

УТВЕРЖДЕНО
приказом по МБОУ
«Средняя школа № 2»

от « 31 » 03 2021г.
№ 25

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННО ГОКОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Средняя школа № 2 имени Н.Зайцевой»**

Содержание:

1.	Общие положения	
2.	Состав программы производственного контроля	
3.	Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	
4.	Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	
5.	Порядок организации и проведения производственного контроля	
6.	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.	
7.	Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	
8.	Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.	
9.	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	
10.	Выполнение принципов ХАССП	
11.	Документация программы ХАССП	
	Приложение №1 Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.	
	Приложение №2	
	Приложение №3 и далее указываем все приложения! С № 1 по № 44	
	Приложение №4	
	Приложение №5	
	Приложение №6	
	Приложение №7	
	Приложение № и т.д.	
	Приложение №	
	Приложение №1 Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек	
	Приложение № Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП	

1. Общеположения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции и в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Средняя школа № 2» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек

(ККТ). Принцип 3. Определение критических пределов для каждой

ККТ. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП. Прин

цип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и мимочным оборудованием (Приложение №2.).

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ «Средняя школа № 2» соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №3).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование неисправно, на него устанавливается табличка «Неисправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранении причин неисправности оборудования записываются в журнал «Журнал регистрации неисправностей технологического и холодильного оборудования» (Приложение №4).

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тары изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых купотреблению продуктов.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

3.3.1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

3.3.2. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

3.3.3. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «Мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК» - вареные куры, «ВО», «Г», «З», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.;

3.3.4. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

3.3.5. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

3.3.6. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

3.3.7. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

3.3.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно образовательное учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в папке «Акты проверки».

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.

3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

3.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузлах установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

3.8. В моечной вывешены инструкции по правилам мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - моют щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в

перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

3.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают

горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

3.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

3.13. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью. В конце рабочего дня проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно

промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением

моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторно промывается во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

3.15. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

3.16. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), их хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов в видимых загрязнениях, а также металлическим чалки не используются.

3.17. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается в специально отведенном месте.

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №5).

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «Средняя школа № 2» осуществляется путем заключения договора на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщики или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенный непосредственно на транспортную упаковку маркировку

сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без

сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировку и, в случае ее наличия, такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №6). Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок, хранятся в течение года.

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №7), который хранится в течение года.

4.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №8)

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках заводской тары.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Яйца хранятся в таре изготовителя в соответствии с требованиями производителя.

Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - согласно маркировке указанной производителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.6. Кисло-молочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

4.7. Разделочный инвентарь для сырых готовых продуктов хранится отдельно.

4.8. Обработка сырых вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, касетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.9. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых готовых продуктов.

4.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении и блюде соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии и приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение №9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4±2°С.

Оладьи выпекаются на электросковородах толщиной не менее 5-6 мм.

Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200°С в течение 8 - 10 мин.

Яйца варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется профессиональный блендер

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и закипят) термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукту руками.

4.12. Обработку яиц проводят в течение дня обработки куриных яиц (или на отдельном отведенном месте мясного или мясорыбного цеха), используя для этих целей промаркированные ванны (или) емкости в следующем порядке:

I - мытье в воде с добавлением в 1-2% теплового раствора (40-45 °С) кальцинированной соды;

II - замачивание в воде с температурой 40-45 °С и добавлением хлорамина (0,5% раствор);

III - ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 °С в течение не менее 5 минут до удаления остатков дезинфицирующего средства с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению

4.13. Крупы должны содержать посторонних примесей.

4.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительно замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

4.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждать; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

4.16.5. Варка овощей накануне приготовления блюд не допускается.

4.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2°С.

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% раствора поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4±/-

2°C. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

4.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

4.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

4.20. В эндемичных районах используется йодированная поваренная соль.

4.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питание детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовятся непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14°C (для компота) и 35°C (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации и в репечные сладких блюд (Приложение №10).

4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах:

- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №11)
- ✓ Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №12)

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100

г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C. Посуда с пробой маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №13;
- ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков, мясом и творогом, макаронно-флотски, макарон с рубленым яйцом, сельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков, морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаков гниения.

4.25. В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х

часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения в открытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью - предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. Виды опасных факторов:

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

✓ Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

✓ Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

✓ Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

5.2.1. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №14. Проведение анализа риска при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение №15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организаций.

Приложение №16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании

детей образовательных организациях (Приложение №15) и не используются продукты, входящие в указанный перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №13), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции..

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения №7 и №8).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 утвержденным директором 14-

дневном меню и технико-

технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления выше 100°C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры -

варятся при температуре свыше 100°C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометр), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение №7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение №8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой (Приложение №17). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с истоваросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанным и данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №6 и №7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2 Оценку качества блюд кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 14 -дневному меню МБОУ «Средняя школа № 2», а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах, консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности

изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда

6.3 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №1 и №12), а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение год (Приложение №18).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлено в приложении №19.

6.3.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется -

ежедневно, с занесением в «Журнал учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках в местах хранения сухих продуктов (Приложение №8).

