В.
	генеральная	14:10 еженедельно, каждая пятница	Бугакова С.А.. Захарова И.В.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например акт выполненных работ) и/или проведенные мероприятия	Личная подпись ответственного

Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

**Перечень мероприятий по контролю
за соблюдением санитарных правил**

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно

13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов - отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Шеф-повар 1 ед.

Повар 2ед

Подсобный (кухонный рабочий) 2ед.

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года.
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению
(Согласно СанПин 2.3/2.4.4282-26)

Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения	Колич ество	Периодичность прохождения
1	2	3
Шеф-повар	1	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Повар	2	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Подсобный (кухонный) рабочий	2	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Остальная категория работников	62	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в года.

Политика школы в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей))
- Задачи школы в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:
- 1.1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
 - 1.2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
 - 1.3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
 - 1.4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
 - 1.5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
 - 1.6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.
2. Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:
 - 2.1. Персональная ответственность директора Школы и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
 - 2.2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
 - 2.3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
 - 2.4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
 - 2.5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
 - 2.6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Школы и потребителей.

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
«Школа-интернат № 17 для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья
городского округа Самара»
ГБОУ школа-интернат № 17 г.о. Самара

Приказ

« 18 » 11. 2025 г.

№ 02-18-48

**О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов
ХАССП, утверждению программы ХАССП**

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в школе
Координатор: Тюлюсову Е.В. (старший воспитатель).
Технический секретарь: Борзова В.Ф. (специалист по охране труда).
Члены рабочей группы в школе-интернате:
Член рабочей группы ХАССП Гриценко С.В. (педагог-организатор)
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими ГБОУ школа-интернат № 17 г.о. Самара.
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в школе-интернате и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.

9. Старшему воспитателю Тюлюсовой ЕН.В. и специалисту по охране труда Борзовой В.Ф. (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор ГБОУ
школы-интерната № 17 г.о. Самара



Г.А. Коскова

С приказом ознакомлены:

Тюлюсова Е.В.

Борзова В.Ф.

Гриценко С.В.



25.08.26
25082026

25.08.2026

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)_

№/пп	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных	Подпись медицинского работника или ответственного лица

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Журнал
учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
(ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)

Дата	Время включения	Время отключения	Время работы	Суммарное количество	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6

Журнал санитарного состояния пищеблока и кладовой

№ записи	Дата	Служебное помещений	Выявленные недостатки	Должность и фамилия проверяемого	Срок устранения недостатков	Дата и результат проверки исполнения

Журнал мероприятий по применению ХАС СЧ

Мероприятия по применению ХАС СЧ		Дата проведения		Место проведения		Участники		Результаты	
Мероприятия по применению ХАС СЧ	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	1	2	3	4	5	6	7	8	9

**Требования к составлению меню
для организации питания детей разного возраста**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых
Веществах(суточная) для детей возрастных групп

Наименование	7-11 лет	12 лет и старше
Энергия (ккал)	2350	2720
Белок, г	77	90
Жиры_в т.ч. животный		
79	72	
Углеводы	335	383
Витамин С	60	70
Витамин В1	1,2	1,4
Витамин В2	1,4	1,6
Витамин А(речт.экв/сут)	700	900
Витамин D	10	10
Кальций	1100	1200
Фосфор	1100	1200
Магний	250	300
Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Селен	0,03	0,05
Фтор	3	4

Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного директором Школы, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (Приложение №35)

При составлении меню учитываются национальные и территориальные

особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.

3. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	7-11 лет	12 лет и старше
Завтрак	20-25%	20-25%
Обед	30-35%	30-35%

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи
(в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед
С 7-11 лет	500	700
С 12 лет и старше	550	800

6. В Школе, функционирующей до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания Школы составлять меню-требование.

