

**10. Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока**

	Площадь	Оборудование
Сан.узел для сотрудников пищеблока		
Гардеробная персонала		
Душевые для сотрудников пищеблока		
Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется		

**11. Штатное расписание**

	Кол-во ставок	Укомплектованность	Квалификационный разряд	Стаж работы по специальности	Наличие личной медицинской книжки (да/нет)
Поваров					
Рабочих кухни/помощники повара					
Официантов					
Других работников пищеблока/посудомойщицы					
Технических работников/уборщиц					

**11.1 Персонал пищеблока входит в штатное расписание**

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Образовательного учреждения	
2.	Организации общественного питания, обслуживающего школу	
3.	Индивидуального предпринимателя, обслуживающего школу	

**12. Форма организации питания обучающихся**

№ п/п	Учреждение, организация	Да/нет
1.	Предварительное накрытие столов	
2.	Самообслуживание	
3.	Стол свободного выбора (шведский стол)	
4.	Меню по выбору	

**13. Перечень нормативно-правовой, технической документации**

№ п/п	Наименование документации (при необходимости дополнить)	Реквизиты документа, да/нет
1.	Программа производственного контроля на основе принципов ХАССП	
2.	Меню, дифференцированное по возрастам (циклическое)/сезонное	
3.	Ежедневное меню	
4.	Наличие технологических/технико-технологических карт приготовления блюд	
5.	Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся (актуальный на данный период)	

6.	План проведения текущего и капитального ремонта помещений пищеблока, столовой	
7.	План проведения профилактических технологических осмотров оборудования	
8.	План проведения метрологических работ по проверке измерительного оборудования	
9.	План технологического переоснащения пищеблока с учетом модели предоставления питания	
10.	План проведения профилактических дезинфекционных мероприятий, в том числе в условиях подъема инфекционных заболеваний (эпидемий, пандемий)	
11.	Ведомость контроля за рационом питания	
12.	Договор с аккредитованной лабораторией на проведение периодических испытаний пищевой продукции по физико-химическим показателям	
13.	Договор с аккредитованной метрологической лабораторией на проведение проверки весоизмерительного оборудования	
14.	Договор на проведение профилактических работ технологического оборудования	
15.	Договор на вывоз пищевых отходов	
16.	Акт проверки готовности пищеблока к началу учебного года	
17.	Гигиенический журнал (сотрудники)	
18.	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
19.	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
20.	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	
21.	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	
22.	Наличие должностных инструкций	
23.	График питания в школьной столовой	
24.	График дежурства в школьной столовой администрации и педагогических работников	
25.	Положение об организации питания обучающихся	
26.	Положение о бракеражной комиссии	
27.	Приказ об организации питания	
28.	Приказ о составе бракеражной комиссии	
29.	Требования к информации по питанию, размещаемой на сайте школы	
30.	Наличие оформленных стендов в обеденном зале	
31.	Протоколы заседаний по рассмотрению вопроса организации питания на заседании управляющего или педагогического совета, общественного совета, родительского комитета и т.п.	
32.	ДРУГОЕ	

**14. В общеобразовательной организации «С»-витаминизация готовых блюд: проводится/не проводится (нужное подчеркнуть, если проводится – описать как)**

**15. Средняя стоимость питания**

№	Стоимость завтрака			Стоимость обеда			Стоимость полдника		
	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы	1-4 классы	5-9 классы	10-11 классы

**16. Организация питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов (описать), в том числе обучающихся на дому**

**17. Организация питания обучающихся других льготных категорий (описать)**

Приложение 5  
к Региональному стандарту  
по организации питания  
обучающихся  
общеобразовательных  
организаций Краснодарского края

Перечень нормативных документов для производственного контроля

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ с изменениями от 4 ноября 2022 г.	О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения
Кодекс РФ от 30.12.2001 № 195-ФЗ (статья 6.3) с изменениями от 17 февраля 2023 г.	Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях
Письмо Роспотребнадзора от 15 февраля 2012 г. № 01/1350-12-32	О действии СП 1.1.1058-01
Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31 декабря 2020 г.	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда
Р 2.2.2006-05. 2.2.	Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда
СанПиН 1.2.3685-21	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания
ГН 2.3.2 972- 2000 г.	Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
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 2.3.2.1324-03	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1078-01	Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы
СП 2.3.6.3668-20	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию

Приложение 6  
к Региональному стандарту  
по организации питания  
обучающихся  
общеобразовательных  
организаций Краснодарского края

Последовательность проведения входного контроля пищевой продукции  
на этапе приемки при поступлении ее на пищеблок образовательной организации