6.3.2 Термообработка-

ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюди кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф. и. о. и личное подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.4.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку; б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

6.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче недопускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.5. Периодичность проведения проверки соответствия выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (Приложения №20 и №21)

2. Органолептическая оценка (Приложения №12)

6.6. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции - после каждого изготовления пищи по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости:

Приложение №22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока
Приложение №24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

6.7 Мероприятия

предотвращения проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

6.7.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

6.7.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.7.4. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензию на право деятельности.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 25)

7.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода до проведения, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

7.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и примен

ении(кухонныйрабочий,мойщикпосуды)

7.3. Производственныйконтрольвключает:

7.3.1. Наличиенапроизводстве

ТРТС021/2011,официальноизданныхсанитарныхправил,системных внедренияиконтроляих
реализации,методов иметодик контроляфакторов
средыобитаниявсоответствиисосуществляемойдействительностью

7.3.2. Осуществлениелабораторныхисследованийииспытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная
оценкаусловийтруда),сырья,полуфабрикатов,готовойпродукцииприхранениииреализации.

7.3.3Организациюмедицинскихосмотров,профессиональнуюподготовкуработающих,санитарно-
гигиеническоеобучениеработников,связанныхсприготовлениемидраздачейпищи.

7.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений,
иныхдокументов,подтверждающихкачество,безопасностьсырья, полуфабрикатовиготовойпродукции.

7.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по
вопросам,связаннымспроизводственнымконтролем.

7.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и
учрежденийгосударственнойсанитарно-
эпидемиологическойслужбыРоссийскойФедерацииоситуациях,создающихугрозусанитарно-
эпидемиологическомублагополучию населения.

7.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-
противоэпидемических(профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил,
разработкой и реализацией мер,направленныхнаустранениевыявленныхнарушений.

7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется
сучетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека
исредуегообитания.Лабораторныеисследованияииспытанияосуществляютсяспривлечениемлаборатор
ии,аккредитованнойвустановленномпорядке.

7.5. Производственныйконтрользакачествомпищевойпродукциидолженосуществлятьсявсоответствии
иснастоящейпрограммойХАССП..

7.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида
деятельности,требованийзаконодательстваилидругихсущественныхизменениях.

7.7. Ответственностьзаорганизациюипроведениепроизводственногоконтролязакачествомпищевойпр
одукцииисетдиректорилицоназначенноепоприказу.

8. Перечнидолжностей,подлежащихмедицинскимосмотрамисанитарно- гигиеническомуобучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала
всоответствииисприказомМинздравсоцразвития№302-н12.04.11г., Минстрестваздравохранения от
28.01.2021 № 29 Н исанитарно-гигиеническоеобучение
персоналавсоответствиисоследующимиПеречнями:

- ✓ Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским
осмотрам,профессионально-
гигиеническойподготовкевсоответствиисустановленнымитребованиями.
- ✓ Приложение№27. Перечень подлежащихпрофессионально-
гигиеническомуобучениюсогласноприказаМЗРФ№229от29.06.02г«Опрофессиональнойгигиен
ическойподготовкеиаттестациидолжностныхлициработниковорганизации»

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства,нарушениями,создающихугрозусанитарно- эпидемиологическомублагополучиюнаселения:

- ✓ Неудовлетворительныерезультатыпроизводственноголабораторногоконтроля;
- ✓ Получениесообщенийобинфекционном,паразитарномзаболевании(остраякишечнаяинфекция,
вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с
употреблениемизготовленныхблюд;
- ✓ Отключениеэлектроэнергиинасроkbолее 4-хчасов;
- ✓ Неисправностьсетейводоснабжения;
- ✓ Неисправностьсетейканализации;
- ✓ Неисправностьхолодильногооборудования.

Мероприятия,предусматривающиебезопасностьокружающейсреды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции образовательной организацией и, имеющими лицензию на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет

✓ ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

✓ качество выпускаемой пищевой продукции

10.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии и управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных технических документов на продукцию.

10.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

- ✓ формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- ✓ вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- ✓ координирует работу группы;
- ✓ обеспечивает выполнение согласованного плана;
- ✓ распределяет работу и обязанности;
- ✓ обеспечивает охват всей области разработки;
- ✓ представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- ✓ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- ✓ доводит до исполнителей решения группы;
- ✓ представляет группу в руководстве организации.

10.4 Обязанности технического секретаря входят:

- ✓ организация заседаний группы;
- ✓ регистрация членов группы на заседаниях;
- ✓ ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

10.5 Руководство Образовательной организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- ✓ Помещения (характеристика, планировка)
- ✓ Оснащение и предметы
- ✓ Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- ✓ Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- ✓ Документация
- ✓ Мониторинг требований
- ✓ Обучение персонала
- ✓ Правильные технологии гигиены (GHP)
- ✓ Санитарно-гигиеническое состояние уборка помещений и оборудования
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене

10.6. Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- ✓ Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

- ✓ Приложение №39. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации
- ✓ Приложение №40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации
- ✓ Приложение №36 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала
- ✓ Приложение №37. Требования к соблюдению санитарных правил

11. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- ✓ политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение №28);
- ✓ приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении №29);
- ✓ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- ✓ информацию о производстве (План-схема пищевого блока в Приложении №3);
- ✓ отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определению критических пределов;
- ✓ рабочие листы ХАССП; (Приложение № 42)
- ✓ процедуры мониторинга;
- ✓ процедуры проведения корректирующих действий;
- ✓ программу внутренней проверки системы ХАССП;
- ✓ перечень регистрационно-учетной документации.