9. В Школе для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия), питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Коскова Г.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №И278Наименование кулинарного изделия (блюда): **Компот из апельсинов с яблоками**Номер рецептуры: **278**

Наименование сборника рецептур:

Уральский региональный центр питания. Сборник технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2008г. Доц. Л.С.Коровка и др.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсины	59	40	5,9	4
Яблоки	42	30	4,2	3
Сахар	20	20	2	2
Вода питьевая	120	120	12	12
Выход:	200		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,48
Жиры (г):	0,25
Углеводы (г):	26,81
Эн.ценность (ккал):	111

Ca (мг):	15,6
Mg (мг):	5,92
Fe (мг):	0,31
C (мг):	7,2

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Яблоки перебирают, удаляют сердцевину, нарезают тонкими ломтиками. Сердцевины яблок, цедру апельсинов заливают водой и варят 7-10 минут, процеживают. Очищенные апельсины нарезают острым ножом на ломтики. Подготовленные фрукты закладывают в кипящий фруктовый отвар, добавляют сахар, доводят до кипения, варят 2-3 минуты.

Температура подачи 14 С.

Диетсестра

Егорова С.В.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____ Коскова Г.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №И099

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Яблоки печеные**

Номер рецептуры: **99**

Наименование сборника рецептур:

Уральский региональный центр питания. Сборник технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2008г. Доц. Л.С.Коровка и др.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	156	138	15,6	13,8
Сахар	20	20	2	2
Варенье из сливы	70	70	7	7
Выход:	200 (200)		20	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,56
Жиры (г):	0,56
Углеводы (г):	54,3
Эн.ценность (ккал):	224

Ca (мг):	26,54
Mg (мг):	15,4
Fe (мг):	1,34
C (мг):	13,98

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Из яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо, образовавшиеся отверстия заполняют сахаром. Затем их кладут в емкость, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 минут.

Отпускают яблоки горячими или холодными, поливают вареньем или посыпают рафинадной пудрой.

Температура подачи в горячем виде - 65 С, в холодном - 14 С.

Диетсестра _____ Егорова С.В.

Директор

УТВЕРЖДАЮ:

Коскова Г.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №И335Наименование кулинарного изделия (блюда): **Пирожки, печенные из сдобного теста**Номер рецептуры: **335**

Наименование сборника рецептов: **Уральский региональный центр питания. Сборник технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2008г. Доц. Л.С.Коровка и др.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
332 - Тесто дрожжевое сдобное (1-й вариант)	43	43	4,3	4,3
Повидло	25	25	2,5	2,5
Масло растительное	0,9	0,9	0,09	0,09
Яйцо	1/30 шт	1,3	0,13	0,13
Выход:	60		6	

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	4,64
Жиры (г):	3,89
Углеводы (г):	28,9
Эн.ценность (ккал):	169

Ca (мг):	11,56
Mg (мг):	14,06
Fe (мг):	0,85
C (мг):	0,06

Технология приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

Дрожжевое тесто, приготовленное опарным способом, выкладывают на подпыленный мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на кусочки массой 43 г. Затем куски формируют в шарики, дают им расстояться 5-6 минут и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш, или повидло, или джем по 25 г на пирожок и защипывают края, придавая пирожку форму "лодочки".

Сформованные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный растительным маслом, для расстойки. За 5-10 минут перед выпечкой изделия смазывают яйцом. Пирожки выпекают при температуре 200-240 С 8-10 минут.

Диетсестра

Егорова С.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

Коскова Г.А.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №И023

наименование кулинарного изделия (блюда): Салат из свеклы отварной

рецептуры: 23

наименование сборника рецептов:

Уральский региональный центр питания. Сборник технологических нормативов, рецептурных блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений. Пермь 2008г. Доц. Л.С.Коровка и др.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	Норма закладки на 1 порцию, г		Норма закладки на 100 порций, кг	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
сентября	121	97	12,1	9,7
варя	129,3	97	12,933	9,7
ня	97	97	9,7	9,7
зар очищенной свеклы		95		9,5
стительное	5	5	0,5	0,5
Выход:	100		10	

кий состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

	1,43
	5,09
(г):	9,5
ть (ккал):	75

Ca (мг):	29,17
Mg (мг):	30,64
Fe (мг):	1,13
C (мг):	2,37

ия приготовления и требования к оформлению, подаче и реализации

овленную свеклу отваривают, затем очищают и измельчают на овощерезке. При отпуске свеклу заправляют растительным.

