

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «ОПТОВИК»

С.Н. Семенова

« 14 » август 2022 г.



**Программа
производственно-лабораторного контроля
с применением принципов ХАССП**

услуга организации питания в общеобразовательных школах

МБОУ «Бородинская СОШ»

МБОУ «Вещевская СОШ»

МБОУ «Возрожденская СОШ»

МБОУ «Гавриловская ООШ»

МБОУ «Житковская ООШ»

МБОУ «Кирилловская СОШ»

на период 2022-2025 год

г. Выборг

Юридический и фактический адрес:

188800, Ленинградская обл., г. Выборг, ул. Прогонная, д.8

- МБОУ «Бородинская СОШ» - Ленинградская обл., Выборгский р-н, пос. Михалёво, ул. Новая
- МБОУ «Вещевская СОШ» - Ленинградская обл., Выборгский р-н, пос. Вещево, ул. Воинской Славы д.2
- МБОУ «Возрожденская СОШ» - Ленинградская обл., Выборгский р-н, пос. Возрождение, ул. Школьная д.3
- МБОУ «Гавриловская ООШ» - Ленинградская обл., Выборгский р-н, пос. Гаврилово, ул. Школьная, д.11
- МБОУ «Житковская ООШ» - Ленинградская обл., Выборгский р-н, п. Житково, ул. Школьная д. 1
- МБОУ «Кирилловская СОШ» - Ленинградская обл., Выборгский р-н, пос. Киричное, ул. Комсомольская д.15

Вид деятельности: оказание услуг организации питания в общеобразовательных школах.

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в общеобразовательных учреждениях (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и запись ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Цель производственного контроля: качество пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Объекты производственного контроля: производственные помещения, технологическое оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ и оказания услуг.

Должностные лица, на которых возлагается функция по осуществлению производственного контроля: директор, повар-бригадир.

Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. 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;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

Документация программы ХАССП

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:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции
- приказ о создании и составе группы ХАССП
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складской Учреждения);
- информацию о производстве
- 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.

ПЕРЕЧЕНЬ учетно-регистрационной документации

Номер п/п	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4
Перечень нормативной документации			
1	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесенных изменений или отмены
2	СанПиН 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесенных изменений или отмены
3	Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в предприятиях торговли МР 3.1./2.3.5.0191-20	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесенных изменений или отмены
4	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 № 29-ФЗ	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
5	ФЗ-52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом	директор	По мере внесения изменений или отмены

	Благополучии населения РФ»	(бухгалтерия предприятия)	отмены	
6	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий» МР 2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
7	МР 2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничением в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
8	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
9	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г № 880.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г № 881.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
11	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
12	Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях УР, 2008	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
13	Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях, Москва Дели плюс 2017	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены	
1	2	3	4	
Документы системы ХАССП				
1	Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Координатор группы ХАССП (бухгалтерия предприятия)	5 лет	

2	Руководство по системе ХАССП	Координатор группы ХАССП, (бухгалтерия предприятия)	Актуализация-1 раз в 5 лет или по мере необходимости
3	Планы ХАССП	Координатор группы ХАССП, (бухгалтерия предприятия)	Актуализация-1 раз в 5 лет или по мере необходимости
4	Перечень предупреждающих действий	Координатор группы ХАССП, (бухгалтерия предприятия)	Актуализация-1 раз в 5 лет или по мере необходимости
5	График проведения внутренних проверок	Координатор группы ХАССП, (бухгалтерия предприятия)	1 год
6	Материалы внутренних проверок	Координатор группы ХАССП, (бухгалтерия предприятия)	1 год
Перечень форм учета и отчетности			
1	Программа производственно-лабораторного контроля, основанного на принципах ХАССП услуга питания в общеобразовательных школах МБОУ «Бородинская СОШ», МБОУ «Вещевская СОШ», МБОУ «Возрожденская СОШ», МБОУ «Гавриловская СОШ», МБОУ «Житковская СОШ», МБОУ «Кирилловская СОШ» и детских оздоровительных лагерях ежедневным пребыванием детей на период 2022-2025 г.	бухгалтерия предприятия	3 года
4			
1	2	3	4
2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой	Повар-бригадир пищеблока	3 года
3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Повар-бригадир пищеблока	3 года
4	Журнал проведения дезинфекции холодильного оборудования	Повар-бригадир пищеблока	3 года
5	Журнал учета проведения генеральных уборок	Повар-бригадир пищеблока	3 года
6	Гигиенический журнал	Повар-бригадир пищеблока	3 года

