**1.Информация об организации.**

1.1.Наименование юридического лица, индивидуального предпринимателя, ИНН

**ООО ТПП «Сириус -Н», ИНН 6150092971**

ФИО руководителя, телефон **: директор И.Ю. Лебедева, действующий на основании Устава**

Юридический адрес:

**Ростовская область, г. Новочеркасск, ул, Мацоты д.77, кв17**

Фактический адрес юридического лица, индивидуального предпринимателя:

**г. Новочеркасск, пр. Баклановский,78**

Структурные подразделения:

|  |  |
| --- | --- |
| МБОУ СОШ №10  | ул. Мелиховская, 35 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №23 | ул. Мелиховская, 17 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №11 | ул. Калинина, 53 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №22 | ул. Калинина, 27 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №32 | ул. С.В. Мацоты, г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №15  | ул. Клещева, 39 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ № 20 | ул. Клещева, 37 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №25 | ул. Петрова ,17 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ №24  | ул. Макаренко ,14 г. Новочеркасск |
| МБОУ СОШ № 31 | Ул.Гвардейчкая,19 г.Нвочеркасск |
| МБОУ ООШ № 75 | ул. Советская, 14 пос. Кадамовский |

Количество работающих 40 человек из них относящихся к декретированному контингенту -20 человек.

Свидетельство о государственной регистрации №166619609400 от 03.08.2016г

**1.2. Режим работы**: Столовая № 7- понедельник- пятница с 10–00 до 17–00

 суббота с 10–00 до 17–00

 выходной воскресенье;

 В структурных подразделениях (школах)

 понедельник- пятница с 8–00 до 15–00

 выходной: суббота, воскресенье.

**1.3. Инфраструктура**:

 В организации и в структурных подразделениях (паспорт пищеблока храниться на пищеблоке образовательного учреждения)

**Поточность технологического процесса**: соответствует установленным требования ТРТС 021/2011

**Электроснабжение:** Централизованное;

 **Холодное водоснабжение**: Централизованное;

 **Горячее водоснабжение:** Автономное (электрические накопительные водонагреватели**)**

 **Система канализации:** Централизованное;

 **Отделка производственных помещений**: плитка- пол, частично стены (производственные цеха);

частично стены и потолки производственных, и вспомогательных помещений покрыты водоэмульсионной краской;

**Система вентиляции:** приточно-вытяжная.

**2. Общие положения**

* 1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» ( с изменениями и дополнениями на 2 июля 2021 № 357-ФЗ), TP TC 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 N 18 (ред. от 27.03.2007) "О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01" (вместе с "СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила", утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 30.10.2001 N 3000), СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», CП 2.4.3648-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТР 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов XACCП» и программой производственного контроля Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов XACCП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно- эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований и утверждена приказом по организации 07.02.2023г № 3-ОД
	2. Целью программы производственного контроля в организации ООО ТПП «Сириус-Н» являются:
* определение организации и порядка проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий, направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, вредного воздействия биологических, химических и физических факторов;
* организация лабораторного контроля на предприятии.
	1. **Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**
		1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
		2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
		3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
		4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
		5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
		6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
		7. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
		8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
		9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).

# Раздел 1. Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-

**эпидемиологического благополучия в образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

**Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52- ФЗ от 30.03.1999г.;

- Федеральный Закон от 17.09.98г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

- Федеральный закон от 02 января 2000 г.№.29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (ред. от 30.12.2006 г.);

- Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации";

- Федеральный закон "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации" от 18.06.01 № 77-ФЗ (ред. от 220.08.2004 г.);

- Федеральный закон от 23.02.2013 г. №15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;

- Постановления Правительства Российской Федерации от 25.12.01 № 892 "О реализации Федерального закона "О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации";

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

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

- Постановление Правительства Российской Федерации от 9 марта 2010 г. № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза":

 - Технический регламент «Требования к безопасности синтетических моющих средств и товаров бытовой химии», утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 4 марта 2008 г. № 217, согласно приложению № 2;

- Технический регламент "Требования к безопасности продуктов мукомольно-крупяной промышленности, крахмалов и крахмальной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 апреля 2008 г. № 392, согласно приложению № 5;

- Технический регламент «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденные Решением комиссии таможенного союза от 28.05.2010 г. № 299;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержденного решением комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011г. №769 «О принятии технического регламента таможенного союза «О безопасности упаковки»;

- Технический регламент "Требования к безопасности хлеба и хлебобулочных, кондитерских изделий", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 26 мая 2008 г. № 496, согласно приложению № 8;