11.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №6)
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №10)
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №20)
5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №31)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №7)
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №8)
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №24)
14. Журнал контроля санитарного состояния пищевого блока и кладовой (Приложение №33)
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №34)
16. Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №18)

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40)	№184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст. 1-ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Обезопасности мяса мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68 (ст. 1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «Обезопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1 -115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «Обезопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 8, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 12, ст. 13)	ТР ТС 007/2011
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№ 2.3/2.4.3590-2027.10.2020
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ № 2 от 09.01.96 г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ № 29 от 02.01.2000 г (в ред. от 13.07.2021)

«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 работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздрава всозразвития РФ №302-н от 12.04.11 г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организации»	Приказ МЗРФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями №1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в изменениях и дополнениях	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации осуществления дезинфекционной деятельности» (утрачивает силу с 01.09.201)	СПЗ.5.1378-03
«Профилактика сальмонеллеза» (утрачивает силу с 01.09.201)	СПЗ.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза» (утрачивает силу с 01.09.201)	СПЗ.1.7.2615-10
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации осуществления дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2); (утрачивает силу с 01.09.201)	3.5.1378-03
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2 (утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п.1.1-10.3) утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1-3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р.6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р.п.п.10.1-10.5) утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1-3 (утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1, 2, 3) утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п.1.1.-11.2) утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№ 1, 2 (утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.3112-13
№№ 1, 2 (утрачивает силу с 01.09.201)	

СП«ПрофилактикаВИЧ-инфекции», пункты1.1-9.8 утрачивает сиу с 01.09.201)	3.1.5.2826-10
СП«Профилактикаэнтеробиоза»(п.п. 1.1-8.3) утрачивает сиу с 01.09.201)	3.2.3110-13
СП«Профилактикатуберкулёза»,пункты 1.1-15.4	3.1.2.3114-13
СП«Профилактикаострыхкишечныхинфекций»(п.п.1.1-11.3) утрачивает сиу с 01.09.201)	3.1.1.3108-13
СП«Профилактикаиерсиниоза»(п.п.1.1-9.3) утрачивает сиу с 01.09.201)	3.1.7.2615-10
СП«Профилактикасалямонеллеза»(п.п.1.1-10.3 утрачивает сиу с 01.09.201)	3.1.7.2616-10
СП«Профилактикагриппаидругихострыхреспираторныхвирусных инфекций»(п.п.1.1-13.3) утрачивает сиу с 01.09.201)	3.1.2.3117-13
СП«Организацияипроведениепроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправилвыполнениемсанитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий»(п.п.1.5,2.4,2.6, 2.7)	1.1.1058-01
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗот 30.03.1999
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаряпрофилактическихпрививокикалендаряпрофилактических прививокпо эпидемическимпоказаниям»,приложение1	№ 125- н от 21 марта2014г В ред. от 03.02.2021
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Обезопасностиупаковки»от 16.08.2011г№769	ТРТС005/2011
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Пищеваяпродукциявчастиее маркировки»от09.12.2011№881	ТРТС022/2011
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Обезопасностипищевойпродукци и»,утвержденныйРешениемКомиссииТаможенногосоюзаот 09.12.2011N880	ТРТС021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования ктоварам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденныеРешениемКомиссиитаможенногосоюзаот28.05.10г.№299.	-
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР .3.6.0233-21
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Вступает в силу с 01.09 2021
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 2.1.3684-21 от
СП 2.1.3678-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	

