

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Саркузская основная общеобразовательная школа»



Утверждаю  
И. о. директора школы  
А.И. Михеева

2021 г.

**Программа  
производственного контроля  
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения  
«Саркузская основная общеобразовательная школа»  
с применением принципов ХАССП  
Кизнерского района Удмуртской Республики**

Д. Саркуз, 2021

### Оглавление

1. Общие положения.....	4
2. Паспорт юридического лица.....	6
2.1. Перечень объектов контроля: .....	6
3. Общие требования .....	7
4. Состав программы производственного контроля.....	8
5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде .....	10
6. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.....	11
7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием.....	13
8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.....	13
9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности .....	16
10. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке .....	16
11. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. ....	18
12. Разработка системы мониторинга .....	18
13. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.....	19
14. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.....	19
15. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. ....	19

16. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения.....	19
острых кишечных инфекций и пищевых отравлений .....	19
17. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарноэпидемиологическому благополучию населения: .....	20
18. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды: .....	20
19. Документация программы ХАССП .....	20
20. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.....	22
Приложения.....	22

## 1. Общие положения

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение требований санитарного законодательства и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Настоящая программа разработана в соответствии официально изданными санитарными правилами, методами и методиками контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- 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»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

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.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

**Целью программы** по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### **Задачи системы управления безопасностью производства продукции:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- осуществление контроля за ведением учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- контроль за организацией и прохождением медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

## **2. Паспорт юридического лица**

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Саркузская основная общеобразовательная школа» (далее - МКОУ Саркузская ООШ), создано с целью обеспечения прав граждан на получение бесплатного и общедоступного основного общего образования в пределах федеральных государственных образовательных стандартов, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МКОУ Саркузская ООШ является юридическим лицом.

Основным предметом деятельности ОУ является реализация основных общеобразовательных программ начального и основного общего образования.

Учредителем МКОУ Саркузская ООШ является муниципальное образование «Муниципальный округ Кизнерский район Удмуртской Республики».

**И. о. директора** МКОУ Саркузская ООШ – Михеева Анастасия Игоревна, телефон 8(34154) 57-216.

**Заместитель директора по УВР** – Шишова Татьяна Аркадиевна, телефон 89512084477.

**Ответственные за организацию питания:**

Михеева Анастасия Игоревна

Киселева Таисия Владимировна (завхоз)

**Площадь** пищеблока - 76,9 м<sup>2</sup> (кухня-36,0 м<sup>2</sup>, обеденный зал -40,9 м<sup>2</sup>,

### **Характеристика инженерных систем**

Освещение	естественное и искусственное
Система вентиляции	естественная, приточно-вытяжная
Система отопления	собственная котельная
Система водоснабжения	горячая и холодная, централизованные
Система канализации	герметичный септик

### **2.1. Перечень объектов контроля:**

- пищеблок;

- складское помещение;
- обеденный зал;
- подсобные помещения пищеблока.

## **2.2. Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:**

- повар, подсобный рабочий кухни – 1

### **3. Общие требования**

3.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет и. о. директора МКОУ Сакузская ООШ.

И.о. директора определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление.

3.2. Директор подбирает и назначает комиссию по контролю за организацией питания, действующую по принципам ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Деятельность общественной комиссии по контролю за организацией питания в школе регламентируется соответствующим локальным нормативным актом.

Члены общественной комиссии в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

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

3.3.1. Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав комиссии в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав комиссии в случае необходимости;
- координирует работу комиссии;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;

- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену комиссии;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами комиссии и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения комиссии;
- представляет группу в руководстве организации.

3.3.2. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний комиссии;
- регистрация членов комиссии на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых комиссией.

3.3.3. Руководство 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 и (GHP)
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

3.4. Руководство и сотрудники МКОУ Саркузская ООШс целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН.

#### **4. Состав программы производственного контроля**

4.1. Контроль принципов ХАССП.

4.1.1. Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

4.1.2. 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), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар).

4.1.3. Контроль принципов ХАССП включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 4.2. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 4.3. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 4.4. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 4.5. перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 4.6. 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;
- 4.7. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4.8. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- 4.9. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.5. настоящей части, от установленных предельных значений;



- 4.10. 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;
- 4.11. 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;
- 4.12. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых;
- 4.13. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

## **5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

5.1. Пищеблок оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

5.2. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с Приложением 3.

