

претензии.

10.5. В претензии должны быть указаны: наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), предъявившей претензию; наименование, почтовый адрес и реквизиты организации (учреждения, предприятия), которой направлена претензия.

10.6. Если претензионные требования подлежат денежной оценке, в претензии указывается требуемая сумма и ее полный и обоснованный расчет.

10.7. В подтверждение заявленных требований к претензии должны быть приложены надлежащим образом оформленные и заверенные необходимые документы либо выписки из них. В претензии могут быть указаны иные сведения, которые, по мнению заявителя, будут способствовать более быстрому и правильному ее рассмотрению, объективному урегулированию спора.

10.7. В случае невыполнения Сторонами своих обязательств и не достижения взаимного согласия споры по Договору разрешаются в Арбитражном суде Иркутской области.

#### Статья 11. Прочие условия

11.1. Все уведомления Сторон, связанные с исполнением Договора, направляются в письменной форме по почте заказным письмом по фактическому адресу Стороны, указанному в п.12 Договора, или с использованием факсимильной связи, электронной почты с последующим представлением оригинала. В случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

11.2. Во всем, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

#### Статья 12. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Поставщик:

Адреса:

МОУ Усть-Ордынская СОШ №2

-юридический:669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п.Усть-Ордынский, ул.Ленина, 1.

- почтовый: :669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п.Усть-Ордынский, ул.Ленина, 1.

Электронный адрес: rikanov@yandex.ru ОГРН 1028500602789

ИНН 8506001860

КПП 850601001

Адрес: 669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п. Усть-Ордынский, ул. Ленина 1

Расчетный счет 40701810900001000465

БИК 012520001

Комитетпо финансам и экономике Эхирит-Булагатского района (МОУ Усть-Ордынская СОШ №2, л/с 20346Ц37810/21346Ц7810)

Адреса:

Потребительское общество «Урчал»

- юридический: 669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п. Усть-Ордынский, ул. Ленина, 17

- почтовый: 669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п. Усть-Ордынский, ул. Ленина, 17

Телефон 8 (39541) 3-18-90

Электронный адрес: pouryaal@yandex.ru

ОГРН 1028500600270

ИНН 8506004244

КПП 850601001

БИК 042520607

ПАО Сбербанк России

р/с 40703810518350000356

к/с 30101810900000000607

М.П.

Л.А. Ихиньров

М.П.

И.М. Литвинов

*Венерова*

случае направления уведомлений с использованием почты уведомления считаются полученными Стороной в день фактического получения, подтвержденного отметкой почты. В случае отправления уведомлений посредством факсимильной связи и электронной почты уведомления считаются полученными Стороной в день их отправки.

11.2. Во всем, что не предусмотрено Договором, Стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

11.3. Неотъемлемыми частями Договора являются:  
Приложение 1 «Спецификация поставляемых товаров»;  
Приложение 2 «Акт приема-передачи товара».

### Статья 12. Адреса, реквизиты и подписи Сторон

Заказчик:

Адреса:  
- юридический: 669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п. Усть-Ордынский, ул. Ленина, 1  
- почтовый: 669001, Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, п. Усть-Ордынский, ул. Ленина 1  
Телефон 8 (39541) 3-15-051  
Электронный адрес: pikanov@yandex.ru  
Получатель: Комитет по финансам и экономике Эхирит-Булагатского района (МОУ Усть-Ордынская СОШ №2, л/с 20346Ц37810/21346Ц7810)  
ОГРН 1028500602789  
ИНН8506001860  
КПП 850601001  
БИК 012520101 Отделение Иркутск //УФК по Иркутской области г. Иркутск  
Каз/счет 03234643256570003400

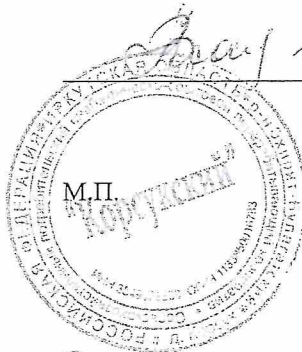
Поставщик:

Адреса:  
- юридический: 669520 Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, д. Корсук ул. Банная д.2 кв.2  
- почтовый: 669520 Иркутская область, Эхирит-Булагатский район, д. Корсук ул. Банная д.2 кв.2  
Телефон 89025469461 Khangueva@list.ru  
ОГРН 1133850016783  
ИНН 3849028869  
БИК 042520700  
Иркутский РФ АО «Россельхозбанк» г. Иркутск  
р/счет 40703810966010000035



Директор

Л.А.Ихиныров



Хангуева В.А.



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СИБИРСКИЙ ПРОДУКТ". ОБЩЕСТВО С  
ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "СИБИРСКИЙ ПРОДУКТ". ООО "СИБИРСКИЙ  
ПРОДУКТ" 664050, ОБЛ ИРКУТСКАЯ 38, Г ИРКУТСК, УЛ РЖАНОВА,  
1/13811136939381101001 субъект малого предпринимательства 7-3952-352812  
Сmk1@mail.ru

*Мясо кур*





ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПРОДУКТ". ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "ПРОДУКТ". ООО "ПРОДУКТ"	664535, ОБЛ ИРКУТСКАЯ 38, Р-11 ИРКУТСКИЙ, С МАМОНЫ, УЛ ПОЛЕВАЯ, ДОМ 1Б	3827060202	382701001	субъект пресирр
---	--	------------	-----------	--------------------

*фрукты овощи*

		санитарных норм в помещении пищеблока.		включения бактерицидной лампы (Приложение № ) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №)
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение №.)
		Контроль реализации Готовой продукции		Журнал контроля готовой продукции (Приложение № )

**Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую МОУ Усть-Ордынской СОШ №2 им. И.В. Балдынова» и выбор учитываемых факторов**

Проведем анализ рисков по каждому потенциально опасному фактору с учетом вероятности его появления и значимости возможных последствий и укажем необходимость учета. Результаты проведенного анализа представлены в таблице.

Наименование опасного фактора	Оценка вероятности реализации	Степень тяжести от реализации	Необходимость учета фактора
1.Грызуны и насекомые	3	1	-
2.МАФАНМ (мезофильные анаэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы)	2	3	+
3.БГКП (бактерии группы кишечной палочки)	2	3	+
4.Патогенные, в том числе Сальмонеллы	2	2	+
5.Пестициды	3	2	+
6.Токсичные элементы	3	2	+
7.Микотоксины	2	3	-
8.Зараженность бактериями <i>Bacillus subtilis</i>	3	3	+
9.Загрязненность, зараженность вредителями	2	2	-
10.Металлопримеси, примеси	3	1	+
11.Несоблюдение санитарно-гигиенических требований персоналом	2	1	-
12.Личные вещи	2	2	-
13.Элементы моющих средств, загрязненная тара и оборудование	2	2	+
14.Плесень	2	3	+
15. <i>S.Aureus</i> (стафилококки)	3	2	+

Для каждой установленной критической контрольной точки на этапах производства блюд по меню были определены учитываемые опасные факторы, их характеристика, оценка вероятности реализации и степень тяжести последствий от реализации данного фактора.

Для контроля опасных факторов необходимо разработать предупреждающие действия.

Предупреждающие действия принимаются также в тех случаях, которые не являются критическими контрольными, но постоянный контроль которых необходим, так как при недостаточном контроле она могут привести к сбою технологического процесса.

Предупреждающие действия документально оформлены в рабочих листах ХАССП.



## РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ

### **Мясо и мясопродукты :**

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 -2 раза в неделю
- после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

### **Рыба и рыбопродукты**

- треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.
- Яйца куриные
- в виде омлетов или в вареном виде.

