

Утверждаю
Директор МБОУ «Кайрактынская СОШ»
В.В. Козлова
Приказ № 01/18-05 от 11.01.2021 г.



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП

**муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
«Кайрактынская средняя общеобразовательная школа»
Акбулакского района Оренбургской области**

Оглавление

1. Общие положения	3
2. Состав программы производственного контроля	5
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	7
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	8
5. Порядок организации и проведения производственного контроля	12
5.1. Виды опасных факторов	15
5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)	16
6. Контролируемые параметры	17
6.1. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	17
6.2. Разработка системы мониторинга	18
6.3. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений	19
6.4. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции	19
6.5. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции	19
6.6. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных	20
7. Мероприятия по предупреждению возникновения распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	20
8. Перечни должностей, подлежащим медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению	21
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно- эпидемиологическому благополучию населения	22
10. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды	23
11. Выполнение принципов ХАССП	23
12. Документация программы производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	24
12.1. Документация программы производственного контроля ...	25
12.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля	25

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ 31987-212 «Межгосударственный стандарт», Государственный стандарт РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования", 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» 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**. «Нормативно-правовые документы».

Программа устанавливает основные требования к обеспечению безопасности пищевых продуктов в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля в МБОУ «Кайрактынская СОШ» (далее – Учреждение), 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 программы 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, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и учащихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путём должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

- **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

- **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- **предупреждающее действие:** Действие предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **корректирующее действие:** Действие предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.
- **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.
- **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

МБОУ «Кайрактынская СОШ» является юридическим лицом, находится по адресу: Оренбургская область, Акбулакский район, с. Кайракты, ул. Школьная д.4.

Помещение пищеблока площадью 79 м² находится в отдельно стоящем здании расположенном по адресу: Оренбургская область, Акбулакский район, с. Кайракты, ул. Центральная, 22.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Директор Учреждения.

Директор Учреждения определяет и документирует политику ХАССП (**Приложение 2**) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

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

Директор Учреждения определяет область применения ХАССП.

Директор подбирает и назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Деятельность группы ХАССП по контролю за организацией питания в школе регламентируется соответствующим локальным нормативным актом. **Приказ о создании рабочей группы в Учреждении по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП . (Приложение 3).**

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

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также,

при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль, за исполнением программы сохраняется за Директором Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

В перечень объектов контроля входят:

- пищеблок,
- цеха связанные с обработкой и приготовлением пищевой продукции,
- складские помещения,
- обеденный зал,
- подсобные помещения пищеблока.

В состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи входят:

- повар – 1 штатная единица.

Администрация и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Состав программы производственного контроля

2.1. Контроль принципов ХАССП.

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

2.1.2. 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 (повар).

2.1.3. 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-эпидемиологический 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.

2.2. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2.2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.2.3. Порядок организации и проведения производственного контроля;

2.2.4. виды 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;

2.2.5. 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;

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

2.2.7. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

2.2.8. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;

2.2.9. 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;

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

2.2.11. мероприятия по предупреждению возникновения распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

2.2.12. перечни должностей, подлежащим медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению;

2.2.13. перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

2.2.14. мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды;

2.2.15. требования к документации, обеспечивающей программу производственного контроля, перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля;

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Помещения пищеблока школы для приготовления пищи, должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к

материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции **в соответствии с гигиеническими нормативами, согласно приложениям:**

- План-схема пищеблока. **Приложение №4;**

- Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

Приложение №5.

- Журнал учета проведения генеральных уборок пищеблока. **Приложение №6.**

План-схема представлена в целях наглядного представления обеспечения оборудованием в соответствии с 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».

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

3.3. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

3.4. 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, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания.

3.5. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

3.6. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

3.7. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

3.8. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

3.9. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

3.10. Для обеззараживания воздуха используется бактерицидная установка, её устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

3.11. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

3.12. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

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

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

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

3.17. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается

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

4.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

4.2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

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

4.4. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

4.5. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

4.6. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (**Приложение №7**).

4.7. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания.

