



ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ НЕДАЙВОЗОВА ЮЛИЯ АНДРЕЕВНА

ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А.

**346622, Российская Федерация, Ростовская область,
Багаевский район, хутор Ажинов, улица Буденовская, дом 31, кв. 2
ИНН 616483431817, ОГРНИП 323619600131070, ОКПО 2023666872**

«УТВЕРЖДАЮ»

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ
НЕДАЙВОЗОВА ЮЛИЯ АНДРЕЕВНА**

Недайвозова Ю.А.

Приказ от "02" сентября 2024 года № 2 О/Д

ПРОГРАММА

**ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД,
ОРГАНИЗАЦИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, КОТОРЫЕ ОСУЩЕСТВЛЯЮТ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ПО ПРОИЗВОДСТВУ
КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ИХ РЕАЛИЗАЦИИ И
ОРГАНИЗУЮЩИЕ ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ И ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ**

**ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬ НЕДАЙВОЗОВА ЮЛИЯ АНДРЕЕВНА
(Школьные столовые и школьные буфет-раздаточные)**

Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя - исполнителя услуги по предоставлению питания,

ИНН, ОГРИП:

**Индивидуальный предприниматель Недайвозова Юлия Андреевна,
ИНН 610301542708, ОГРИП 321619600222930, тел.8(961) 322-93-00**

ФИО руководителя учреждения - заказчика, телефон:

№ п/п	Наименование учреждения	Фамилия, имя, отчество руководителя	Должность	Телефон
4	МБОУ ЛИЦЕЙ № 24 г. Гуково	Макрицкая Оксана Сергеевна	Директор	8(86361)5-28-25

• Юридический адрес предприятия общественного питания:

346622, Россия, Ростовская область, Багаевский район, хутор Ажинов, улица Буденовская, дом 31, квартира 2

• Фактический адрес предприятия общественного питания:

№ п/п	Наименование учреждения	Адрес учреждения
4	МБОУ ЛИЦЕЙ № 24 г. Гуково	347871 Ростовская область, г. Гуково, улица Герцена , дом 124

• Количество работающих 4 чел.

1. Перечень

выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке:

- организация общественного питания обучающихся;*
- организация общественного питания воспитанников;*
- организация общественного питания обучающихся в каникулярное время.*

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

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Должность	Телефон
4	Субботина Светлана Николаевна	Повар детского питания-ответственный за организацию питания	
17	Локтионов Сергей Николаевич	Санитарный врач	
18	Недайвозова Юлия Андреевна	Индивидуальный предприниматель	

2.2. В случае отсутствия (отпуск, отгул, болезнь и т.д.) или неявки на работу ответственный за организацию питания назначается финансовый директор Недайвозов Сергей Петрович.

**3. Перечень
нормативных документов, в том числе санитарных правил в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки" ТР ТС 005/2011, утв. Решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки»;
- Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №880 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 «О принятии

Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;

- глава II «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (в ред. Изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13);

СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (ред. от 06.07.2011 г.),

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- Нормативная и техническая документация, технологические инструкции на продукцию.

4. Перечень

мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Объект контроля	Периодичность	Ответственный исполнитель	Учетно - отчетная документация
1	2	3	4	5
I. Входной производственный контроль				
1.1.	Контроль за выполнениями санитарных норм и правил всеми работниками предприятия.	Ежедневно	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 8).
1.2.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие продуктов питания и продовольственного сырья. Органолептическая проверка поступающего продовольственного сырья и продуктов питания.	Каждая поступающая партия	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 12).
1.3.	Контроль за условиями транспортировки продуктов питания.	Каждая поступающая партия	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Визуальное наблюдение Акт (при выявлении нарушений)
II. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции)				
2.1.	Сроки хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	Ежедневно	Санитарный врач Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 12).
2.2.	Соответствие условий хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции нормам СанПиНа	Ежедневно	Санитарный врач Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9). Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 10). Визуальное наблюдение температурного режима и относительной влажности производственных помещений.
2.3.	Контроль температурных режимов холодильного и морозильного оборудования.	Систематически	Санитарный врач Повар	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9).
III. Контроль за формированием рациона питания.				
3.1.	Контроль за ассортиментным разнообразием пищевой продукции в рационе питания.	Ежедневно	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Примерное 10-дневное меню. Ежедневное меню.
IV. Контроль соблюдения технологии обработки сырья и приготовления пищи, выполнения санитарных правил в технологическом процессе.				
4.1.	Соответствие технологии первичной и кулинарной обработки нормативно-технической и технологической документации, требованиям СанПиНа.	1 раза в год	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Технологические карты, ГОСТы
4.2.	Соблюдение поточности продовольственного сырья, полуфабрикатов, использованием чистой и грязной посуды в процессе готовки.	Ежедневно	Санитарный врач Повар	Визуальное наблюдение.