--	--

**Перечень оборудования пищеблока
МБОУ «Средняя школа № 2»**

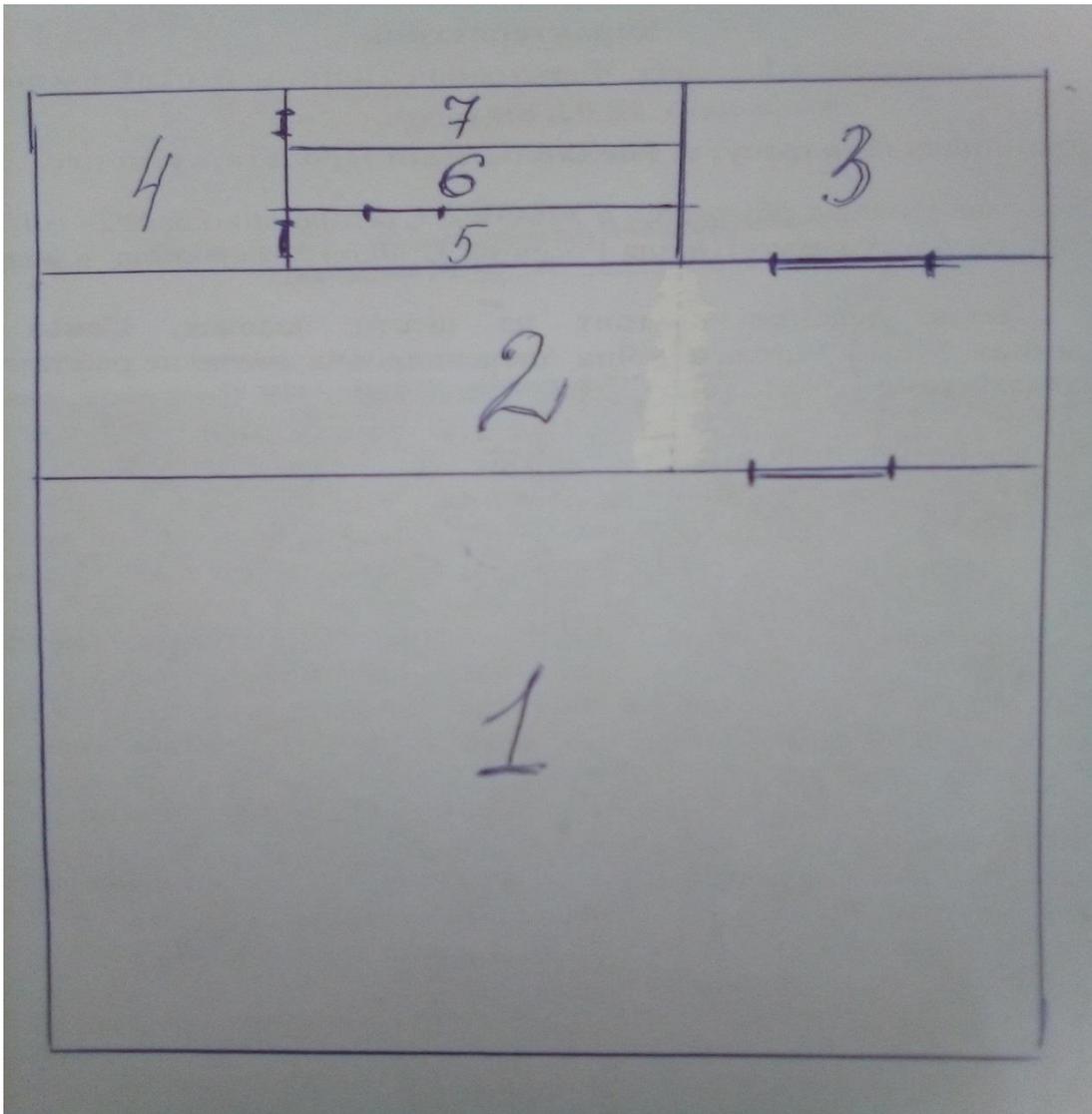
Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции и воздуха
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная машина, моечные ванны, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции и воздуха
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения "товарного соседства" их хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод, бактерицидная, крепление с установкой разделочного инвентаря, установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук.
Цех первичной обработки	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощи, фрукты) - не менее четырех, контрольные весы, электромясорубка, колода для рубки мяса, моечные ванны, крепление с установкой разделочного инвентаря, наличие естественной системы вентиляции и воздуха, 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, мясорубка МИМ, блендер погружной, электрочайник, контрольные весы, мармитная линия Аста ПМС 70 КМ-01.2, наличие естественной и принудительной системы вентиляции и воздуха, раковина для мытья рук.
Цех по обработке яйца и птицы	Разделочные столы не менее 2 штук, моечная ванна 4 шт., раковина для мытья рук.
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Моечная для
обработкитарыпослеп\о

Моечнаяванна,наличиеподводкигорячейводыпомощь
югибкогошлангаидушевойнасадки.

Схема пищеблока МБОУ «Средняя школа № 2»

1. Обеденный зал.
2. Кухня
3. Мойка столовой посуды.
4. Коридор.
5. Гардеробная для персонала.
6. Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.
7. Туалет для персонала.



Журнал учета
температурного режима холодильного оборудования
(по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

<i>Наименование производственного помещения</i>	<i>Наименование холодильного оборудования</i>	<i>Месяц/дни: (t в °C)</i>					
		1	2	3	4	5	6

Примертехнико-технологическойкарты
(разрабатывается на каждое блюдо вашего 14-дневного меню)

Технологическая карта №				
Наименованиекулинарного изделия	Фрикаделькиизкурилифилекур			
Наименование сборника рецептур	Сборникрецептурнапродукциюдляобучающихсяво всехобразовательныхорганизациях2017год,М.П.Могильный			
Наименование сырья	Расходсырьяиполуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,кг	Нетто,кг
Бройлер-цыпленок	206/185,4	74/66,6	12	7,4/6,66
Куриные окорока	132/118,8	74/66,6	13,2/11,88	7,4/6,66
Филе/п	75,4/67,9	74/66,6	7,54/6,79	7,4/6,66
Хлеб пшеничный	16/14,4	16/14,4	1,6/1,44	1,6/1,44
Внутреннийжир	4	4	0,4	0,4
илилук	4,8	4	0,48	0,4
Массап/ф		114/102,6		
Массаготовых фрикаделек		100/90		
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:	110	Возраст	12летистарше	
	100		7-11лет	
Технологияприготовления:	Изкотлетноймассы,приготовленнойкакнакотлеты,разделяютшарики по2-3штукинапорциюиотваривают напаруиливводе.Отпускаютфрикаделькисгарниромимаслом Время хранения блюда! Температура блюда при раздаче! Обязательно!			
Требованияк качеству	Внешнийвид:изделия вформешариководинакогогоразмера,уложенные в тарелкусбокугарнир			
Цветизапах	Свойственныйизделиямизкотлетноймассы.			
Консистенция	Сочная,нежная			
Вкус:	Умеренносоленый,свойственныйсвежеприготовленнымизделиямиз котлетноймассы.			
Химический состав,витаминыимикроэлементына 1порцию				
Белки	13,72/12,34	Ca	48,42/43,57	
Жиры	19,86/17,87	Mg	14,42/12,97	
Углеводы	8,10/7,29	Fe	1,14/1,02	
Эн.цен.	272/244	C	1,02/0,92	

Для салатов – время приготовления и срок хранения! И для третьих блюд указываем как проводится с-витаминация!