4.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

4.9. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

- Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования (**Приложение 8**)

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (**Приложение 9**)

4.10. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам).

4.11. При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

4.12. Продукты следует хранить согласно правилам хранения пищевых продуктов и сырья (Приложению №10).

4.13. Готовые блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

4.14. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.15. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте (Приложение №11), технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

4.16. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы бракеражной комиссией. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции (Приложениях № 12) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

4.17. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения отдельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

4.18. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

4.18.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

4.18.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

4.18.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

4.18.4. реализация на следующий день готовых блюд;

4.18.5. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

4.18.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.19. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

4.20. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

4.21. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с **таблицей замены пищевой продукции** с учетом ее пищевой ценности (**приложение № 13**).

4.22. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

4.23. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

4.23.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

4.23.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в (**приложении № 14**), каждому приему пищи.

4.23.3. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

4.24. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (**Приложение № 15**). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

4.25. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в (**Приложении № 16**).

4.26. 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 согласно **правилам приготовления пищевых** продуктов (**Приложение № 17**).

4.27. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. (**Приложение № 18**). Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.28. При организованных перевозках групп детей автомобильным транспортом и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

4.29. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) -отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

4.30. Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

4.31. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

4.32. Питьевой режим в детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

4.32.1. В детских организациях, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

4.32.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.33. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

4.34. При формировании рациона здорового питания и меню необходимо обеспечивать среднесуточные наборы пищевой продукции для **организации питания (Приложение №19)**.

4.35. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего массы порций для детей в зависимости от **возраста (Приложение №20)**, и суммарные объемы блюд по приемам пищи в граммах (**Приложение №21**).

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, 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.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

№	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда,	-договоры с поставщиками, -пересмотр	При выполнении контрольны	Контрольно-критическая точка (ККТ) не

	продукции	-поступление запрещенного сырья, (Приложение 16) недоброкачественного сырья Финансовая: -завышенная ценовая политика, -ненужный объем поступающего сырья	договоров, -управление поставками анализ и корректировка меню (Рекомендованные среднесуточные наборы пищевой продукции (Приложение 19) Планирование расхода продукции (десятидневное меню)	х и плановых мероприятий риск не велик	устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки: -нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды. Физическое: -грызуны, жучки, примеси	- входной контроль поступающих продуктов: «скоропортящихся продуктов питания» (Приложение 7); Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -визуальный осмотр транспорта поставщика -требования к перевозке и приему пищевых продуктов .	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиком степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); -рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.	-правильное хранение продуктов питания (Приложение 10); - контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

		Химическое: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством.	(Приложениям 8,9); -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложения 6,22); -соблюдение личной гигиены Приложение 32); выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.		
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: -загрязнение патогенными м/о. Химическая: -загрязнение моющими средствами, -дезинфектантом.	-соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде; -требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды (Приложение 5)	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: -загрязнение моющими средствами, -дезинфектантом	-соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 11); -своевременное обслуживание и ремонт технологического	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

			<p>оборудования; -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 5); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены (Приложение 32)</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высокая</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
		<p>Возникновение перекрестных загрязнений: -микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); -аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p>	<p>-отделение сырья от готовой к употреблению продукции; -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; -разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены. (Приложение 32)</p>		
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая: - при нарушении технологии приготовления</p>	<p>-снятие проб готовых блюд; органолептическая оценка; - соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	<p>Степень риска не высокая.</p>	<p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>

7	Прием пищи учащимися	Биологическое: - загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска не высокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
---	----------------------	---	---	--	---

5.1. Виды опасных факторов

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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приёмка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- Товарно - транспортные накладные на продукцию, сертификаты. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности	Завхоз	Товарно - транспортные накладные

			и даты изготовления		
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	Завхоз	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 6) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 8)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ТТК; Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 6) Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 12)

6. Контролируемые параметры

6.1. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приёмка сырья	-Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Завхоз	Приложения 7, 10
2	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада;	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря;	Завхоз	Приложение 9,

		Техническое состояние оборудования	Неисправность оборудования		
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложение 5,8,17
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Бракеражная комиссия	Сборник ТТК и меню