7	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Повар-бригадир пищеблока	3 года
8	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Повар-бригадир пищеблока	3 года
9	Журнал учета медицинских осмотров	зав. производством пищеблока	3 года
10	Журнал учета дезсредств	Повар-бригадир пищеблока	3 года
11	журнал учета пищевых отходов (контроль индекса отходов)	Повар-бригадир пищеблока	3 года
12	Журнал регистрации температуры и влажности воздуха	Повар-бригадир пищеблока	3 года
13	Журнал для учета работы облучателя бактерицидного настенного (ОБН)	Повар-бригадир пищеблока	3 года
14	Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования	Повар-бригадир пищеблока	3 года
15	Журнал учета производственного контроля	бухгалтерия предприятия	3 года
16	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции	бухгалтерия предприятия	3 года
17	Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации	бухгалтерия предприятия	3 года
18	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции	Повар-бригадир пищеблока	3 года
19	Журнал мониторинга по принципам ХАССП	бухгалтерия предприятия	3 года
20	Журнал регистрации боя посуды	Повар-бригадир пищеблока	3 года
21	Журнал ежедневной уборки рабочего места	Повар-бригадир пищеблока	3 года
22	Журнал учета измерительных приборов	Директор	3 года
23	Технологические карты	бухгалтер	бессрочно

		бухгалтерия предприятия	
24	Акты испытаний технологического и холодильного оборудования	бухгалтерия предприятия	3 года
25	Акты поверки измерительных приборов	бухгалтерия предприятия	3 года
26	Примерные 10-ти дневные комплексные меню	бухгалтерия предприятия	бессрочно
Перечень форм учета и отчетности, необходимых для учета неоглаженных мероприятий по предупреждению распространения коронавирусальной инфекции (Covid-19)			
27	Журнал контроля кварцевания помещений	Повар-бригадир пищеблока	3 года
28	Журнал по контролю состояния работников, осуществляемому путем замеров температуры тела работников.	Повар-бригадир пищеблока	3 года
29	Журнал учета работников с выявленными симптомами ОРВИ	Повар-бригадир пищеблока	3 года
30	Журнал по контролю проветривания помещений	Повар-бригадир пищеблока	3 года
31	Журнал инструктажа работников о необходимости соблюдения правил личной гигиены	Повар-бригадир пищеблока	3 года

I. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

1. Повар-бригадир:

- контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинность сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств и пр.)
- контроль за организацией работы пищеблока и условиям хранения продуктов питания, в соответствии с правилами;
- контроль за исправностью оборудования на производстве;
- контроль качества санитарной обработки автотранспорта, осуществляющего доставку продуктов питания;
- контроль за температурным режимом хранения продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока;
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, правил обработки посуды и инвентаря, технологического оборудования;
- контроль за своевременностью прохождения медицинского осмотра сотрудников.

II. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность

№ п/п	Объект контроля	Факторы, представляющие потенциальную опасность	Вид контроля
1	Столовая	Пищевые отравления, кишечные инфекции	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке продукции, технологии изготовления блюд; бактериологический анализ воды; смывы на патогенную микрофлору, БГКП; бактериологическое исследование готовой продукции; мясные и рыбные блюда на достаточность термической обработки

**ПЕРЕЧЕНЬ
предупреждающих действий**

наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1 все операции	2 Биологический	3 1. Режимы (температура, сроки годности, время) 2. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима 4. Соблюдение правил личной гигиены персоналом предприятия 5. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря 6. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции	4 1. Ежедневный контроль (температура, время, сроки годности) 2. Контроль здоровья работников 3. Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря 4. Контроль условий транспортирования (санитарный паспорт на транспорт, личная медицинская книжка) 5. Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов, наличие информации на русском языке 6. Первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептика); сроки годности 7. Своевременность прохождения медицинских осмотров и обследований 8. Проведение дератизационных и дезинсекционных работ 9. Уборка помещений. 10. Проведение санитарных дней 11. Наличие и соблюдение графиков санитарной обработки оборудования и инвентаря 12. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем 13. Организация профессионального гигиенического обучения и аттестации
			15. Соблюдение режимов санитарной обработки, концентрации моющих и дезинфицирующих средств 16. Лабораторные исследования качества и безопасности готовой продукции 17. Санитарная обработка посуды, приборов. 18. Контроль эффективности санитарной обработки (смыть)

Физический	Попадание посторонних предметов в продукт	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение правил санитарии и личной гигиены 2. Проведение дератизации и дезинсекции 3. Проведение планово-предупредительных ремонтов оборудования 4. Проверка исправности оборудования перед началом работы 	
Химический	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	<ol style="list-style-type: none"> 1. Соблюдение режимов санитарной обработки, концентрации моющих и дезинфицирующих средств 2. Соблюдение сроков проведения исследований смывов оборудования. 	

МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ.

МЕРОПРИЯТИЯ		ПЕРИОДИЧНОСТЬ	ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО
Проведение генеральной уборки		каждая пятница	Директор Повар-бригадир
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников		постоянно	Директор Повар-бригадир
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств		своевременно	Директор Повар-бригадир
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования		постоянно	Директор Повар-бригадир
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации		ежедневно	Повар-бригадир

Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно	Повар-бригадир, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	ежедневно	Повар-бригадир
Контроль за температурно- влажностным режимом хранения продуктов	ежедневно	Повар-бригадир
Соблюдение правил товарного соседства	постоянно	Повар-бригадир
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор Повар-бригадир
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно	Директор
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	2 раза в год	Директор

IV. Мероприятия, предусмотренные Программой производственного контроля

МЕРОПРИЯТИЯ	ПЕРЕОДИЧНОСТЬ	ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО
Проведение генеральной уборки	каждая пятница	Директор Повар-бригадир
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	постоянно	Директор Повар-бригадир
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	своевременно	Директор Повар-бригадир
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно	Директор Повар-бригадир
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	ежедневно	Повар-бригадир
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно	Повар-бригадир, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	ежедневно	Директор Повар-бригадир
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	ежедневно	Повар-бригадир
Соблюдение правил товарного соседства	постоянно	Повар-бригадир
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно	Директор
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	2 раза в год	Директор

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

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	<p>Проверка своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции</p>	<p>и качества уборки</p>	<p>постоянно</p>	<p>директор, повар-бригадир</p>
		<p>- все помещений пищеблока должны содержать в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.</p> <p>- на пищеблоке полы следует мыть горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. мощных средств, а в конце смены проводить дезинфекцию.</p> <p>- инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть раздельным, промаркированным; хранить инвентарь следует раздельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</p> <p>- по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием мощных и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.</p>	<p>постоянно</p>	<p>директор, повар-бригадир</p>
2	<p>Проверка дезинфицирующих средств для обработки инвентаря и правильности их использования</p>	<p>наличия мощных средств</p>	<p>постоянно</p>	<p>директор, повар-бригадир</p>
3	<p>Проведение мероприятий дератизации и</p>	<p>по</p>	<p>Ежемесячно</p>	<p>директор, повар-бригадир</p>

Ф-л ФБУ здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в СПб и Ленинградской области» в Выборгском и Приозерском р-не

	<p>горячей проточной водой с t не ниже 65 С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. 5) просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах.</p> <p>В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при t не ниже 45 С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых, пекарских сухожаровых шкафах в течение 10 минут.</p> <p>Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках –касетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.</p> <p>В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при t не ниже 45С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течении 15 мин), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наливом плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.</p>	
		<p>6 Контроль за исправной работой</p>
	<p>Ежедневно</p>	<p>директор,</p>

	Дезинсекции	по мере необходимости	
4	<p>Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции</p>	<p>по мере необходимости</p>	<p>Директор, повар-бригадир</p>
5	<p>Проверка качества и своевременности мойки дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Директор, повар-бригадир</p>

технологического, холодильного и другого оборудования.	оборудования, за функционированием электрической плиты, пекарского шкафа и другого оборудования, за исправной работой водонагревателя	Повар-бригадир
7 Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	<p>Мытье кухонной производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> - механическая очистка от остатков пищи; - мытье щетками в воде с t не ниже 45 С с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей водой с t не ниже 65 С; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. 	Постоянно директор, повар-бригадир
8 Проведение генеральной уборки	<p>Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всего пищеблока, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.</p>	Каждая пятница директор, повар-бригадир

V Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в детских оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей, при организации общественного питания детей, в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Форма учета
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда Исследуемого прisma пищи	2 раза в год	Протокол испытания

закондательства						Протокол испытания
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	обед		3-4 блюда	2 раза в год		Протокол испытания
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда		1 блюдо	1 раз в год (если проводится витаминизация)		Протокол испытания
Смывы на ВГКП в количестве 5 шт.	Объекты производственного окружения, руки, спецодежда персонала и т.д.		5 смывов	2 раза в год		Протокол испытания
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)		5 смывов	2 раза в год		Протокол испытания
Исследование водопроводной холодной и горячей	Водопроводная вода холодная, горячая		1 проба	Ежегодно, бак. ан- 2 раза в год		Протокол испытания
Продукты на бак. исследование	Сырье (сметана, масло сл, молоко и т.д)		2 продукта	2 раза в год		Протокол испытания
Продукты на достаточность термической обработки	Готовые блюда (вторые блюда)		2 блюда	2 раза в год		Протокол испытания