5.3. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

5.4. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований при производстве готовых блюд.

Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

5.5. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

5.6. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

5.7. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи.

5.8. Столовая обеспечивается достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

5.9. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающей требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для при-

готовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

5.10. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенными для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

5.11. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и разделки в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудования, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

5.12. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

5.13. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5.14. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

5.15. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## **6. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

6.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям.

6.2. Производственные и другие помещения должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

6.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

6.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

6.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

6.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

6.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

6.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

6.9. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

6.10. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре с душевой насадкой.

6.11. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

6.12. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

6.13. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

6.14. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

6.15. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

6.16. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

6.17. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией, при работе в условиях распространения

инфекционных заболеваний – один раз в неделю. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

6.18. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

6.19. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

6.20. Для уборки каждой группы помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

6.21. Уборочный инвентарь хранится в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

6.22. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

6.23. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом школы.

6.24. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся.

## **7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием**

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

7.3. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.4. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## **8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

8.1. В пищеблоках обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.

8.3. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований.

8.4. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.5. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.6. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил.

8.7. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы (посуду), разделочный и производственный инвентарь.

8.8. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.9. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.10. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

8.11. Фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.12. Для обработки яиц используются промаркированные ванны и (или) емкости.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

8.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

8.14. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.15. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде

(кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

8.16. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

8.17. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.18. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.19. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.20. При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре  $180-200^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре  $220-280^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.21. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

8.22. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

8.23. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.24. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$  не более 30 минут.

8.25. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.26. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.27. На пищеблоке должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

## **9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности**

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающие в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного за организацию питания лица.

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация школы должна информировать родителей обучающихся.

## **10. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке**

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся, необходимо выполнение следующих мероприятий:

10.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

10.2. Для мытья рук должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

10.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

10.4. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

10.5. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

10.6. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

10.7. При появлении признаков простудного заболевания или желудочнокишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

10.8. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

10.9. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

10.10. В столовой должна быть аптечка для оказания первой медицинской помощи.



## 11. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

11.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

11.2. *Оценку качества блюд* и 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 10 и 12-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке *соусных блюд* прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и 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; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- 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, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

## 12. Разработка системы мониторинга

12.1. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в *Журнале бракеража готовой пищевой продукции*, который хранится в течение года. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

12.2. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в *Журнал учета температуры и влажности воздуха* - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

12.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в *Журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок*, который хранится в течение года.

### **13. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.**

13.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований (Приложение 5):

- при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

13.2. При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются.

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

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

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

### **15. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

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

15.2. Защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов обеспечивают плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

15.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

15.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

### **16. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

16.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников (Приложение 6).

16.2. 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 - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

16.3. Производственный контроль включает:

16.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

16.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

16.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

16.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

16.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

## **17. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

- неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- неисправность сетей водоснабжения;
- неисправность сетей канализации;
- неисправность холодильного оборудования.

## **18. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

18.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

18.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся общеобразовательных учреждений.

18.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

18.4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

18.5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

## **19. Документация программы ХАССП**

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

19.1. Документация программы ХАССП включает:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 7);
- приказ о создании и составе группы;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве;

- отчеты комиссии ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП (Приложение 2);
- перечень регистрационно-учетной документации.

19.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля (Приложение 4):

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- Журнал здоровья
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Журнал учета температурного режима и холодильного оборудования
- Журнал осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников. Личные медицинские книжки каждого работника
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях
- Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

## **20. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы**

1. Создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции.
2. Обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии.
3. Улучшение состояния здоровья обучающихся по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи.
4. Оснащение пищеблока Учреждения современным высокотехнологичным оборудованием.
5. Формирование культуры и навыков здорового питания у обучающихся.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

