МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА «КОМПЛЕКС «ПОКРОВСКИЙ»
Линейная ул., 99г, Красноярск, 660043, Россия
E-mail: pr@153krsk.ru, www.153krsk.ru, +7(391) 222-08-09, ОГРН 1142468044938,
ИНН/КПП 2466274970/246601001

*

№ 01-23/673 от 22.09.2022

2 000000 357829

Подписано цифровой подписью: МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА "КОМПЛЕКС ПОКРОВСКИЙ"
DN: E=uc_fk@roskazna.ru, S=77 Москва, OID.1.2.643.100.4=7710568760, ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6, строение 1", L=г. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Казначейство России
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 27 Сентябрь 2022 г. 12:28:32

ПРИКАЗ

О внесении изменений в Приказ № 01-23/140 «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАОУ СШ «Комплекс Покровский» от 18.03.2021 г.

В соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», во исполнение требований п.2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения» и СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», в целях выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий и организации контроля соблюдения санитарно-эпидемиологических требований, руководствуясь Уставом Школы,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Приказ № 01-23/140 «О назначении лиц, ответственных за организацию и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил, гигиенических нормативов и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МАОУ СШ «Комплекс Покровский» от 18.03.2021 г. изложить в следующей редакции:

«1. Назначить ответственными за организацию и проведение мероприятий в соответствии с программой производственного контроля МАОУ СШ «Комплекс Покровский»:

1.1. по контролю организации, качества и безопасности питания руководителя структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.), шеф-повара образовательной площадки № 1 (ул. Линейная, 99Г) (Червоноокая А.Х.), шеф-повара образовательной площадки № 2 (ул. Степана Разина, 39) (Лапушкина Е.В.), шеф-повара образовательной площадки № 3 (ул. Енисейская, 1А) (Павлова И.В.).

1.2. по контролю благоустройства и содержания территории помещений, оборудования заместителя директора по управлению ресурсами (Третьяков В.В.).

1.3. по контролю организации медосмотров, вакцинации и гигиеническому обучению работников, их личной гигиены специалистов по охране труда (Корчевая О.М., Хрипко Н.А.).».

2. Ответственным за организацию производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий:

реализовать мероприятия, определенные программой производственного контроля;

руководствоваться в работе действующими санитарными правилами, гигиеническими нормативами и иными законодательными актами;

вести отчетную документацию;

готовить предложения по внесению изменений в программу производственного контроля».

3. Специалистам по кадрам (Асеева О.А., Гаврыш А.Ю,, Кавун Е.А.) внести в трудовые договоры с руководителем структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.), шеф-поварами образовательных площадок №№ 1-3 (Червоноокая А.Х.,

Лапушкина Е.В., Павлова И.В.), изменения, дополнив должностные обязанности подпунктом 1.1. и пунктом 2 из настоящего приказа.

4. Специалистам по кадрам (Асеева О.А., Гаврыш А.Ю,, Кавун Е.А.) внести в трудовые договоры с заместителем директора по управлению ресурсами (Третьяков В.В.) изменения, дополнив должностные обязанности подпунктом 1.2. и пунктом 2 из настоящего приказа.

5. Специалистам по кадрам (Асеева О.А., Гаврыш А.Ю,, Кавун Е.А.) внести в трудовые договоры со специалистами по охране труда (Корчевая О.М., Хрипко Н.А.) изменения, дополнив должностные обязанности подпунктом 1.3. и пунктом 2 из настоящего приказа.

6. Медиа-менеджеру (Шилова М.С.) разместить указанный приказ на сайте школы в разделе «Питание».

7. Ответственность за исполнение настоящего приказа возложить на руководителя структурного подразделения «Служба организации питания» (Бесякова Т.А.).

Директор Марьясов В.С.

Разослать: Асеева А.Ю., Бесякова Т.А., Будеева В.В., Быкова Н.Н., Гаврыш А.Ю., Гошевский А.Э., Кавун Е.А., Корчевая О.М., Третьяков В.В., Шилова М.С., Хрипко Н.А.