- Технический регламент "Требования к безопасности плодов, овощей, корнеплодов и продуктов их переработки", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 6 июня 2008 г. № 541, согласно приложению № 10;

- Технический регламент "Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции", утвержденного Постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743, согласно приложению № 13;

- Технический регламент 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»;

- Технический регламент 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»;

- Технический регламент 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»;

- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержденного решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г № 883 «О принятии Технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»;

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013г. №68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

- Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" ТР ЕАЭС 040/2016, принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. N 162;

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

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

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

 - СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий";

**-** 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 № 13);

* СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
* Приказ МЗ и СР РФ от 31.01.2011 № 51н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
* Приказ МЗ РФ от 28.01. 2021 N 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса РФ, 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»;

- Нормативная и техническая документация, технико-технологические карты

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

Организация и общее руководство осуществления производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в организации ООО ТПП «Сириус-Н» возлагается на директора И.Ю.Лебедеву.

**В структурных подразделениях.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Фамилия Имя Отчество** | **Занимаемая должность** | **Приказ о назначении** |
| 1 | Юпатова Галина Николаевна | Заведующая производством | № 2-ОД от 09.01.2024 |
| 2 | Лушпенко Галина Павловна | Заведующая производством | № 2-ОД от 09.01.2024 |
| 3 | Носарева Мария Вячеславовна | Заведующая производством | № 2-ОД от 09.01.2024 |
| 4 | Школьная Татьяна Дмитриевна | Заведующая производством | № 2-ОД от 09.01.2024 |
| 5 | Возлюбленная Любовь Александровна | Заведующая производством | № 2-ОД от 09.01.2024 |
| 6 | Баранова Татьяна Николаевна | Буфетчик | № 2-ОД от 09.01.2024 |
| 7 | Круглова Светлана Ивановна | Заведующая производством | № 3-ОД от 17.01.2024 |
| 8 | Гордиенко Елена Михайловна; | Буфетчик | № 2-ОД от 09.01.2024 |
| 9 | Пучкова Марина Владимировна | Буфетчик | № 2-ОД от 09.01.2024 |

**Раздел 3*.*** **Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек) в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведение лабораторных исследований и испытаний)**

**Лабораторные исследования**

1.Лабораторные исследования ООО ТПП «Сириус-Н» проводит в Столовой № 7 и ее структурных подразделениях согласно следующего перечня:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | наименование исследований | ед. измерения | кол-во |
| 1 | Бактериологическое исследование готовых блюд, кулинарных изделий | 1 раз/в год | 1 |
| 2 | Бактериологическое исследование смыва на БГКП | 1 раз/в год | 3 |
| 3 | Исследование смыва на яйца гельминтов | 1 раз/в год | 3 |
| 4 | Определение физико-химических показателей (1 показатель) Б.Ж.У. | 1 раз/в год | 3 |
| 5 | Определение калорийности, пищевой ценности (1проба)  | 1 раз/в год | 1 |
| 6 | Бактериологическое исследование воды на колифаги | 1 раз/в год | 1 |
| 7 | Исследования действующих веществ дезинфицирующих средств  | 1 раз/в год | 1 |

**Раздел 4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

* 1. Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников. Лица, осуществляющие работы в организациях общественного питания, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе производства, хранения, реализации, в том числе по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами при транспортировке их на всех видах транспорта, должны иметь санитарные книжки.
	2. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/ п | Профессия | Количество работающих | Характер производимых работ ивредный фактор | п.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу | Кратность периодического медосмотра | Кратность профессиональ но- гигиеническойподготовки |
|  1. | Работники пищеблоказаведующие производством, повар, помощник повара, кухонный рабочий, буфетчик.) | 35 | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации. | п. 23. приложение к приказу № 29н от28.01.2021г. | 1 раз в год | 1 раз в год |
| Хлор и его соединения. | Пункт 1.8.1.1. приложение к приказу № 29н от28.01.2021г. |
| Работы, связанные с постоянной ходьбой и работой стоя в течение всего рабочего дня | П. 5. приложение к приказу № 29н от28.01.2021г. |
| Подъём и перемещение груза вручную. | П. 5. приложение к приказу № 29н от 28.01.2021г. |
|  |  |  | Работы при повышенных температурах | П. 5. приложение к приказу № 29н от28.01.2021г. |  |  |

# В соответствии с Приказом Минздрава РФ от 28.01.2021 № 29н « 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» к медицинским противопоказаниям для работы в организациях пищевой промышленности, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, в том числе при проведении работ по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, являются следующие заболевания и бактерионосительство:

* брюшной тиф, паратифы, сальмонеллёз, дизентерия;
* гельминтозы;
* сифилис в заразном периоде;
* лепра;
* педикулёз;
* заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъявлениями или свищами на открытых частях тела;
* заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелёгочный туберкулёз с наличием свищей, бактериоурии, туберкулёзной волчанки лица и рук;
* гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
* озена.
	1. В соответствии с приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н « Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок сотрудники организации ООО ТПП «Сириус-Н» подлежат обязательной вакцинации;

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  п/п | Вакцинируемый контингент организации ОООТПП«Сириус-Н» | Наименование профилактической прививки | Схема вакцинации  |
| 1 | Все работающие сотрудники от 18 лет | Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации | Каждые 10 лет от момента последней ревакцинации |
| 2 | Все работающие сотрудники от 18 до 55 лет, не привитые ранее против вирусного гепатита B | Вакцинация против вирусного гепатита B  | (1-я доза - в момент начала вакцинации, 2-я доза - через месяц после 1-й прививки, 3-я доза - через 6 месяцев от начала вакцинации) |
| 3 |  Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи | Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи | однократно |
| 4 | Все работающие сотрудники от 18 до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), не имеющие сведений о прививках против кори | Вакцинация против кори, ревакцинация против кори- однократно  | однократно  |
| 5 | Все работающие сотрудники в том числе беременные женщины; взрослые старше 60 лет; лица, подлежащие призыву на военную службу; лица с хроническими заболеваниями, с заболеваниями легких, сердечно-сосудистыми заболеваниями, метаболическими нарушениями и ожирением | Вакцинация против гриппа | однократно ежегодно |

ООО ТПП « Сириус-Н» относится к категории общественного питания , для лиц работающих в организации требуется дополнительные профилактические прививки:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  п/п | Вакцинируемый контингент организации ОООТПП«Сириус-Н» | Наименование профилактической прививки | Схема вакцинации  |
| 1 | Все работающие сотрудники  | Против вирусного гепатита A (болезнь Боткина) | двукратная: после первой прививки вторая — с интервалом от полугода до полутора лет.Полученный иммунитет сохраняется от 7 до 20 лет. При необходимости прививку делают несколько раз за жизнь, но не более четырех. |
| 2 | Все работающие сотрудники | Шигеллвак (против шигелл-Зонне- дизентирии) | Однократно- ежегодно |

* 1. Работники пищеблока в обязательном порядке проходят профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию, на основание приказа Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации.
	2. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится:
* при приеме на работу;
* ежегодно после прохождения медицинских осмотров и внесения их результатов в личную медицинскую книжку;
* до начала работы - работникам сезонных (оздоровительных и др. учреждений).
	1. При приеме на работу сотрудники в обязательном порядке проходят дополнительные медицинские обследования :
* Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций;
* Исследования на брюшной тиф;
* Мазок из зева и носа и наличие патогенного стафилококка.

**Раздел 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

5.1. Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;

- питание детей с ограниченными возможностями здоровья;

- организация дополнительного питания;

 5.2. Технико-технологические карты для Столовой №7 и структурных подразделений

 5.3. 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 потрошеные - 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 используемом 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 |

**5.4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.**

|  |  |
| --- | --- |
| №п/п | Наименование пищевой продукции |
| 1 | Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности. |
| 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 | Непотрошеная 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 обрези, 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 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 рубленного 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. |

**5.5.** Организация горячего питания в ЛПУ, осуществляется в соответствии с меню, технологическими

 картами и иными документами представленными ЛПУ.

**Раздел 6. Мероприятие, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев ее безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности выполнения работ, оказания услуг.**

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларация о соответствии - реестр Росаккредитации – ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий». Сертификаты | Каждая партия | Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» | Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции. Сертификат |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта | Каждая партия | Заведующий производством |  Сертификат |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаро-сопроводительной документации | Сравнение наименования продукции и товаро-сопроводительной документации | Каждая партия | Заведующий производством  |  Накладная. |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов в соответствии с инструкцией | Каждая партия | Заведующий производством |  КонтрактСертификат |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции | Осуществление контроля в соответствии с инструкцией по органолептической оценке доброкачественности поступающих продуктов | Каждая партия | Заведующий производством |  Визуальный контроль |

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса.