атура подачи 14 С.

птические свойства

мелко измельчена. Консистенция мягкая, сочная. Цвет: темно-малиновый. Вкус умеренно соленый, запах свежий свекле.

Диетсестра

Егорова С.В.

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал Школы проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Не аттестованный персонал Школы проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник Школы должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.
При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в Школу, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение №31).
Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал Школы должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Директор ГБОУ школы-интерната № 17 г.о. Самара является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников Школы;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками Школы;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками Школы периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Школы.

2. Медицинский персонал Школы осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства директор Школы, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**Перечень должностных лиц (работников),
на которых возложены функции по осуществлению
производственного контроля в Школе**

№/п	Должность	Функциональные обязанности
1	Кладовщик	- Входящий контроль продуктов и родовольственного сырья - Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов - Контроль сопроводительных документов - Контроль за санитарным состоянием складских помещений - Контроль работы холодильного оборудования и температурного режима
2	Шеф-повар	- Контроль за санитарным состоянием помещений пищеблока - Контроль за состоянием маркировки посуды, инвентаря - Контроль за санитарным состоянием технологического оборудования; - Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников; - Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов. - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками - Контроль отбора суточных проб готовой продукции - Контроль за выдачей готовой продукции
3	Диетическая сестра	- Контроль за режимом организации питания обучающихся - Контроль за гигиеной сотрудников - Контроль выдачи готовой продукции для обучающихся, нуждающихся в лечебном и диетическом питании
4	Завхоз	- Контроль за состоянием закреплённого оборудования - Контроль за водоснабжением и водоотведением - Контроль за исправностью работы вентиляционных систем - Контроль за сбором и транспортированием отходов производства
5	Инспектор по кадрам	- Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников
6	Медицинская сестра	- Контроль за состоянием медицинских аптек - Контроль за разведением и применением дезрастворов - Контроль за санитарным состоянием складских и производственных помещений пищеблока
7	Заместитель директора по безопасности	- Контроль за прохождением медицинских осмотров

3.3. Распределение ответственности:

3.4. Работники допускаются к работе после прохождения предварительного медицинского осмотра, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, вакцинации в соответствии с законодательством Российской Федерации (пункт 24 СанПиН 2.3/2.4.4282-26), а также после ознакомления с настоящей Программой под подпись (приложение 18).

Требования к санитарному содержанию помещений Школы (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в Школе, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом Школы.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В Школе должны проводиться мероприятия, исключаящие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,
проводимые медицинским персоналом
в школе (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза; систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации;
- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- проведение бракеража готовой продукции;
- проведение дополнительной витаминизации
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в Школе осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников Школы один раз в год.

**Перечень химических веществ, физических и иных факторов,
объектов производственного контроля,
представляющих потенциальную опасность для
человека и среды его обитания.**

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных и функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Развивается Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно- двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

**Перечень форм учета и отчетности,
установленной действующим законодательством
по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля**

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н.
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н.
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Медицинская сестра Егорова С.В.
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Медицинская сестра Егорова С.В.
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н.
Журнал аварийных ситуаций	По факту	Заведующий хозяйством
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н.
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медицинская сестра Егорова С.В.
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Медицинская сестра Егорова С.В. Специалист по охране труда Борзова В.Ф.
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заведующий хозяйством

**Перечень форм учета и отчетности,
установленной действующим законодательством,
по вопросам, связанным с осуществлением
производственного контроля Школы**

- Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
- Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
- Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Шеф повар:

- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Журнал учета дефростации мясных и рыбных продуктов
- Журнал учета отработанного времени бактерицидных ламп
- Журнал учета смены кипяченой воды

Диетсестра:

- Журнал регистрации мероприятий по проведению санитарного минимума с работниками пищеблока;
- Накопительная ведомость по анализу питания;
- Журнал учета химического состава и пищевой ценности рациона детского питания
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал здоровья работников пищеблока;
- Журнал учёта инфекционных заболеваний, а также лиц, находившихся в контакте с инфекционными больными;
- Табель учёта ежедневной посещаемости детей;

Кладовщик:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок
- Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
- Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);

Медицинская сестра:

- Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств;
- Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников Школы
- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров;
- Журнал учёта профилактических прививок;
- Личные медицинские книжки сотрудников;

Заведующий хозяйством:

- Журнал производственного контроля

Заместитель директора по безопасности:

- Списки сотрудников на прохождение медицинских профосмотров;

Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, Проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством.	СП 2.4.4283-26 СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 в три дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26	Журнал визуального производственного контроля
Шум	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по КойРЗ Середина О.В.	СП 2.4.2.4283-26, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат); – соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке; – соответствие товара	Каждая поступающая партия	Кладовщик Шумейко А.А.	СП 2.4.2.4283-26, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции

гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезередствами и т.д.)

Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания

Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Заместитель директора по УВР Патокина А.В.	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР Патокина А.В.		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР Патокина А.В.		Классный журнал

Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки		Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки Ежедневно	Ежедневно Ежемесячно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 3.1/2.4.3598-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		Обследования – 2 раза в	Спецорганиза-ция		

		месяц. Уничтоже ние – по необходим ости			
	Дератизация	Профилак тика – ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.2.4283-26, СП 3.5.3.3223-14	
		Обследова ние – ежемесяч но. Уничто жение – весной и осенью, по необходим ости	Спецоргани за-ция		
Санитар- ное состояние хозяйствен ной площадки	Вывоз ТКО и пищевых отходов Очистка хозяйственной площадки	2 раза в неделю	Заведующий хозяйством ООО «ЭКОСТРО ЙРЕСУРС»	Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ, СанПиН 2.1.3684-21, СанПиН 3.5.2.3472-17	Журнал регистрации результатов производственн ого контроля
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26	Журнал учета расходования дезсредств
Внутрен- няя отделка помещени й	Состояние отделки	Ежеквар- тально	Заведующий хозяйством	План-график	Журнал технического визуально-го обслуживания производственн ого контроля
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Ответствен- ный по питанию Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка

Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля		СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Егорова С.В.		График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля			Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет
	Поточность технологических процессов		Ответственный по питанию Егорова С.В.		Справка
	Температура готовности блюд	Выборочно		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н. Диетсестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н. Диетсестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Диетсестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал
	Обработка инвентаря для	Ежедневно	Ответственный по	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет

сырой готовой
продукции

питанию
Шумакова
Е.Н.
Диетсестра
Егорова
С.В.

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиениче- ская	Прохождение работником подготовка работни- гигиенической аттестации ков	1 раз в 2 года	Медицинска- я сестра Егорова С.В.	СП 2.4.2.4283-26. СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременност- и прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работни- ков	Количество работников с инфекцион- ными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежеднев- но	Медицинска- я сестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Гигиенический журнал (сотрудники)

**Производственный контроль организации питания.
Контролируемые этапы технологических операций
и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				Справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Согласно плану контроля			График
	Температура и влажность на складе	Согласно плану контроля			Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Согласно плану контроля	Ответственный по питанию Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет
	Поточность технологических процессов Температура готовности блюд	Выборочно	Ответственный по питанию Егорова С.В.	Отчет	Справка
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Ведомость

	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Диетсестра Егорова С.В. Ответственный по питанию Шумакова Е.Н. Диетсестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Диетсестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой готовой продукции	Ежедневно	Ответственный по питанию Шумакова Е.Н. Диетсестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Отчет

Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая	Прохождение работником подготовка работни- гигиенической аттестации ков	1 раз в 2 года	Медицинская сестра Егорова С.В.	СП 2.4.2 4283-26, СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медицинская сестра Егорова С.В.	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	Гигиенический журнал (сотрудники)

Журнал контроля здоровья персонала

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответстве нным лицом) (допущен / отстранен	Подпись медицинского работника (ответственного лица)