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

<i>Дата</i>	<i>Наименование препарата</i>	<i>Наименование блюда</i>	<i>Количество питающихся</i>	<i>Общее количество внесенного витаминного препарата(гр)</i>	<i>Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда</i>	<i>Время приема блюда</i>	<i>Примечание</i>
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(по Приложению N4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

<i>Дата и час изготовления блюда</i>	<i>Время бракеража</i>	<i>Наименование готового блюда</i>	<i>Результаты органолептической оценки качества готовых блюд</i>	<i>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</i>	<i>Подписи членов бракеражной комиссии</i>	<i>Результаты взвешивания порций</i>	<i>Примечания (Указываются факты запрещения реализации готовой продукции)</i>
1	2	3	4	5	6	7	8

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

<i>Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:</i>	<i>При каких условиях:</i>
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосоленно, доведено до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюдо и изделия.

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

- 1 Пищевая продукция без маркировки (или) систем с минимальными сроками годности (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца, 5 Непотрошенная птица
- 6 Мясо диких животных.
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца загрязненной (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «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 торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмагиз сельди.
- 14 Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым мясом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша «самокваш».
- 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 из готовленных из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и 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
- 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, кисло-молочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
- 35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- 37 Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы
- 42 Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- 43 Сыр и творожные изделия с жирностью более 9%

44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.

45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

<i>Оценка поставщиков поступающей продукции</i>	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
<i>Транспортировка</i>	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
<i>Процедура получения сырья</i>	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации.
<i>Оценка качества поступающего сырья</i>	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

**Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов для использования в питании детей**

Мясо и мясные продукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, 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).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоступной упаковке;
- сырные сорта (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- 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, укроп, листовая салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстро замороженные (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, (в том числе быстро замороженные);
- 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 и 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);
 - компоты, фрукты дольками;
 - баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
 - зеленый горошек;
 - кукуруза сахарная;
 - фасоль стручковая консервированная;
 - томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса
- Хлеб* (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия
- все виды без ограничения.
- Соль* поваренная иодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

**Требования к перевозке и приему
пищевых продуктов в образовательных организациях**

1. 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 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.

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

3. 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 периодически, необходимо для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. 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.

График посещения столовой

ГРАФИК ПОСЕЩЕНИЯ СТОЛОВОЙ

Утверждено
приказом от 08.07.20
«Средняя школа № 2»
от 27.06.2020 года № 54

График посещения столовой
в течение 1 четверти 2020-2021 учебного года

№	Классы	Время (ч)	Количество детей
1	1А	10.00	20
	1Б	10.05	21
	2А	10.15	21
	2Б	10.20	20
2	3А	11.15	20
3	4А	12.20	29
	4Б	12.30	31
4	ГПД, соц. защита	13.20	29
		13.35	25

Заместитель директора по ВР

Шавомалова С.А.

Журнал общественного контроля за организацией питания

<i>Дата</i>	<i>Время</i>	<i>ФИО эксперта</i>	<i>Объекты</i>	<i>Пробы</i>	<i>Выводы</i>	<i>Рекомендации</i>
1	2	3	4	5	6	7

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

<i>Внутренний мониторинг питания</i>	<i>Внешний мониторинг питания (проводится родительским советом, либо родителем (законным представителем))</i>
Ежедневно: (бракеражная комиссия) - осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение сТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение сТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: - осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение сТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Приложение №18

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
1	2	3	4	5	6

Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и 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, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого предприятия	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд по составу химического	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третье блюдо	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей сальмонелл	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах, 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

<p>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</p>	<p>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</p>	<p>2 пробы</p>	<p>По химическим показателям - 1 раз в год, Микробиологическим показателям - 2 раза в год.</p>
<p>Исследование параметров микроклимата производственных помещений</p>	<p>Рабочее место</p>	<p>2</p>	<p>2 раза в год (в холодный и теплый период)</p>
<p>Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях</p>	<p>Рабочее место</p>	<p>2</p>	<p>1 раз в год в темное время суток</p>
<p>Исследования уровня шума в производственных помещениях</p>	<p>Рабочее место</p>	<p>2</p>	<p>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.</p>

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

<i>№П \П</i>	<i>Дата прове дения уборк и</i>	<i>Наименование объекта, подл ежащего дезинфекции</i>	<i>Площадь</i>	<i>Наименование дези нфицирующего сред ства, концентрация</i>	<i>Количество израсход. пр епарата</i>	<i>Роспись ответс твенного за выполнение работ</i>
1	2	3	4	5	6	7

Образец

График генеральной и влажной уборки пищеблока

Приложение №

Утверждено
приказом по МБОУ
«Средняя школа № 2»
№ 25 от 31.03.2021г.