### **Молоко и молочные продукты:**

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т
- после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности)
- после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности)
- мороженое (молочное, сливочное)

### **Пищевые жиры:**

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

### **Кондитерские изделия:**

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты
- не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

### **Овощи:**

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, листовая салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушёные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

**Фрукты:**

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости; - сухофрукты.

**Бобовые:** горох, фасоль, соя, чечевица.

**Орехи:** миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

**Соки и напитки:**

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

**Консервы :** - говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

**Хлеб** (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

**Соль** поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

### **Требования к перевозке и приему пищевых продуктов образовательные организации**

1. Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, на предприятие общественного питания должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

2. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

5. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

6. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

\* Абзацы 6 и 7 пункта 2 статьи 3 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов"; статья 5, статья 21 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011; статья 4 технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011), принятого решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881 (Официальный сайт Комиссии Таможенного союза <http://www.tsouz.ru/>, 15.12.2011). Является обязательным для Российской Федерации в соответствии с Договором о Евразийской экономической комиссии от 18.11.2011, ратифицированным Федеральным законом от 01.12.2011 № 374-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийской экономической комиссии" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, № 49, ст. 7052); а также Договором о Евразийском экономическом союзе от 29.05.2014, ратифицированным Федеральным законом от 03.10.2014 № 279-ФЗ "О ратификации Договора о Евразийском экономическом союзе" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2014, № 40, ст. 5310) (далее - технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011).







**Приложение № 24**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МОУ Усть-Ордынской СОШ №2 им. И.В.  
Балдынова»

**Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений, и меры по их устранению в МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова» ККТ**

№ п/п	технологическо й операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение Поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

№п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющей лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение № 6 к МР 2.3.6.0233-21

**Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	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	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,	10 смывов	1 раз в год



	зелень)		
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
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**График генеральных уборок пищеблока  
с использованием дезинфицирующих средств**

<b>№п/н</b>	<b>Помещение пищеблока</b>	<b>Сроки проведения</b>
1	Горячий цех	Понедельник
5	Мясо - рыбный цех	Вторник
3	Моечная посуды	Среда
4	Сухая кладовая (склад)	Четверг
5	Овощная кладовая (цех)	Пятница

**Журнал дезинсекции и дератизации**

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

\*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

**Приложение № 28**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МОУ Усть-Орлынской СОШ №2 им. И.В.  
Балдынова»

Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20

**Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и  
санитарно-гигиеническому обучению подготовке и аттестации**

№п/п	Должность	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение, аттестация
1	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Учитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Бухгалтер	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Инженер программист	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Инспектор по охране труда	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Водитель	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Гардеробщица	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Специалист по закупкам	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Повар (шеф-повар)	1 раз в год	1 раз в года
10	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в года
11	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в года
12	Электрик	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Уборщик служебных помещений	1 раз в год	1 раз в 2 года
14	Рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года
15	Сантехник	1 раз в год	1 раз в 2 года

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.



**Приложение №29**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МОУ Усть-Ордынской СОШ №2 им. И.В.  
Балдынова»

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению в МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова»**

п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

**Требования к санитарному состоянию помещений  
в МОУ СОШ №2 им. И.В.Балдынова и структурного  
подразделения детский лагерь «Баяр»**

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.)

Влажная уборка в спальнях проводится после ночного и дневного сна, в групповых - после каждого приема пищи. Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.

2. Столы в групповых помещениях промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

Стулья и другое оборудование, а также подкладочные клеенки, клеенчатые нагрудники после использования моются горячей водой с мылом; нагрудники из ткани - стираются.

Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.

3. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.

4. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации

8. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в дошкольных образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

9. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании дошкольных образовательных организаций в присутствии детей.

12. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.

Пенولاتексные ворсованные игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.

Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.

13. Игрушки моются ежедневно в конце дня. Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.