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

- Федеральный закон РФ 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», ст. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28,29,32,33,34,36,37,38,39,40;
- ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09Л 2.2011 (ст. 1 - ст. 29);
- Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст.1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23,24, 25, 26, 27);
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68 (ст.1-151);
- ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1-115);
- ТР ТС 029/2012 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 025/2012 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8);
- Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4);
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23);
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» ФЗ№29 от 02.01.2000г.
- СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (р.1 гл.1 п.п.1.2-1.7, гл.3 п. 3.6, гл.4 п.п.4.1-4.3, 4.6, 4.7, гл.5 п.п.5.1, 5.3, 5.5, 5.9, гл.6 п.п.6.1-6.5, гл.7 п.п. 7.1, 7.5, 7.8, гл.8 п.п. 8.7-8.9, гл.9 п.п. 9.1-9.5, гл.10 п.10.22.1, гл.11 п.п.11.1-11:3, 11.5-11.14, 11.23, 11.24, гл.12 п.п. 12.1-12.4, 12.9, гл.13 п.п.13.6, гл.15 п.п. 15.1-15.11, 15.15, 15.16, 15.19, 15.20, р.2 гл.1 п.п. 1.1-1.12, гл.2 п.п.2.1-2.38, гл.3 3.1-3.4);
- СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (гл. 1 -10);
- СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п.1.1 - 7.4);

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1- 6.22, р.7 п.п.7.1-7.29, р.8 п.п.8.18.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2);
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «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); □ СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9);
- СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10);
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4);
- СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2 Л-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);
- СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п.1.1 - 20.3); □ СанПиН 3,2,1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5);
- СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2);
- СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13);
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2;
- СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3);
- СП 3.1.3.2352-08 «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);
- СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3);
- СП 3 Л. 1.2341 -08 «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2);
- СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», (п.п 1.1-12.4, приложения №№1,2);
- СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8;
- СП 3.2.3110-13 «Профилактикаэнтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3);
- СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4;
- СП 3.1Л .3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3);
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (п.п.1.1- 9.3);
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3);
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3);

- СП 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14);
- СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест», разделы 1,2, 5;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п.1.5, 2.4, 2.6,2.7); □ СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4);
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2);
- приказ Минздрава РФ от 21 марта 2014г. № 125-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1;
- приказ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах»;
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769;
- ТР ТС 007/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 №797;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. № 299;
- МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения.



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

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	Входной контроль показателей и безопасности <i>каждой партии</i> поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ): 1.1 .Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санит. книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Акты контроля	Проведение санобработки транспорта	Директор, заместитель директора по УВР, повар (при отсутствии директора или зам. директора по УВР)
2	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	-приемка сырья; -приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов <i>Исполнители: повара</i>	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований 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 информации, наличие текста на	Акт входного контроля на соответствие <i>продуктов питания требованиям и стандартам.</i>	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Повар

			русском языке и т.д.).			
3	<p><b>Промежуточный контроль</b> – Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки:</p> <p>3.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>3.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>3.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>3.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» техническим условиям</p>	<p>1 . Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши.</p> <p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы.</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки.</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка).</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды.</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>1. Соблюдение рецептуры, технологии.</p> <p>2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд. 3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников, использование перчаток).</p> <p>4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи.</p>	<p>Бракеражный журнал Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Члены бракеражной комиссии</p>

4	<p>Контроль санитарно- гигиенического состояния производства в пищеблоке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение правил личной гигиены;</li> <li>-соблюдение санитарных правил, норм;</li> <li>- соблюдение качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.</li> </ul> <p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>	<p>Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- спец. одежды, цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды/<i>повара</i></li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Наличие графиков генеральной уборки помещений.</li> <li>2.Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами.</li> <li>3. Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиям СанПиН.</li> <li>4.Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря.</li> <li>5.Осмотр работников пищеблока.</li> <li>6.Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения.</li> </ol>	<p>Журнал проведения санитарной обработки. Журнал здоровья работников пищеблока. Личные медицинские книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Директор, заместитель директора по УВР, завхоз</p>
5	<p>Контроль эффективности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-холодильного, технологического оборудования;</li> <li>- инженерных сооружений и коммуникаций</li> </ul>	<p>Холодильное, технологическое оборудование/<i>повара</i></p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности пищеблока, столовой к безопасному приему пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заместитель директора по УВР, повар</p>
6	<p>Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов</p>	<p>Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения</p>	<p>Ежедневно. Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока, температурно-влажностного режима хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов.</p>	<p>Журнал по соблюдению температурного режима холодного оборудования</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заместитель директора по УВР, повар</p>