БНН22092022

Приложение № 1

ЧЕК-ЛИСТ: ПРАВИЛА ПРИЕМКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Контролируемый параметр	Точка контроля	На соответствие какому документу	Действия
Температура в кузове автотранспорта, на котором была поставлена пищевая продукция	Температурный логгер или термограф для контроля температуры в кузове (или кабине) или термометр в кузове автомобиля	На маркировке пищевой продукции. Необходимо зарегистрировать показания термометра и сравнить их со значениями температуры, указанными на маркировке, при которых необходимо обеспечивать хранение данного пищевого продукта	В случае если температура в кузове не соответствует температуре хранения пищевых продуктов, данная партия пищевой продукции в учреждение не принимается
Соблюдение принципов товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов	Наличие промаркированной тары для перевозки пищевых продуктов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной чистой таре. Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом	В случае установки факта поставки готовой продукции совместно с пищевым сырьем и **без тары** или в случае установления факта контакта при перевозке продоволь-ственного сырья (сырой пищевой продукции) и готовой к употреблению, такая продукция в не принимается. Например, хлеб (в упаковке или без нее) при перевозке находился на транспортной таре с сырыми овощами (даже если они были в упаковке (вакуумированные)
Соблюдение правил личной гигиены при транспортировке пищевых продуктов	Наличие санитарной одежды (халат, рукавицы) у лиц, сопровождающих пищевые продукты и осуществляющих их погрузку и выгрузку	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	Составляется Акт о разгрузке пищевой продукции грузчиком (экспедитором) без санитарной одежды, Акт направляется в адрес поставщика

Идентификация пищевой продукции в соответствии с **приложением к настоящей инструкции**	Маркировочный ярлык, декларация о соответствии, ВСД, счет-фактура, товарные накладные	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Соответствие информации на маркировочном ярлыке, декларации о соответствии, ВСД Соответствие сроков годности пищевой продукции, мясная продукция, птица и рыба должны поступать в том термическом состоянии, которое указано на маркировочном ярлыке, наличие клейма на мясной продукции,	В случае установления несоответствия информации в документах данная пищевая продукция в учреждение не принимается
Внешние показатели качества пищевой продукции	Упаковка пищевой продукции	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Целостность упаковки, отсутствие вздутия упаковки, Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные	В случае установления нарушения целостности упаковки или ее повреждения, данная продукция не принимается и составляется акт списания (возврата)
Наличие в составе пищевых продуктов запрещенных ингредиентов	Информация о составе, указанная на упаковке и (или) маркировочном ярлыке	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Проверка состава колбасных изделий на наличие мяса птицы механической обвалки, жгучих специй, консервации на наличие уксуса, кондитерских изделий на наличие запрещенных растительных масел и жиров, сроки годности мясной продукции не должны превышать 6 месяцев	В случае установления нарушения целостности упаковки или ее повреждения, данная продукция не принимается и составляется акт списания (возврата)

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение к чек-листу:
правила приема пищевой продукции

Порядок проведения идентификации поступающей пищевой продукции*

Сопроводительная документация	Наименование пищевой продукции	Полное наименование изготовителя	Адрес изготовителя (юридический и фактический)	Дата изготовления пищевой продукции	Срок годности	Количество пищевой продукции	Условия хранения пищевой продукции	Наименование технической документации в соответствии с которой изготовлена пищевая продукция (ГОСТ, ТУ, СТО)	Единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза
Декларация о соответствии	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	не указывается	полное совпадение	не указывается	полное совпадение	полное совпадение	не указывается
Ветеринарно-сопроводительная документация (на продукцию животного происхождения)	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	не указывается	полное совпадение	не указывается
Маркировочный ярлык	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	полное совпадение	не указывается	полное совпадение	полное совпадение	должен быть на маркировке
Счет-фактура или товарная накладная	полное совпадение	полное совпадение	не указывается	не указывается	не указывается	полное совпадение	не указывается	в случае указания полное совпадение	не указывается
Спецификация договора на поставку пищевой	Общее название пищевой продукции в	не указывается	не указывается	не указывается	не указывается	не указывается	не указывается	полное совпадение	не указывается

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

продукции	соответствии с техническим регламентом на данную пищевую продукцию								

Примечание: *идентификация осуществляется путем сопоставления информации на маркировке (этикетка (ярлык) с характеристиками продукции, а также информацией, изложенной в нормативном или техническом документе, в соответствии с которым вырабатывается продукт, декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительных документах, сертификатах.

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 2

ЧЕК-ЛИСТ: УСЛОВИЯ И СРОКИ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Склады оснащены исправными приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на прибор (термометр)	
2	Холодильники оснащены исправными контрольными термометрами	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	Ответственные работники ежедневно: снимают показания приборов измерения температуры и влажности в складских помещениях; заносят показания в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Пункт 3.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
4	Ответственные работники ежедневно: снимают показания контрольных термометров, которыми оснащены холодильники; заносят показания в журнал учета температурного режима холодильного оборудования	Пункт 3.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Продовольственное сырье и готовая к употреблению пищевая продукция хранится в раздельных холодильниках	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
6	Пищевая продукция, срок годности которой истек, утилизируется	Пункт 2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № ОТ-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