**График генеральной и влажной уборки пищеблока
в 2020-2021 учебном году**

Наименование помещения	Вид уборки	Периодичность, время	Лицо, проводимое уборку
Обеденный зал	ежедневная	после каждого приема пищи и в конце рабочего дня 15.00	Петренкова С.А. Ковалькова Н.С.
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	
буфет	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	Петренкова С.А. Ковалькова Н.С.
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	
Бытовые помещения и помещение мойки	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	Петренкова С.А. Ковалькова Н.С.
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	

Журнал учета дезинфекции и дератизации

<i>Дата предоставления документа специализированной организацией</i>	<i>Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведенные мероприятия*</i>	<i>Личная подпись ответственного лица</i>
1	2	3

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

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ П\П	Наименование мероприятия	Периодичность про изводственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
2	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
3	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
4	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
5	Контроль качества готовой продукции:	
6	Органолептические показатели	Каждая партия
7	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
8	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
9	Наличие запасов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
10	Наличие и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
11	Своевременность и качество проведения санитарной обработки предприятия	Постоянно
12	Проведение генеральных уборок санитарных дней	По графику.
13	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
14	Проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
15	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
16	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
17	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
18	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
19	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
20	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
21	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раз в месяц
22	Контроль за обращением отходов, в том числе за соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
23	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Указываем своих работников пищеблока

1 ед Повар

1 ед. Подсобный (кухонный
рабочий)

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
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 оториноларингологом	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.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на gonoreю	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Нереже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Нереже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Нереже 1 раз в год.
Электрокардиография	Нереже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Нереже 1 раз в год.
Маммография или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций (ОКИ, шегеллы, сальмонеллы)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению
(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

<i>Перечень должностей, работ ников подлежащей прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Колич ество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
1	2	3
Повар	4	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Подсобный (кухонный) рабочий	2	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Директор

_____/

**Политика МБОУ «Средняя школа № 2»
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МБОУ _____ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
2. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
3. Повышение эффективности использования ресурсов,
4. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
5. 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:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МБОУ _____ 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 Образовательной организации и потребителей.

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Муниципальное бюджетное _____

ПРИКАЗ

от _____ № _____

«О создании рабочей группы на предприятии
по разработке и внедрению принципов
ХАССП, утверждению 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 МБОУ _____

Координатор : ФИО

(директор) Технический секретарь

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП - ФИО (должность)

Член рабочей группы ХАССП. ФИО (должность)

Член рабочей группы ХАССП. ФИО (должность)

Член рабочей группы ХАССП ФИО (должность)

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации и требования по безопасности качества продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБОУ _____

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, эффективность системы ХАССП.

7. Вменить 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 обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Директору и (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 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 МБОУ

С приказом ознакомлены:

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

<i>N n/n</i>	<i>Ф.И.О. работника <*></i>	<i>Должность</i>	<i>Дата прохождения медицин ского осмотра</i>	<i>Медицинское заключение</i>	<i>Дата следую щего медицин ского осмотра</i>
1.					
2.					
3.					

Приложение №27

Гигиенический журнал (сотрудники)

<i>№ П/П</i>	<i>Дата</i>	<i>Ф.И.О. работника (последнее приналичи и)</i>	<i>Подпись сотру дника об отсу тствии призна ков инфекцион ных заболеваний и у сотрудника а членов семьи</i>	<i>Подпись сотр удника об отс утствии заболе ваний верхн их дыхательн ых путей игно йничковых заб олеваний кож и рук и открытых поверхностей тела</i>	<i>Результат осмотра медицинским работником (ответ ственным лицом) (допущен/отстранен)</i>	<i>Подпись медицин ского работника или ответствен ного лица</i>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

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

Приложение №28

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном
цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)**

<i>Дата</i>	<i>Время включения</i>	<i>Время включения</i>	<i>Время работы</i>	<i>Суммарное количество</i>	<i>Ответственное лицо</i>
1	2	3	4	5	6

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственных лиц на приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №35)
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №7)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №33)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №34)
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №10)
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №20). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
	Гигиенический журнал (Приложение №31)
	Журнал проведения влажной генеральной уборки (Приложение №23)
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение №8)
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №24.) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
<i>Личные медицинские книжки каждого работника</i>	
<i>Примечание</i>	

**Требования к составлению меню
для организации питания детей разного возраста**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не менее значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и
пищевых веществах (суточная) для детей разного
возраста

Наименование	7-11 лет	12 лет и старше
Энергия (ккал)	2350	2720
Белок, г	77	90
Жиры в т.ч. животный	79	72
Углеводы	335	383
Витамин С	60	70
Витамин В1	1,2	1,4
Витамин В2	1,4	1,6
Витамин А (рест. экв/сут)	700	900
Витамин D	10	10
Кальций	1100	1200
Фосфор	1100	1200
Магний	250	300
Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Селен	0,03	0,05
Фтор	3	4

Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (Приложение №35)

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.

3. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи %

	7-11 лет	12 лет и старше
Завтрак	20-25%	20-25%
Обед	20-25%	20-25%

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий,

указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п.) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
С 7-11 лет	500	700	300
С 12 лет и старше	550	800	350

6. В образовательной организации, функционирующей в до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также его вывешивание в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

9. В образовательных организациях для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия), питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей соответствующей патологией на основе соответствующего рациона питания меню.