14. Смена постельного белья, полотенец проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется. Постельное белье, кроме наволочек, маркируется у ножного края. На каждого ребенка необходимо иметь три комплекта белья, включая полотенца для лица и ног, и две смены наматрасников. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.

15. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.

16. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать обработке в дезинфекционной камере.

17. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключаяющие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.



**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые  
медицинским персоналом в МОУ Усть-Ордынской СОШ №2  
им. И.В. Балдынова»  
и структурном подразделении «Детский лагерь Баяр»**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья учеников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

2.3. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала дошкольных образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие дни после его окончания. При этом необходимо:

ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрасы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;

следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

**Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

1. Персонал МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (**Приложение № 37**). Не допускаются к работе на пищеблоке и в группах к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Воспитатели и младшие воспитатели обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).
7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.



### **Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Руководитель (ответственное лицо) является ответственным за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
  - наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
  - выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
  - необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
  - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
  - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
  - своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
  - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
  - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.
2. Медицинский работник осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства руководитель дошкольных образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ  
в МОУ Усть-Ордынской СОШ №2 им. И.В. Балдынова**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей)).

Задачи МОУ СРШ №2 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;
- обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
- постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
- повышение эффективности пользования ресурсами;
- совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
- предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

- персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции;
- совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции;
- повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи;
- совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции;
- регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 и. И.В. Балдынова несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Форма приказа о создании и составе группы ХАССП (пример)**

**ПРИКАЗ**

от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

№ \_\_\_\_

**«О создании рабочей группы  
на предприятии по разработке  
и внедрению принципов ХАССП,  
утверждении программы ХАССП»**

С соответствия с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им. И.В. Балдынова по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
  - Координатор \_\_\_\_\_ (заместитель директора)
  - Технический секретарь \_\_\_\_\_ (заведующий столовой)
  - Члены рабочей группы на предприятии:
    - Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_ (конкурсный управляющий)
    - Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_ (кладовщик)
    - Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МОУ Усть-Ордынскую СОШ №2 им. И.В. Балдынова
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
  - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - координация работы группы;
  - обеспечение выполнения согласованного плана;
  - распределение работы и обязанностей;
  - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП - доведение до исполнителей решения группы.

9. Заведующему и старшему воспитателю (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № \_\_\_\_\_)
10. Дополнительно включать в Программу проверки:
  - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор МОУ Усть-  
Ордынская СОШ №2 им. И.В.  
Балдынова

Л.А. Ихиньров



**Приложение № 37**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРЕМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МОУ Усть-Ордынской СОШ №2 им.  
И.В. Балдынова

по Приложению N 1 к СанПиН 2.3./2.4.3590-20

**Гигиенический журнал (сотрудников связанных с питанием детей)**

N п/ п	Ф.И.О. работника *	Должност ь	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником( ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственно го лица)

\*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников.



### Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни **										
			1	2	3	4	5	6	7	...	...	...	

\*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

\*\*Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист

**Приложение № 39**  
к ПРОГРАММЕ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МОУ Усть-Ордынской СОШ №2  
им. И.В. Балдынова

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников  
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

<b>N п/п</b>	<b>Ф.И.О. работника*</b>	<b>Должность</b>	<b>Дата прохождения медицинского осмотра</b>	<b>Медицинское заключение</b>	<b>Дата следующего медицинского осмотра</b>

\*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников.









**Приложение № 42**  
к ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП в  
МОУ Усть-Ордынская СОШ №2 им.  
И.В.Балдынова

### Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу		Примечание
Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой	
Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока ХАССП	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий)	
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	
Журнал учета результатов мелинских осмотров работников (в т.ч. связанных с разделкой птицы)	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	Журнал учета температуры в холодильниках.	
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	Журнал учета дезинфекции и дератизации помещений (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
Журнал учета дезинфекции и дератизации помещений (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	
Журнал учета температуры каждого работника		

**Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,  
связанные с безопасностью пищевой продукции**

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