6.2. Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приёмка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Товарно- транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по марки ровочному ярлыку)
		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 8) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 9)
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 22)
3	Обработка и переработка	Контроль личной гигиены персонала	по факту	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложения 23)

	пищевого сырья, термообработка при приготовлении			Личные медицинские книжки каждого работника
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	по факту	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 24)
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 12)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 25)

6.3. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

6.4. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

- Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 26)
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение 27)

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

6.5.1. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

6.5.2. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

6.5.3. Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

6.5.4. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

6.5.5. В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

6.5.6. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

6.5.7. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

6.5.8. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

6.5.9. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

6.5.11. Дезинфекция, дератизация и дезинсекция производственных помещений – по мере необходимости:

- График генеральной уборки пищеблока (Приложение 28).
- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 24).

6.5.12. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

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

6.6. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных

6.6.1. В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

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

6.6.3. Защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе

грызунов обеспечивают плотно закрывающиеся двери, необходимо вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

6.6.4. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

7.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, 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 - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (повар).

7.3. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

7.4. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (сотрудники) образец приведен в (приложении № 23) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

7.5. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

7.6. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны соблюдать **личную гигиену (Приложение № 32)**

8. Перечни должностей, подлежащим медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

8.1. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно - гигиеническому обучению в учреждении в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерство здравоохранения № 302-н 12.04.11г.

8.2. 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 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, - не реже 1 раза в год.

8.3. Не аттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

8.4. Каждый работник 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.

8.5. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно - гигиеническому обучению

№	Наименование должностей	Кратность медицинских осмотров	Кратность гигиенической подготовки	Вид документа
1.	Директор ОУ	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка
2.	Заместители директора	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка
3.	Учителя-предметники	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка
4.	Учебно-вспомогательный персонал (делопроизводитель, лаборант, библиотекарь)	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка
5.	Технический персонал (уборщик служебных помещений, водитель, сторож, рабочий по комплексному ремонту зданий и сооружений)	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка
6.	Повар	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка
7.	Завхоз	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка
8.	Начальник лагеря	1 раз в год	1 раз в год	Мед. книжка
9.	Воспитатель	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка
10.	Вожатый	1 раз в год	1 раз в 2 года	Мед. книжка

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением, изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.

5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

10. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

10.1. Утилизация пищевых отходов.

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

10.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности, с фиксацией в журнале учета дератизации. (Приложение № 24).

10.4. Заключение договоров по обеспечению исправной работы внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз, утилизацию мусора и пищевых отходов.

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

10.6. Заключение договоров на объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований (Приложение №31)

11. Выполнение принципов ХАССП

п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1.	Политика ХАССП школы	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Директор школы	ежегодно
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор школы	ежегодно
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Заместитель директора, Завхоз, повар	ежегодно
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Завхоз, повар	ежедневно
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	Завхоз, повар	ежедневно
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Завхоз, повар	Ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических,	Члены группы ХАССП	

		физических)		
		Контроль должностными лицами Учреждения за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Директор школы, Заместитель директора, Завхоз	ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 33)	Члены группы ХАССП	ежегодно
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	ежегодно
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	ежегодно
8	Контроль за организацией питания	-транспортировкой продуктов, хранением продуктов;	Завхоз, повар	
		-выполнением натуральных норм;	Завхоз, повар	ежемесячно
		-технологией приготовления;	Завхоз, повар	ежемесячно
		-блюды	Завхоз, повар	ежемесячно
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Директор школы, Завхоз	ежедневно
10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование об аварийных ситуациях на объектах	Завхоз, повар	по мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль за организацией медицинских осмотров;	Директор школы	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	Директор школы	1 раз в 2 года
		санитарно-гигиеническая подготовка кадров и учащихся	Директор школы классные руководители	1 раз в год
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Директор школы Завхоз,	по договору
	Лабораторный контроль	Фиалиал ФБУЗ	по договору	

			«Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»	
--	--	--	--	--

12. Документация программы производственного контроля, основанная на принципах 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:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (**Приложение 29**);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

12.1. Документация программы производственного контроля

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:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (**Приложение № 2**);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в **Приложении № 3**);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (**План-схема пищеблока в Приложении № 4**.);
- отчеты группы 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;
- перечень регистрационно-учетной документации.