10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раз в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций 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 образовательные организации, 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 гигиенический журнал (Приложение №31).

Не допускаются к работе на пищеблоке 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 образовательных организаций 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, 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. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полное выполнение настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- ✓ наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
- ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- ✓ 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 осмотров, гигиенического воспитания и обучения;
- ✓ организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- ✓ исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
 - ✓ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
 - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тарка для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживается независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. 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 организации в присутствии детей.
12. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключая проникновение и 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 образовательной организации (пищеблок)***

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
 - медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносит в специальный журнал;
 - работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
 - информирование руководителей учреждения, 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 персоналом;
 - организацию контроля за проведением профилактических 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 питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
 - контроль за пищеблоком и питанием детей;
 - ведение медицинской документации;
 - контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
 - проведение бракеража готовой продукции;
 - проведение дополнительной витаминизации
 - контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2. В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
3. Выявление инвазированных контактных гельминтозами осуществляется одновременно многократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

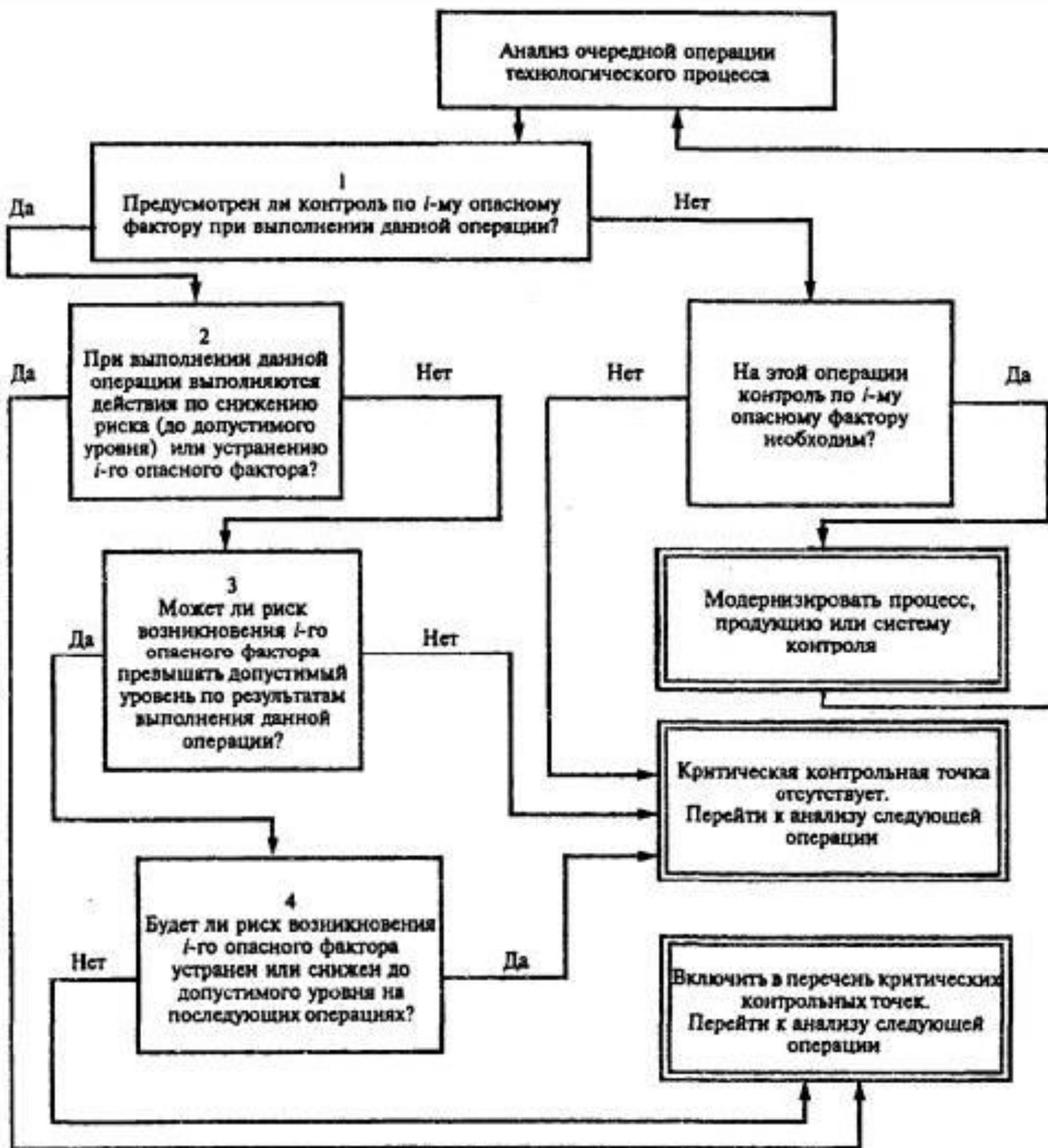
Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки (ККТ) / исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья	Осмотр транспорта, спецодежды, санитарной книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и требований при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санработки транспорта	
1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары,	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименование поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем	Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на поставщику	

	посуды	информации наличие текста на русском языке и т.д.) 2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается выходному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории) а также удостоверением качества и декларацией соответствия			
Промежуточный контроль – операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН)	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственн	2.1. Соблюдение рецептуры, технологии 2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд 2.3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, хлеба 2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.5. Вода: - микробиологические показатели Химические показатели Радиологические показатели	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	