Блок-схема технологического процесса в ООО ТПП «Сириус-Н» и МБОУ СОШ №\_\_\_\_

 (приложение № 2)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителя при разработке технических документов |  При составлении документов |  Директор ОООТПП «Сириус-Н» | Техкарты, ТТК и т.п. |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Инструкции наглядные пособия в производственных помещениях | Ежедневно  | Заведующий производством | Визуальный контроль |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей |
| Хранение скоропортящейся пищевой продукции и продовольственного сырья | Контроль сроков и условий хранения пищевой продукции | ежедневно | Заведующий производством | Журнал учета |
| Контроль температуры и влажности на складе | ежедневно | Заведующий производством  | Журнал учета температуры и относительной влажности |
| Контроль температуры холодильного оборудования | ежедневно | Заведующий производством | Журнал учеты температуры |
| Приготовление холодных закусок из сырых овощей | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим картам | Каждый технологический цикл | Заведующий производством |  Визуальный контроль |
| Контроль обработки сырых овощей | Повар |  Визуальный контроль |
| Приготовление изделий из мяса и рыбы | Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам | Каждый технологический цикл | Ответственный по питаниюПовар |  Визуальный контроль |
| Контроль достаточной термической обработки (контроль температуры в толще блюд) | Повар |   |
| Обработка посуды и инвентаря | Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах | Ежедневно | Заведующий производством  | Журнал |
| Обработка инвентаря для сырой готовой продукции | Ежедневно |  Заведующий производством Повар, кухонный работник | Журнал |

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль органолептической показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Соблюдение инструкции по органической оценке пищевых продуктов, не требующей кулинарной обработки | Каждая партия | Заведующий производством | Журнал  |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой продукции | Использование термометров с щупом для измерения температуры внутри блюд, а также наружной температуры готовой пищи | Каждый технологический цикл | Заведующий производством | Журнал |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории  | Ежегодно | Директор ОООТПП «Сириус-Н» |  |

6.4. Контроль за хранением транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства. | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта. |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдение правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов. |
| Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства. |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек. |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого им изотермического транспорта. | Визуальный контроль |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале. |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящиеся и замороженных продуктов. | Учет поступающего пищевого сырья. |
| Контроль за соблюдением правила товарного соседства. | Визуальный контроль соблюдения правил товарного соседства при хранении пищевых продуктов. |
| Наличие измерительных приборов (термометры, психометры). | Оснащение за счет учредителей образовательной организации. |

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов  |  1 раза в год | Представитель ОООТПП «Сириус-Н» |  Визуальный контрольжурнал |
| Наличие санитарно-технического оборудования в достаточном количестве  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных документов  | 1 раз в год | Представитель структурного подразделения (школа)Ответственный по питанию | Заявка |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса. | Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой. |  | Представитель структурного подразделения (школа) |  |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации. | В зоне ответственности учредителей и самих образовательных организаций. | В соответствии с правилами эксплуатации | Представитель структурного подразделения (школа) | Журнал Акт готовности школы к началу уч.года |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования. |  | В соответствии с правилами эксплуатации | Представитель структурного подразделения (школа)Заведующий производством | Журнал  |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.). |  | Ежедневно | Представитель структурного подразделения (школа)Заведующий производством | Журнал  |

6.6. Контроль за санитарным состоянием помещений и оборудования.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования и инвентаря. | Качества уборки и дезинфекции. | Ежедневно | Представитель структурного подразделения (школа)Заведующий производством | Журнал  |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условия хранения и использования моющих и дезинфекционных средств. |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21). | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией. | 1 раз в год | ПредставительОООТПП «Сириус-Н» |  |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект. | Нормы обеспечения инвентарем, централизованный выбор средств дезинфекции, моющих, инструкции. | Ежедневно | Заведующий производством | Журналы |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя в журнале «Регистрации и контроля бактерицидной установки». | В соответствии со сроками эксплуатации | Заведующий производством | журнал |

6.7. Контроль за состоянием производственной среды.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:* за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей среды;
* за микроклиматом производственных помещений;
* за производственным шумом и вибрацией.
 | Учредителями образовательных организаций на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды. | 1 раз в год | Представитель структурного подразделения (школа) | Заявка |