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
1	Проверка соблюдения условий транспортировки пищевой продукции	оценка исправности специализированного автотранспорта; проверка санитарного состояния автотранспорта для перевозки пищевой продукции, укомплектованности треккерами для фиксации температурного режима в кузове; контроль температурного режима в кузове транспорта; проверка наличия личной медицинской книжки у водителя;
2	Проверка наличия комплекта сопроводительных документов	наличие и правильность оформления товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии; соответствие сопроводительной документации условиям контракта;
3	Проверка подлинности сопроводительных документов;	проверка наличия декларации о соответствии в реестре на данный вид продукции конкретного предприятия;
4	Идентификация продукции по товаротранспортной накладной (ТТН) и маркировке	проверка соответствия фактической информации на маркировке продукции и сопроводительной документации;
5	Проверка остаточного срока годности	остаточный срок годности должен быть не более 50 % от срока годности установленного производителем для конкретной продукции;
6	Визуальный осмотр партии поступившей продукции	проверка внешнего вида партии продукции и соответствия количества единиц продукции данным товарно-сопроводительной накладной;
7	Оценка целостности и качества упаковки поступающего сырья	выявления нарушения целостности упаковок, при выявлении нарушения целостности упаковки, несоответствия качества упаковки требованиям, в этом случае продукция оценивается и принимается как отдельная партия;
8	Проверка наличия предприятия изготовителя данной продукции в Общем реестре изготовителей пищевой продукции	проверка онлайн реестра предприятий с учетом данных товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии пищевой продукции, прошедшей подтверждение соответствия;
9	Отбор контрольных образцов продукции от каждой партии	отбор образцов для проведения органолептической оценки в соответствии с требованиями стандарта на данную продукцию;

№ п/п	Последовательные стадии входного контроля на этапе приемки продукции	Содержание выполненной работы
10	Проведение органолептической оценки продукции бракеражной комиссией	предоставление образцов продукции и проведение оценки по органолептическим показателям бракеражной комиссией
11	Заполнение журнала бракеража скоропортящейся продукции	внесение результатов оценки пищевой продукции по органолептическим показателям в журнал бракеража, заполнение необходимых данных в соответствии с формой записей в журнале
12	Оформление документации на поступившую продукцию	оформление акта приемки продукции при наличии несоответствия требованиям нормативных документов; совместный контроль поступившей продукции представителем заказчика (школы) и представителем организатора питания;
13	Возврат некачественной продукции поставщику и предъявление претензии	требование замены некачественной продукции на качественную и поставка ее в установленные заказчиком сроки
14	Размещение продукции в соответствующих холодильных камерах и складах хранения.	размещение с соблюдением товарного соседства, идентификация поступившей продукции при размещении на хранении, заполнение карточки с указанием наименования, даты поступления и срока использования;
15	Контроль условий и сроков хранения	контроль температуры хранения и относительной влажности воздуха, заполнение соответствующих журналов контроля температурного режима при хранении: "Журнал регистрации температуры в холодильном оборудовании". "Журнал регистрации температуры и относительной влажности воздуха в неохлаждаемых помещениях"

Приложение 7  
к Региональному стандарту  
по организации питания  
обучающихся  
общеобразовательных  
организаций Краснодарского  
края

УТВЕРЖДАЮ

---

(должность руководителя  
организации)

---

Ф.И.О. руководителя

" \_\_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_

г.

**Программа  
производственного контроля (основанная на принципах ХАССП)  
за соблюдением требований санитарных правил и выполнением  
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

Программа  
 производственного контроля (ППК)  
 за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-  
 противоэпидемических (профилактических) мероприятий

в ОО \_\_\_\_\_

1. Общие сведения об организации.

1.1. Наименование организации:

1.2. Юридический адрес:

1.3. Фактический адрес, телефон:

1.4. Виды деятельности по классификатору (ОКВЭД):

Код ОКВЭД	Наименование вида деятельности

1.5. Количество работающих: \_\_\_\_\_

1.6. Свидетельство о государственной регистрации (серия, номер, дата регистрации, кем выдано):

1.7. ФИО, должность руководителя организации:

1.8. ФИО, должность ответственного за программу производственного контроля (ППК) (номер и дата приказа о назначении):

1.9. Режим (график) работы предприятия:

1.10. Подписанные договора (№, дата заключения, исполнитель, срок действия):

на вывоз мусора и утилизации отходов производства	
на проведение лабораторных исследований	
на техническое обслуживание технологического оборудования	
на проведение очистки систем вентиляции и кондиционирования	
на вывоз, стирку белья, спецодежды (если есть)	
на утилизацию люминесцентных ламп (если есть)	
на проведение дезинсекции, дератизации, дезинфекции	

1.11. Перечень и количество должностей сотрудников (штатное расписание):

Наименование должности по штатному расписанию	Количество работающих

2. Характеристика зданий, сооружений, производственных и бытовых помещений

2.1. Описание зданий и сооружений:

Тип и расположение помещения, краткая характеристика здания (отдельное/пристроенное, количество этажей, материал постройки) и функциональное значение помещений)	
Общая площадь помещений, м <sup>2</sup>	
Водоснабжение (централизованное, холодное и горячее от городских сетей или другое)	
Горячее водоснабжение (централизованное, автономное за счет бойлера работающего на жидком топливе, на газе, на электричестве, на другом энергоносителе)	
Теплоснабжение (центральное или автономный котел на газе, на твердом топливе, на другом энергоносителе)	
Освещение (совмещенное, естественное за счет оконных проемов, искусственное за счет люминесцентных ламп и ламп накаливания)	
Вентиляция (вид – приточно-вытяжная с механическим побуждением, над тепловым оборудованием – местная вытяжка)	
Система канализации (централизованное в городскую сеть или другое)	
Площадка для мусоросборника (наличие, отсутствие)	

2.2. Общая характеристика производственных помещений

Наименование производственного помещения и площадь в кв. м	Оборудование, используемое для выполнения технологических процессов (вид, количество в единицах)
--	--



Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературное и низкотемпературное холодильное оборудование (шкафы)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук. В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