	<p>аяпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, фрукты, ягоды 7. Вода питьевая</p>				
<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены; - Санитарных правил и норм - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола</p>	<p>Санитарное состояние: - спец.одежды, оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, столовой и кухонной посуды</p>	<p>Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря . Осмотр работников пищеблока Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки и Журнал здоровья работников пищеблока Личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	
<p>Контроль эффективности работы: - холодильного оборудования Технологического оборудования Инженерных сооружений и коммуникаций</p>	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в ДОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>Журнал</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	
<p>Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Система механической вытяжной вентиляции</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Журнал</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	

	Режим хранения				
Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно. Наличие чистой спецодежды работников. Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Соблюдение охраны труда , аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	
Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	

Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек



Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП

Наименование продукта _____
 Наименование операции _____

ККТ № _____
 Месторасположение _____

Опасность	Меры контроля	Контролируемый параметр и критические пределы	Мониторинг (процедура, периодичность, ответственность, форма записи)				Коррекция и корректирующие действия (процедура, ответственность, форма записи)		
			4	5	6	7	8	9	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Пример заполнения плана ХАССП:

ККТ № 1 Наименование продукта - соки, молоко, пиво
 Наименование операции – пастеризация смеси молока и т.д.
 Месторасположение – Цех, участок , линия № или конкретно

1- Опасность – вегетативные патогенные микроорганизмы;

2- Меры контроля и 4 - процедура мониторинга:

- контроль температуры пастеризации на операторской панели и термограмме;
- проверка целостности пломб насоса.

3- Контролируемый параметр и критические пределы:

- Минимальная температура пастеризации 72,5 гр. С;
- Время 20с.

4,5,6,7 – Мониторинг:

5- Периодичность мониторинга:

- постоянно;
- ежедневно.

6- Ответственный за мониторинг:

- аппаратчик или оператор.

7- Форма записи - регистрационно-учетный документ:

- термограмма;
- журнал контроля работы пастеризатора, место хранения – цех № 1, производственная лаборатория (папка термограмм и т.д.).

8,9,10 Коррекция и корректирующие действия:

8 – процедура:

- проведение повторной пастеризации смеси при выявлении отклонений в значении температуры пастеризации в меньшую сторону менее 72,5 гр. С например 69 гр. С;
- ремонт технологического оборудования;

- корректировка программного обеспечения.

9 – ответственное лицо:

- аппаратчик, начальник цеха;
- главный инженер, инженер – программист или электронщик;
- фирма – производитель оборудования.

10 – форма записи - регистрационно-учетный документ:

- термограмма;
- журнал контроля работы пастеризатора, место хранения – цех № 1, производственная лаборатория (папка термограмм и т.д.);
- журнал учета неисправностей оборудования;
- журнал учета связи с фирмой – производителем оборудования.

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП № 2 на конкретную ККТ выявленную ВАМИ на примере

- мучных кондитерских изделий (кексы); - изделий хлебобулочных сладких; - кондитерских изделий (печенья и восточной сладости), - хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

ККТ2 на Ф1 «Посторонние предметы (отходы жизнедеятельности и личные вещи персонала, осколки стекла, бумага и упаковочные материалы)» и на М2 Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы)

ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ	
1. Наименование операции:	11, 12, 11, 16– Отделка
2. Контролируемый параметр:	Посторонние предметы (отходы жизнедеятельности и личные вещи персонала, осколки стекла, бумага и упаковочные материалы), Бактерии группы кишечных палочек (БГКП) (колиформы)
3. Предельные значения:	Не допускаются

СПОСОБЫ МОНИТОРИНГА	
4. Процедура:	- Визуальный контроль в процессе производства. Периодический инструктаж по инструкции по предотвращению попадания посторонних предметов. Соблюдение персоналом правил личной гигиены, поддержание санитарной одежды в чистоте, взятие проб (смывов) с поверхностей рабочего места, имеющих контакт с продукцией (транспортная лента, поверхность столов, разделочные доски, перчатки и т.д.), с рук персонала
5. Периодичность/контроль:	Ежесменно / Ежесменно
6. Ответственный исполнитель/ответственный за контроль:	Исполнители работ/ мастера по хлебобулочному и кондитерскому цехам /технолог производства
7. Наименование документа, для регистрации:	Журнал по проведению инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов

КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ	
8. Процедура Наименование деятельности:	Визуальное наблюдение в процессе производства. При выявлении несоответствий проведение внепланового повторного инструктажа, с регистрацией в журнале по проведению инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов, и инструктажа по личной гигиене
9. Ответственный за определение деятельности:	Исполнители работ/ мастера по хлебобулочному и кондитерскому цехам /технолог производства
10. Документ, где фиксируются:	Журнал по проведению инструктажа по предупреждению попадания посторонних предметов Журнал регистрации несоответствий, выявленных в повседневной деятельности технологическим персоналом

ЛИСТ СВЕДЕНИЙ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Должность	Личная подпись	Инициалы, фамилия
Руководитель разработки-		
Согласовано:		

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменение №	Номера страниц				№ документа	Подпись	Дата	Срок введения документов
	Измененных	Замененных	Новых	Аннулированных				

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Подпись	Дата ознакомления