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Виды контроля | Реализация | Периодичность контроля | Лица, проводящие контроль | Формы учета (регистрации) результатов контроля |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек. | Проверка личных медицинских книжек  | 1 раз в год | ПредставительОООТПП «Сириус-Н» | журнал |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, произведением гигиенического обучения персонала. | Учет прохождения медицинских осмотров на бумажном и/или электронном носителях  | 1 раз в год | ПредставительОООТПП «Сириус-Н» | журнал |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук. | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук. Нормы обеспечения, выбор эффективных средств, централизация заказа. | 1 раз в год | ПредставительОООТПП «Сириус-Н» | Заявка |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия. | Регистрация ежедневных осмотров в гигиеническом журнале – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20. | Ежедневно | Медицинский работник структурного подразделения Заведующий производством | Журнал  |
| Обучение персонала. | Дополнительно: тестирование, онлайн инструктаж  | По мере необходимости  | ПредставительОООТПП «Сириус-Н» | Журнал |

6.9. В организации, в которой организуется питание детей, разрабатывается меню. Меню утверждается руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в образовательной организации, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей.

6.10. Контроль наличия технологических документов

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| Наличие технологических карт, разработанных и утвержденных руководителем организации | Проверка 1 раз в год технологических карт. Проверка соответствия наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню их наименованиям, указанным в технологических документах. |

6.11. Перечень процедур, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции;

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции;

- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающим загрязнение пищевой продукции;

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- прослеживаемость пищевой продукции.

**Раздел 7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Перечень возможных аварийных ситуаций** | **Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию** | **Ответственное** **должностное лицо** | **Органы и структуры, которые необходимо оповестить** |
| Сообщение о кишечном инфекционном заболевании, пищевом отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд (пищи) | Сообщить в [Центр гигиены и эпидемиологии](https://www.rospotrebnadzor.ru/region/structure/str_fguz.php)  | Директор ООО ТПП«Сириус-Н» | территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Ростове- на -Дону. |
| Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи на пищеблоке | Сообщить в соответствующую службу и руководителям  | Заведующий производством | территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» Филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области» в г. Ростове- на -Дону |
| Нарушение изоляции, обрыв электропроводов | Сообщить в соответствующую службу и руководителям, заменить электропроводку | Заведующий производством | Аварийно-диспетчерская служба, городские электрические сети |
| Пожар | Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители | Первый обнаружившийвозгорание  | Пожарная служба, МЧС |
| Другие аварийные ситуации | Сообщить в соответствующую службу и руководителям . | Заведующий производством | Служба, в соответствии с возникшей аварийной ситуацией |

**Раздел 8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование форм учета и** **отчетности** | **Периодичность** **заполнения** | **Ответственное лицо** |
| АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ изготавливаемой (реализуемой) продукции в день (находятся в структурных подразделения) | 1раз в год, при корректировке меню | ПредставительОООТПП «Сириус-Н» |
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании **(приложение № 3 )** | Ежедневно | Заведующий производством |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях **(приложение № 4)** | Ежедневно | Заведующий производством |
| Журнал бракеража готовой пищевой продукции (бракеражный журнал) **(приложение № 5)** | Ежедневно | Заведующий производством Ответственный по питанию   |
| Журнал бракеража скоропортящейся (сырой) пищевой продукции **(приложение №6 )** | Ежедневно | Заведующий производством |
| Журнал учета текущих уборок **(приложение № 7)** | Ежедневно | Заведующий производством |
| Журнал визуального осмотра на наличие грызунов и насекомых **(приложение № 8)** | Постоянно | Заведующий производством |
| Журнал  обработки (дезинфекции)  посуды **(приложение №9)** | Ежедневно  | Заведующий производством  |
| Журнал  регистрации неисправности  пищевого и холодильного оборудования на пищеблоке (**приложение №10 )** | По факту  | Заведующий производством  |
| Журнал контроля санитарного состояния помещений, оборудования (**приложение №11 )** | Постоянно | Заведующий производством   |
| Гигиенический журнал (**приложение №12 )** | Ежедневно | Заведующий производством |
| Журнал учета бактерицидного облучателя (**приложение № 13)** | Ежедневно | Заведующий производством |
| Журнал учета генеральных уборок (**приложение № 14)** | Постоянно | Заведующий производством   |
| Циклограмма внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП **приложение № 15)** | 1 раз в месяц  | Директор ООО ТПП«Сириус-Н» |
| Инструкции- храниться на пищеблоке образовательного учреждения | Постоянно | Заведующий производством |

\* Документация по реализации и контролю системы ХАСС храниться в организации ООО ТПП «Сириус-Н»

**Раздел 9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических мероприятий).**

1. Содействие в текущих ремонтах пищеблоков в образовательных организации.
2. Инструкции для пищеблока.
3. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам

 Руководитель группы ХАССП

 в ООО ТПП « Сириус -Н» А.А.Скибин