4.3.	Контроль за технологией первичной и кулинарной обработки продукции	Ежедневно	Санитарный врач Повар	Визуальное наблюдение. Инструкции. Технологические карты.
4.4.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Ежедневно	Санитарный врач Повар (в составе бракеражной комиссии)	Визуальное наблюдение. Снятие проб готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).
4.5.	Контроль за состоянием технологического и холодильного оборудования	Систематически	Санитарный врач Повар	Визуальное наблюдение. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9). Информирование руководителя Заказчика в случае неисправности
4.6.	Контроль за наличием достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих средств, других предметов материально-технического оснащения пищеблока и столовой.	Систематически	Санитарный врач Повар	Своевременная подача письменной заявки руководителю Заказчика.

V. Контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.

5.1.	Оценка качества готовой продукции	Ежедневно	Санитарный врач Повар	Снятие проб готовой продукции (Приложение 13). Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 11).
5.2.	Контроль безопасности готовой продукции	Ежедневно	Санитарный врач Повар (в составе бракеражной комиссии) ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А.	Результаты лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 14)
5.3.	Соответствие объема и пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и утвержденному меню.	Согласно договору на производственный контроль	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Результаты лабораторных и инструментальных исследований, проводимых в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 14)

VI. Контроль за техническим и санитарным состоянием оборудования, производственных, складских, подсобных помещений пищеблока и столовой.

6.1.	Контроль за состоянием производственных, складских и подсобных помещений пищеблока.	Систематически	Санитарный врач Повар	Визуальное наблюдение
6.2.	Контроль за техническим состоянием инвентаря и оборудования пищеблока.	1 раз в год	Санитарный врач Повар, ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А.	Визуальное наблюдение; Акт исправности и технического соответствия технологического оборудования.
6.3.	Проверка качества и своевременности уборки помещений столовой, соблюдения режима дезинфекции.	Систематически	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Визуальное наблюдение.

VII. Контроль за условиями труда сотрудников столовой и состоянием производственной среды пищеблока (Визуальный контроль).

7.1.	Обеспечение аптечек для оказания первой медицинской помощи и своевременное их пополнение.	Систематически по запросу.	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Визуальные наблюдения
7.2.	Организация централизованной стирки и починки санитарной одежды.	Систематически по мере загрязнения	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Визуальные наблюдения
7.3.	Контроль относительной влажности производственных помещений	Систематически	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А.	Визуальные наблюдения.

	помещений.		Санитарный врач	Показания психрометра Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 10).
7.4.	Контроль за сбором пищевых отходов	Систематически	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Визуальные наблюдения
VIII. Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками.				
8.1.	Контроль за своевременным прохождением предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров всеми сотрудниками столовой.	При поступлении и далее 1 раз в год.	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Медицинские книжки сотрудников (Приложение 1).
8.2.	Контроль за своевременным прохождением всеми сотрудниками столовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения.	При поступлении и далее 1 раз в год.	ИП НЕДАЙВОЗОВА Ю. А. Санитарный врач	Медицинские книжки сотрудников (Приложение 1).
8.3.	Контроль состояния здоровья персонала	Ежедневно	Санитарный врач Повар	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 8).

5. Перечень

объектов, производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных инструментальных исследований, испытаний.

- производственные помещения предприятия питания,
- реализуемые блюда,
- рационы питания,
- технологические процессы,
- рабочие места,
- технологическое оборудование.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1.

О порядке прохождения обязательных медицинских обследований вновь поступающих лиц на работу в организации общественного питания*

Характер производимых работ	Участие врачей-специалистов, периодичность осмотров. Характер лабораторных и функциональных исследований.
Работники детских	Дерматовенеролог - 1 раз в год;

оздоровительных учреждений	<p>Оториноларинголог - 1 раз в год; Стоматолог - 1 раз в год; Терапевт - 1 раз в год; Психиатр - 1 раз в год; Нарколог - 1 раз в год; Акушер-гинеколог (для женщин) – 1 раз в год; *Инфекционист - проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах. Врач-невролог при поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год. на гельминтов - при поступлении на работу. Исследование на возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении и по эпидпоказаниям.</p>
----------------------------	---

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)

Лабораторные и функциональные исследования:

Исследование крови на сифилис;
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям;
Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям;
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям
Цифровая флюорография или рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких – 1 раз в год;
Исследование крови на сифилис - при поступлении на работу;
Мазки на гонорею - при поступлении на работу;
Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу;
Серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям
Клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ) 1 раз в год;
клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка) - 1 раз в год;
электрокардиография - 1 раз в год;
биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина – 1 раз в год;
женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования - не реже 1 раза в год;
женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез - 1 раз в 2 года.

