

Утверждаю:

Директор ГБОУ ООШ с.Купино

_____ Л.В. Климова

« ___ » _____ 2022г

Программа
производственного контроля
за соблюдением требований санитарных правил и
выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий с применением принципов ХАССП
в ГБОУ ООШ с.Купино

Юридический и фактический адрес:

446247, Самарская область, Безенчукский район, с.Купино,

Ул.Купинская, д.6

Реквизиты:

ИНН 6330050258, КПП 633001001, ОГРН 111630004856

р/с 40601810036013000002

Государственное бюджетное учреждение общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа с.Купино Безенчукского района Самарской области

Директор: Климова Людмила Васильевна

Тел: 8(846)76 42-2-36

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01» (в ред. Изменений и дополнений № 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13)..

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

начальное общее образование, основное общее образование.

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

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»
 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

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

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»;

СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

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

- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России 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».

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 5.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
- 5.2. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-вспомогательный процесс.
- 5.3. Производственный контроль включает:
- 5.3.1. Наличие официально изданных положений, приказов, инструкций, системы их внедрения и контроля их реализации, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- 5.3.2. Организация медицинских осмотров.
- 5.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализуемой продукции.
- 5.3.4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

5.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы РФ.

5.3.6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

6. Состав программы производственного контроля

6.1. Перечень нормативных актов по санитарному законодательству, требуемых для осуществления деятельности (п.4).

6.2. Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (п.10).

6.3. Перечень контингента работников, подлежащих профилактическим медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (п.11).

6.4. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: (п.12).

6.5. Мероприятия, проводимые при осуществлении производственного контроля (п.12)

7. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в ГБОУ ООШ с.Купино:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Занимаемая должность
1	Климова Людмила Васильевна	директор
2	Ефремова Анастасия Ивановна	заместитель директора по УР
3	Гуренкова Татьяна Александровна	заведующий хозяйством
4	Повар	Захарова Антонина Петровна

8. Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

8.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.

8.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.

8.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п. 4).

8.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

8.5 Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил.

8.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками химических факторов воздействия на человека

8.7. Информировать Управление Роспотребнадзора в г. Чапаевске по Самарской области о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

8.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

9. Организация взаимодействия с Отделом Управления Роспотребнадзора в г. Чапаевске по Самарской области.

В соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий юридическое лицо предоставляет всю необходимую информацию по организации производственного контроля.

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

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

11. Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказу Минздрава РФ № 29н от 28.01.2021 и профессионально-гигиенической подготовке.

№ п\п	Профессия	Количество работающих	Характер производимых работ и вредный фактор	п. п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Учитель	10	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Заведующий хозяйством	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Подъем и перемещение груза вручную			
			Работа связанная с мышечным напряжением			
4	Главный бухгалтер	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра действия от ПЭВМ	Прил. № 1, п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		

5	Бухгалтер	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Электромагнитное поле широкополосного спектра действия от ПЭВМ	Прил. № 1, п. 4.2.5. Приказа № 29н от 28.01.2021г		
6	Уборщик служебных помещений	3	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Хлор	Прил. № 1, п. 1.8.1 Приказа № 29н от 28.01.2021г		
			Синтетические моющие в-ва	Прил. № 1, п. 1.48. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
7	Сторож	2	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Работа, связанная с мышечным напряжением.			
			Подъем и перемещение груза вручную			
			Пониженная температура воздуха			
8	Рабочий по обслуживанию здания	1	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и	Прил. № 1, п. 25 Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

			обучением детей			
			локальная вибрация	Прил. № 1, п. 4.3.1. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			силикатосодержащие пыли	Прил. № 1, п. 3.2. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
			пыль животного и растительного происхождения	Прил. № 1, п. 3.4. Приказа № 29н от 28.01.2021г.		
9	Водитель	1	локальная вибрация	Прил. № 1, п. 4.3.1. Приказа № 29н от 28.01.2021г.	1 раз в год	1 раз в 2 года

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

- 13.1. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.
- 13.2. Авария на системе водопровода, канализации.
- 13.3. Отключение тепла в холодный период года.
- 13.4. Непредвиденные ЧС (пожар, разлив ртути т т.д.).
- 13.5. Наводнения, ураганы.
- 13.6. Выход из строя электротехнического и холодильного оборудования.

13. Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20,	График проветриваний, помещений столовой
	Влажность				Журнал учета

	воздуха склада пищеблока			СанПиН 1.2.3685-21	температуры и влажности в складских помещениях
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов	1 раз в 3 дня	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20	визуальный осмотр
	Наличие, целостность и тип ламп				
Шум (контроль осуществляется при наличии источников шума)	Наличие источников шума на территории и в помещениях	Ежемесячно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал результатов производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
	- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.);				
	– соответствие товара				

	гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих воздух веществ, возможность контакта с дезсредствами и т. д.)				
Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Заведующий хозяйством	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Ученическая мебель и оборудование	Оценка соответствия ученической мебели росту возрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)	2 раза в год (август, январь)	Фельдшер	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями ...	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21		

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

Санитарное состояние помещений и оборудования	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СП СанПиН 2.4.3648-20, 2.3/2.4.359 0-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество генеральной уборки	Ежемесячно, до 31.12. 2022 года – еженедельно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 3.1/2.4.359 8-20	Журнал учета проведения генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно Обследование – 2 раза в месяц Уничтожение – по необходимости	Спецорганизация	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Дератизация	Профилактика – ежедневно Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости	Зам. директора по АХЧ Спецорганизация	СанПиН 3.3686-21	

Санитарное состояние площадки для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Сторож , региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в 5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.359 0-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходования дез.средств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20,	Журнал визуального производственного контроля

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

приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	Каждая партия	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Заведующий хозяйством		Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
	Температура холодильного оборудования			Журнал учета температуры в холодильном оборудовании	
Приготовление пищевой продукции	Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам	Каждый технологический цикл	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Поточность технологических процессов				
	Температура готовности блюд	Каждая партия			

Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал бракеража готовой продукции

Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал разведения дез.растворов
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

16. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников

Гигиеническая подготовка работников	Прохождение работников гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки.
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Заведующий хозяйством	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 №	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров

				29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Заведующий хозяйством	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки

17. Перечни

а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещения пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда (горячий напиток)	1 блюдо	2 раза в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год

	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год,

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 б)

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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 обреси, 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%).
- 24
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.

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и	По факту	Директор

общественного контроля		
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Заведующий хозяйством
Журнал учета проведения генеральной уборки	Еженедельно	Заведующий хозяйством
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	ежедневно	повар
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	ежедневно	Заведующий хозяйством