7	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно. Наличие чистой спецодежды работников. Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки.	Акты контроля	Информирование руководства	Директор
8	Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно. Время выдачи и приема пищи детьми. Объем порций блюд. Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи.	Акты контроля, бракеражный журнал готовой продукции	Информирование руководства установление причины несоответствия и ее устранение	Директор, заместитель по УВР, члены бракеражной комиссии, родительского контроля

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки<sup>1</sup> и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений  
столовых образовательных учреждений**

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки.
Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук

Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, раковина для мытья рук

### Формы учетной документации пищеблока

#### Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Кол-во поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Подпись отв. лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание: \* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

#### Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7

Примечание: \* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

### Журнал здоровья

N п/п	Ф.И.О. работника*	Должность	Месяц/дни: апрель							
			1	2	3	4	5	6.	+..	30
1										
2										

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

\*\* Условные обозначения:

Зд. - здоров;

Отстранен - отстранен от работы;

Отп. - отпуск; В. - выходной; б/л. - больничный лист.

### Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Кол-во питающихся	Общее кол-во внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечания

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6.	.....	30



**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Журнал здоровья)**

№ п/п	ФИО работника	Должность	Месяц/дни	Отметка
1.				

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников**

№ п/п	ФИО работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1					
2					
3					

**Ведомость контроля за рационом питания**

N п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/количество питающихся										В среднем за 10 (12) дней	Отклонение от нормы в % (+/-)	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			

Примечание: \* Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

Месяц/дни: (t в °С )

Наименование кладовой	Число																	

## Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовых

Наименование мероприятий	число	Месяц																											
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																													
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																													
3. Нормы закладки сырой продукции																													
4. Бракераж готовой продукции																													
5. Соответствие технологии приготовления блюд																													
6. Нормы выдачи готовых блюд																													
7. Соблюдение режима выдачи пищи																													
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																													
9. Соблюдение графика генеральной уборки																													

Условные обозначения:

- полностью соответствует требованиям (ПС);
- частично соответствует (небольшие нарушения) (ЧС);
- не соответствует требованиям (НСТ).

### Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата за-бора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

### График генеральной уборки пищеблока

**Понедельник** – Мытье окон, чистка отстойников.

**Вторник** – Чистка полов, плинтусов.

**Среда** – Мытье столов и стеллажей.

**Четверг** – Мытье стен, дверей и батарей.

**Пятница** – Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком).

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

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

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

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

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



**Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в  
МКОУ Саркузская ООШ**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

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



**Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.**

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Завхоз
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Завхоз
Проведение генеральной уборки	1 раз в неделю	Директор, повар, подсобный работник кухни
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Директор, завхоз
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Директор
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Директор
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Директор, завхоз, повар
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Директор, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Директор, завхоз
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Директор, завхоз, повар
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Директор, завхоз, повар

Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Завхоз
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Директор
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Директор
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	По мере необходимости	Директор, завхоз

## Политика

### МКОУ Саркузская ООШ качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МКОУ Саркузская ООШ в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. 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 с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и 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.

Администрация МКОУ Саркузская ООШ несет ответственность:

- за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции,
- за воздействие условий производства на окружающую среду,
- берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Приложение № 9**

по приложению №9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

таблица 1

**Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)**

Блюдо	Масса порций	
	7 - 11 лет	12 –17 лет
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	200 - 250	250 - 300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90 - 120	100 - 120
Гарнир	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100

**Приложение № 10**

по приложению № 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

Таблица 3

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

Показатели	от 7 до 11 лет	12-17 лет
Завтрак	500	550
Обед	700	800

**Приложение № 11**

по приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

таблица 1

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7 - 11 лет	12-17 лет
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200
магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0



## Приложение № 12

по приложению № 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20,

таблица 4

### Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в образовательной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации
9.15-9.35	Завтрак (1-4 классы) и дети с ОВЗ
11.15-11.35	Обед (5-9 классы)
12.20-12-40	Обед (1-4 классы)

**Приложение № 13**

по приложению № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105

Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
Чернослив	17		
Курага	8		
Изюм	22		