7	Замена кипяченной воды в емкостях на местах раздачи производится не реже чем через 3 часа (при использовании такого способа организации питьевого режима) Смена кипяченной воды фиксируется в графике	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
8	Соблюдается запрет на хранение в помещении продуктов во время проведения в них мероприятий по дератизации и дезинсекции	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 3

ЧЕК ЛИСТ: КОНТРОЛЬ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Блюда готовятся по требованиям технологических документов	Пункт 2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	При приготовлении пищи соблюдается последовательность и поточность технологических процессов	Пункт 2.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни проведения витаминизации	
4	Йодированная поваренная соль используется при приготовлении блюд	Подпункт 8.1.6 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
5	Блюда не готовят во время ремонта производственных помещений пищеблока	Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни ремонта	
6	При обработке сырья и изготовлении из него полуфабрикатов в одном цехе используются раздельные зоны и раздельное оборудование	Пункт 2.20 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
7	Блюда не готовят, если в помещениях проводят дератизацию и дезинсекцию	Пункт 3.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни обработки	
8	В образовательной организации проводят испытания и исследования качества и безопасности готовых блюд	Пункт 4.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 4

ЧЕК-ЛИСТ: КОНТРОЛЬ ГОТОВЫХ БЛЮД

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Линия раздачи оснащена термометрами	Пункт 5.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	Температура готовых блюд соответствует той, что указана в технологической карте	Пункт 5.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
3	Холодные блюда, кондитерские изделия и напитки размещаются на охлаждаемой витрине	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В дни, в которые подают такие блюда	
4	Назначенный работник пищеблока проводит отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции	Подпункт 8.1.10 пункта 8.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Каждая партия блюд	
5	При отборе суточной пробы ответственный работник выполняет требования к отбору суточной пробы (каждая проба помещается в обеззараженные и промаркированные емкости; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки отбираются по 100 г, порционные блюда – целиком)			
6	Суточные пробы хранятся 48 часов в холодильнике при температуре от +2 °С до +6 °С			
7	Готовые блюда реализуются в установленный срок (для участников турпоходов – не позже 2 часов с	Подпункт 3.5.1 пункта 3.5, подпункт 8.7.4		

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

	момента изготовления, в остальных случаях – не более 3 часов с момента размещения на раздаче)	пункта 8.7 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
8	Готовые блюда не замораживают, реализуют на следующий и в другие дни	Подпункты 3.5.4 и 3.5.6 пункта 3.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приложение № 5

Чек-лист: контроль состояния оборудования, инвентаря и посуды

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивых к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены: – технологическое оборудование и столы	Пункт 2.9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	При закупке	
	– инвентарь			
	– посуда			
	– тара			
2	Посуда для приготовления блюд сделана из нержавеющей стали	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
3	Столешница для работы с тестом имеет поверхность из дерева твердых лиственных пород			
4	Производственные столы для обработки пищевых продуктов – цельнометаллические			
5	Столы в холодном цехе имеют охлаждаемую поверхность (необходимы, если столы заменяют на новые в промежутке 01.01.2021–31.12.2026)			
6	Маркировку имеют: – разделочный и иной инвентарь	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП	Перед первым использованием	
	– кухонная посуда			

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-28/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

	– столы	2.4.3648-20		
	– оборудование			
7	Маркировка посуды, оборудования и т. п. четкая и понятная	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
8	Для продовольственного сырья и готовой продукции имеются раздельные: – технологическое и холодильное оборудование	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В срок, который указан в паспорте или инструкции на изделие	
	– производственные столы			
	– разделочный инвентарь			
	– многооборотные средства упаковки			
	– кухонная посуда			
9	Количество столовой посуды и приборов соответствует количеству непосредственно принимающих пищу лиц	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
10	Деформации, дефектов и механических повреждений нет у: – кухонной посуды	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		
	– столовой посуды			
	– инвентаря			
11	Столовые приборы из алюминия не используются	Подпункт 2.4.6.2 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20		

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 6

Чек-лист: контроль обработки посуды, инвентаря, столов

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Есть инструкция по правилам мытья кухонной посуды	Подпункт 8.4.5 пункта 8.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	
2	Нормы инструкции по мытью кухонной посуды соблюдаются			
3	Инвентарь для сырой и готовой продукции моют отдельно	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
4	Обеденные столы моют после каждого использования	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
5	Столовую посуду моют отдельно от кухонной и подносов	Пункт 3.2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
6	Посуду и столовые приборы, которые моют вручную, обрабатывают дезсредствами	Пункт 3.10 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 7