Исследование мазка из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работы

Прививки:

Против дифтерии и столбняка 1 раз в 10 лет;

Против кори - 1 раз до 35 лет;

Против вирусного гепатита А 1 раз и через 0,5 года 2-й раз;

Против вирусного гепатита В 3 раза (В1, В2, В3) до 55 лет;

Туляремия – 1 раз в 5 лет;

Против краснухи 1 раз до 25 лет;

Новая коронавирусная инфекция

Грипп сезонный;

Дизентерия - Вакцинация от дизентерии проводится только при наличии показаний. Поскольку она не является обязательной, график привития отсутствует. Ревакцинация может быть проведена, но не ранее, чем через год после предыдущей профилактической инъекции.

ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА И АТТЕСТАЦИЯ РАБОТНИКОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Не реже 1 раза в год (Ежегодно)

* При зачислении сотрудников в оздоровительное учреждение по специальности, если их работа не прерывалась, учитываются данные имеющихся медицинских обследований, занесенных в медицинскую книжку, если с момента их прохождения не прошел установленный срок.

Приложение № 2.

Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1 - 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720

витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Приложение № 3.

Приложение № 7
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1 - 3 года	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочная продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11

14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

Таблица 2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350

16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение № 4.

**Приложение 8
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Рекомендуемый образец

МЕНЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет/3 - 6 лет/
7 - 11 лет/12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							

полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение № 5.

Приложение 9
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

МАССА ПОРЦИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВОЗРАСТА (В ГРАММАХ)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3 - 7 лет	7 - 11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130 - 150	150 - 200	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30 - 40	50 - 60	60 - 100	100 - 150

Первое блюдо	150 - 180	180 - 200	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50 - 60	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	110 - 120	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150 - 180	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение № 6.

Приложение 11
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ТАБЛИЦА ЗАМЕНЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ В ГРАММАХ (НЕТТО) С УЧЕТОМ ИХ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40

		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

Приложение № 7.

Приложение 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

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 обрести, 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 рубленным 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 термической 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.
 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 8.

**Приложение № 1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ (СОТРУДНИКИ)

Рекомендуемый образец

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Дол жнос ть	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 (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственног о лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение № 9.

**Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.**

Рекомендуемый образец

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	6	...	30

--	--	--	--	--	--	--	--

Приложение № 10.

Приложение № 3
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендуемый образец

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

Приложение № 11.

Приложение № 4
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендуемый образец

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение № 12.

Приложение № 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Рекомендуемый образец

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	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 № 13.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

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 должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока 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, колбаса, 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 °С до +6 °С.

Приложение № 14.

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА
(методические рекомендации 2.3.0279-22)**

N п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1a	Контроль на этапе приема продовольственно го сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственн ое сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	- каждая партия - каждая партия - каждая партия	Повар детского питания - ответственный за организацию питания Повар детского питания - ответственный за организацию питания Повар детского	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Программа обязательных предварительных мероприятий План ХАССП

			<ul style="list-style-type: none"> - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком) - оценка качества и безопасности путем проведения собственных лабораторных исследований 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - при наличии (в соответствии с договором поставки) - при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности 	<p>питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	предприятия
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности 	<p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - программа обязательных предварительных мероприятий - план ХАССП предприятия</p>

			на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	и и безопасности продукции	аккредитованная лаборатория	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции 	<p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технологические условия и технологические инструкции на продукцию, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия</p>
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственно е сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	<p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Производственная лаборатория предприятия Привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, технологические</p>

		продукции и технологии производства				условия и технологические инструкции на продукцию, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<p>- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям:</p> <p>1) органолептическим</p> <p>2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию</p> <p>3) микробиологическим</p> <p>4) санитарно-химическим</p> <p>5) паразитологическим</p> <p>6) радиологическим</p>	<p>1) каждая партия с регистрацией в журнале</p> <p>2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции</p>	Производственная лаборатория предприятия и/или аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011, технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технологические условия на выпускаемую продукцию, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	<p>- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим)</p> <p>- оценка сроков годности готовой продукции</p> <p>- оценка состояния упаковки готовой продукции</p>	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Повар детского питания - ответственный за организацию питания	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011, Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН

						2.3/2.4.3590-20, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия
1ж	Контроль на этапе транспортирования пищевой продукции (в случае транспортировки собственными транспортными средствами)	Готовая продукция, транспортное средство	<ul style="list-style-type: none"> - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - оценка условий хранения при транспортировке и сроков годности - оценка состояния упаковки, в т.ч. транспортной - визуальная оценка технического состояния и санитарного содержания транспортного средства, позволяющая соблюдать условия хранения и целостность упаковки при транспортировке 	<ul style="list-style-type: none"> - каждая партия - каждая партия - каждая партия 	Повар детского питания - ответственный за организацию питания	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТ, ТУ СТ на продукцию, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия
2)	Производственное оборудование, инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственног	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного	- перед началом работы	Повар детского питания - ответственный за	ТР ТС 021/2011 и Технические регламенты на

	о оборудования и инвентаря		<p>оборудования, средств автоматического контроля</p> <ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка состояния производственного инвентаря - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля 	<ul style="list-style-type: none"> - перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно 	<p>организацию питания / или специализированная организация по договору</p>	<p>отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия</p>
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	<ul style="list-style-type: none"> - вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение 	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание 	<ul style="list-style-type: none"> - ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров 	<p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания / или специализированная организация по договору</p>	<p>ТР ТС 021/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия</p>
3б	Контроль за	Состояние	визуальная оценка состояния	- ежедневно перед	Повар детского	ТР ТС 021/2011 и

	состоянием внутренней отделки помещений	поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	поверхностей пола, стен и потолка	началом работы	питания - ответственный за организацию питания	Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические - санитарно-химические - физико-химические - физико-химические	- не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в 6 месяцев - не реже 1 раза в квартал - не реже 1 раза в квартал Примечание: при наличии собственного источника водоснабжения кратность производственного контроля устанавливается в соответствии с	Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21

				рабочей программой, согласованной в установленном порядке территориальным органом Роспотребнадзора		
46	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества) 	<ul style="list-style-type: none"> - перед использованием - перед использованием - 2 раза в год 	<p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20, программа обязательных предварительных мероприятий, план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР дезинфицирующие средства
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	<ul style="list-style-type: none"> - тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки - лабораторный контроль смывов (БГКП, сальмонеллы, листерии, стафилококк, 	<ul style="list-style-type: none"> - при использовании в соответствии с инструкцией - ежемесячно не менее 10 смывов на БГКП и 5 смывов на 	<p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или</p>	ТР ТС 021/2011 программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20

			иерсинии, яйца гельминтов и цисты патогенных простейших) с используемого оборудования и инвентаря, производственных помещений и персонала	яйца гельминтов и цисты патогенных простейших; - ежемесячно не менее 5 смывов с учетом технологического процесса производства (изготовления) пищевой продукции: обработка и переработка мяса - сальмонеллы и листерии, кондитерское производство - стафилококк, обработка и переработка овощей, мукомольно-крупяных - Иерсинии	привлекаемая аккредитованная лаборатория	
4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до	Повар детского питания - ответственный за организацию питания Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ минздрав России № 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия;

		<p>контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией</p>	<p>- опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника</p> <p>- визуальный контроль за качеством обработки рук</p> <p>- оценка состояния спецодежды и санитарной одежды</p>	<p>начала работы с регистрацией в журнале</p> <p>- ежедневно до начала работы в течение смены</p> <p>- ежедневно до начала работы в течение смены</p>		
5	Рабочие места	<p>Контроль за соблюдением гигиенических нормативов по уровням микроклимата</p>	<p>- освещенность,</p> <p>- шум,</p> <p>- вибрации (общей и локальной).</p>	<p>не реже 1 раза в год.</p>	<p>Повар детского питания - ответственный за организацию питания</p> <p>Производственная лаборатория предприятия и/или привлекаемая аккредитованная лаборатория</p>	<p>СП 2.2.3670-20;</p>

ПЛАН – ГРАФИК
производственного (лабораторного) контроля по фактическим адресам осуществления деятельности

№ п/п	Наименование учреждения	Адрес учреждения	Месяц проведения производственного (лабораторного) контроля
<i>4</i>	<i>МБОУ ЛИЦЕЙ № 24 г. Гуково</i>	<i>347871 Ростовская область, г. Гуково, улица Герцена , дом 124</i>	<i>Сентябрь</i>