12.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 7)
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 12)
- 3) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 26)
- 4) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 23)
- 5) Личные медицинские книжки каждого работника
- 6) Журнал учета работы бактерицидной лампы в пищеблоке (Приложение 30)

- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 8) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 9) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 8)
- 10) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 9)
- 11) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 24)
- 12) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (Приложение 22)
- 13) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 25)
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 29).
- 15) Журнал учета проведения генеральных уборок в пищеблоке (Приложение 6)
- 16) Журнал витаминизации третьих блюд (Приложение 18)

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

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; – Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. N 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
- 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 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- 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»;
- СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»;
- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;
- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)»;¹
- Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»;
- Приказ МЗ РФ от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299); *Технические регламенты Таможенного союза*:
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58, по содержанию фосфатов и глазури;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 68; – ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 883; – ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 N 67; – ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 882;
- Технический регламент «Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержден постановлением Правительства Республики Казахстан от 19 мая 2009 г. № 743;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 N 162. – ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 г. N 45.

Приложение № 2

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Кайрактынская СОШ»
_____ В.В. Козлова

Политика МБОУ «Кайрактынская СОШ» 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 (обучающихся, родителей (законных представителей)).

Задачи Учреждения 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 внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

2. 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 Учреждения 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.

Приложение №3

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

ПРИКАЗ № _____

от « _____ » _____ 20 ____ г.

«О создании рабочей группы в Учреждении по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в Учреждении по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор - Козлова В.В.

Технический секретарь - Курникова Л.В.

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП - Аркадьева А.А.

Член рабочей группы ХАССП - Тининенко В.Н.

Член рабочей группы ХАССП - Бакуменко Т.В.

2. Рабочей группе ХАССП:

2.1. разработать и внедрить в Учреждении систему ХАССП;

2.2. подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству выпускаемой продукции разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими Учреждение;

2.3. обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования,

подтверждающей функционирование системы ХАССП;

2.4 проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции.

3. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в Учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

4. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

5. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

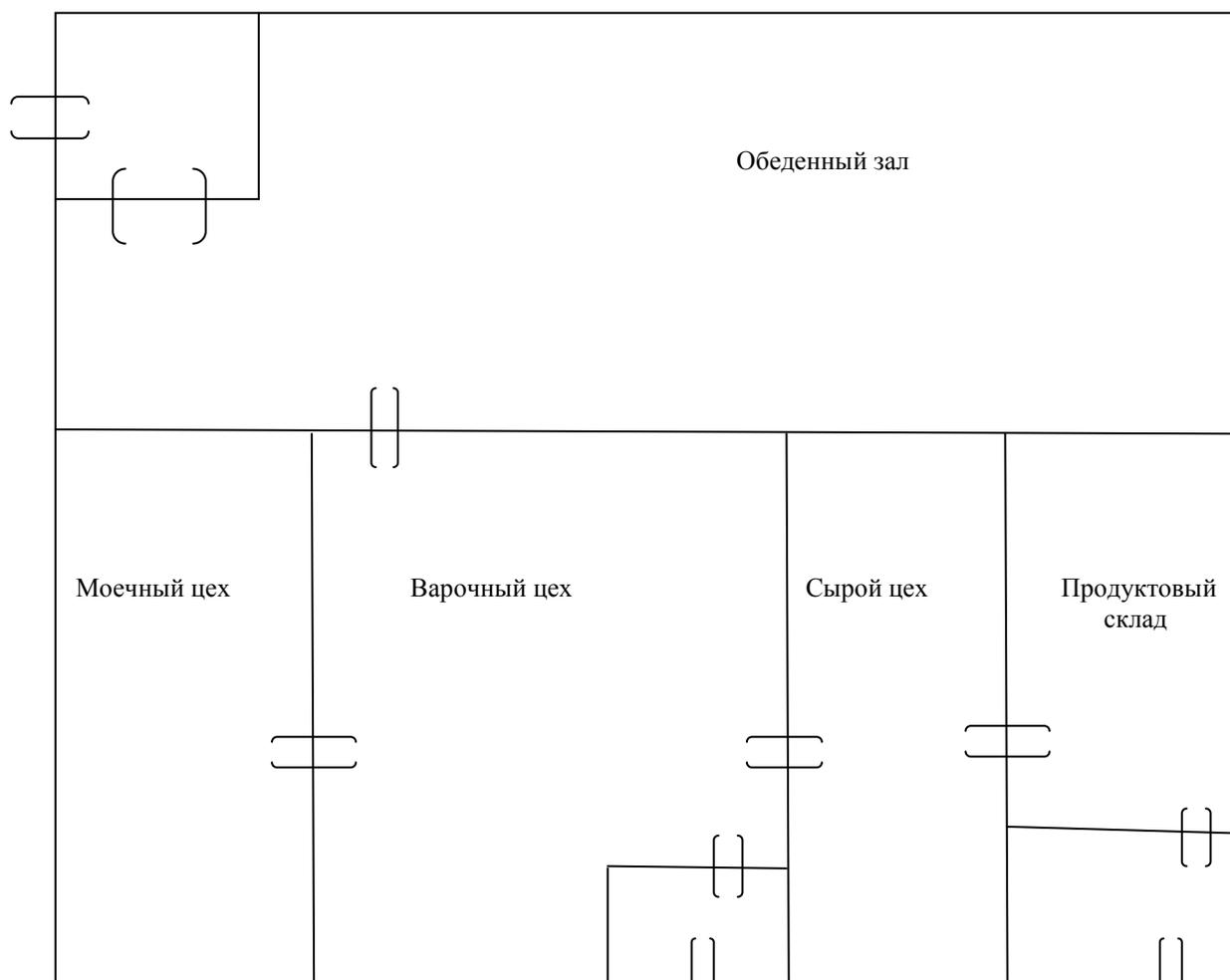
6. Координатору организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

7. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

8. Данный приказ довести до сведения сотрудников.

Приложение № 4

План - схема пищеблока



Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания,

должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

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, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

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.

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

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.

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.

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.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

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 гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

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.

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.

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.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды 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.

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.

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

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

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

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. 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.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь, хранение которого осуществляется отдельно в специально отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

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

Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля

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

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

Приложение №6

Журнал учета проведения генеральных уборок пищеблока МБОУ «Кайрактынская СОШ»

Дата проведения по графику	Фактическая дата проведения	Средство для проведения уборки (наименование и концентрация раствора)	Фамилия проводившего уборку	Фамилия и подпись лица, контролирующего уборку

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение №8

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение №9

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

5. Мороженое мясо, мороженую птицу хранят на стеллажах или подтоварниках в морозильной камере.

6. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

7. Птицу охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или полках.

8. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

9. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

10. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент.

11. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

12. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

13. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках или емкостях для сыпучих продуктов с крышками на расстоянии до пола не менее 15 см.

14. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках или емкостях для сыпучих продуктов с крышками.

15. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

16. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

17. Плоды, картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12°C, на расстоянии до пола не менее 30см. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

18. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

19. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Приложение №11

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:	-	-	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

Приложение №12

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

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 лосося (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

Приложение №14

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

Приложение №15

Меню приготавливаемых блюд Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет / 7-11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
<i>Итого за день:</i>							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

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 - "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, 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 №17

Правила приготовления пищевых продуктов.

1. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.
2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
3. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
4. 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.
5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований.
6. 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.
7. 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. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.
9. 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.

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

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

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

13. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости.

14. 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.

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

16. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, 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 +4,+ 2°C.

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

18. 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.

19. 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;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться 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°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 2°C; 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.

20. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

21. 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.

22. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+/- 2°C не более 30 минут. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/- 2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

23. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

24. Масса порционных блюд должна соответствовать 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.

25. В ОУ должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, с обеспечением достаточного количества чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - или одноразовых стаканчиков).