Чек-лист: контроль состояния инженерных систем

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	В производственных помещениях есть приточно-вытяжная вентиляция, которая не связана с системой вентиляции в других помещениях	Пункт 2.12 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
2	В зоне максимального загрязнения есть локальная вытяжная система	Пункт 2.13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
3	В помещениях пищеблока исправно работают системы: – холодного и горячего водоснабжения;	Пункт 2.15 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		
	– водоотведения;			
	– теплоснабжения;			
	– вентиляции и освещения			
4	На осветительных приборах есть пылевлагонепроницаемая защитная арматура	Подпункт 2.8.6 пункта 2.8 СП 2.4.3648-20		

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

«О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 8

Чек-лист: контроль состояния отделки помещений

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Отделка помещений позволяет проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами	Пункт 2.16 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При закупке материалов	
2	На материалы отделки есть документы об оценке соответствия			
3	Внутренняя отделка помещений не имеет повреждений	Подпункт 2.5.1 пункта 2.5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
4	В помещениях с повышенной влажностью воздуха сделаны влагостойкие потолки	Подпункт 2.5.3 пункта 2.5 СП 2.4.3648-20		

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 9

Чек-лист: контроль уборки помещений и хранения уборочного инвентаря

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Помещения пищеблока убирают ежедневно	Пункт 2.18 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно по графику	
2	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка помещений пищеблока	Подпункт 2.11.7 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	Ежемесячно	
3	Контролируется содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Пункт 4.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед уборкой	
4	Документы, подтверждающие проведение дератизации и дезинсекции, имеются	Подпункт 2.11.9 пункта 2.11 СП 2.4.3648-20	В сроки, указанные в программе производственного контроля	
5	Уборочный инвентарь хранится в специально выделенном месте или шкафу	Подпункт 2.4.12 пункта 2.4 СП 2.4.3648-20	Ежедневно в конце рабочего дня	
6	Уборочный инвентарь для туалета хранится отдельного от остального уборочного инвентаря	Пункт 2.19 СанПиН 2.3/2.4.3590-20		

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

О ВНЕСЕНИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРИКАЗ № 01-23/140 «О НАЗНАЧЕНИИ ЛИЦ, ОТВЕТСТВЕННЫХ ЗА ОРГАНИЗАЦИЮ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ И ВЫПОЛНЕНИЯ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ» ОТ 18.03.2021 Г. 2022

Приложение № 10

Чек-лист: контроль гигиены и здоровья работников пищеблока

№ п/п	Вопрос	Основание	Периодичность	Выполнено «да»/«нет»
1	Работники пищеблока обеспечены и используют средства индивидуальной защиты	Типовые нормы выдачи работникам СИЗ	Ежегодно по графику выдачи СИЗ	
2	Работники оставляют в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду, обувь, головной убор, а также иные личные вещи	Пункт 3.4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
3	Работники хранят свои вещи отдельно от рабочей одежды			
4	Персонал снимает рабочую одежду или надевает поверх нее халат, перед тем как посетить туалет		Периодически в течение рабочей смены работников пищеблока	
5	Работники моют руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета			
6	Персонал использует одноразовые перчатки в то время, когда порционирует блюда, готовит холодные закуски и салаты		В дни, когда готовят такие блюда	
7	Медработник или иное назначенное лицо ежедневно: осматривает и опрашивает персонал на наличие заболеваний; заносит результаты осмотров в гигиенический журнал	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно до начала рабочей смены работников пищеблока	
8	Список отмеченных в гигиеническом журнале работников соответствует числу работников смены			
9	Работники привиты в соответствии с национальным календарем	Пункт 2.21 СанПиН	После того как	

	профилактических прививок, а также при решении санврача – по эпидемиологическим показаниям	2.3/2.4.3590-20	истечет срок, который заведующий отвел на вакцинацию	
10	Все работники пищеблока проходят: – предварительный медосмотр – при трудоустройстве;	Пункт 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При трудоустройстве новых работников пищеблока	
	– периодический медосмотр – ежегодно;		Ежегодно по графику	
	– гигиеническую подготовку и аттестацию – ежегодно			

* Чек-лист включает только основные вопросы по требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

Приложение № 11

План корректирующих мероприятий
по итогам контроля качества питания на пищеблоке МАОУ СШ «Комплекс Покровский»

Вид опасности	Финансирование	Срок	Корректирующие мероприятия	Ответственный	Отметка о выполнении
Недостаточная освещенность в рабочей зоне холодного цеха	1000	14.04.2021	Замена перегоревших ламп в светильниках	Заместитель директора управлению ресурсами, специалист по закупкам	В работе
Запрещенный продукт – куриная печень в блюде «Паштет»	–	31.03.2021	1 вариант – замена на говяжью печень. 2 вариант – исключение блюда из меню	Ответственный по питанию	Исполнено