- в учебных и спальнях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

Приложение №18

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

Приложение №19

Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей^ в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20

24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная одированная	3	5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15

25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение №20

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

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
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)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Приложение №21

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

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

**Журнал
контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений**

Наименование мероприятий	число	Месяц/																											
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно- гигиеническое состояние склада																													
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																													

Ответственные лица:

Условные обозначения:

- «С» - полностью соответствует требованиям;
- «ЧС» - частично соответствует (небольшие нарушения);
- «НС» - не соответствует требованиям.

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу

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

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

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

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок клеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению», «не готово к употреблению») или разрешение к раздаче.

Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность исследований

ШКОЛА

№ п/п	Наименование услуг (исследований, обследований, измерений)	Кол-во (проб, кв.м., чел. и пр.)	Периодичность в году
1	Санитарнобактериологические исследования (пищевые продукты) Готовые блюда	1	1
	-КМАФАнМ	1	1
	-БГКП	1	1
	бактерии рода Sallmonella	1	1
	бактерии рода proteus	1	1
	Escherichia coli	1	1
2	Санитарно- бактериологические исследования (смывы)		
	БГКП *	10	1
3	Исследования смывов с объектов окружающей среды на яйца гельминтов	5	1
4	Исследования смывов с объектов окружающей среды на цисты патогенных кишечных простейших	5	1
5	Исследование обеда на калорийность)		
6	Исследование завтрака	1	1
7	Определение витамина С	1	1
8	Санитарнобактериологические исследования (вода)	1	1
	Общее микробное число	1	1
	Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии (метод мембранной фильтрации)	1	1
9	Определение эффективности тепловой обработки	1	1
10	Санитарно-химические исследования (№2 исследования воды)		
	Запах	.1	1
	Вкус	1	1
	Мутность	1	1
	Цветность	1	1
11	Электромагнитные излучения и другие физические факторы		
	измерения освещенности в одной точке (1-3 измерений)	2	1 1
	Измерение параметров микроклимата (температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха) - в одной точке	2	1
12	Заключение санитарно- эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам лабораторных и инструментальных исследований (в расчете на 1 протокол)		
13	Отбор проб		

ДОШКОЛЬНАЯ ГРУППА

№ п/п	Наименование услуг (исследований, обследований, измерений)	Кол-во (проб, кв.м., чел. и пр.)	Периодичность в году
1	Санитарнобактериологические исследования (пищевые продукты) Готовые блюда	2	1
	-КМАФАнМ	2	1
	-БГКП	2	1
	бактерии рода Sallmonella	2	1
	бактерии рода proteus	2	1
	Escherichia coli	2	1
2	Санитарно- бактериологические исследования (смывы)		
	БГКП *	10	1
3	Исследования смывов с объектов окружающей среды на яйца гельминтов	5	1
4	Исследования смывов с объектов окружающей среды на цисты патогенных кишечных простейших	5	1
5	Исследование обеда (калорийность)	1	1
6	Исследование завтрака		
7	Определение витамина С	1	1
8	Санитарнобактериологические исследования (вода)	1	1
	Общее микробное число	1	1
	Общие колиформные бактерии, термотолерантные колиформные бактерии (метод мембранной фильтрации)	1	1
9	Определение эффективности тепловой обработки	1	1
10	Исследование проб почвы на яйца гельминтов и цисты простейших	1	1
11	Санитарнобактериологические исследования (почва)		
	БГКП	1	1
	Энтерококки.	1	1
	Сальмонеллы	1	1
12	Санитарно-химические исследования (№2 исследования воды)		
	Запах	.1	1
	Вкус	i	1
	Мутность	1	1
	Цветность	1	1
13	Электромагнитные излучения и другие физические факторы		
	измерения освещенности в одной точке (1-3 измерений)	2	1 1
	Измерение параметров микроклимата (температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха) - в одной точке	2	1
14	Заключение санитарно- эпидемиологической (гигиенической) оценки по результатам лабораторных и инструментальных исследований (в расчете на 1 протокол)		
15	Отбор проб		

СОБЛЮДЕНИЕ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ

Каждый работник обязан соблюдать правила личной гигиены:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;

- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- запрещается закалывать санитарную одежду булавками, брошками, иголками;

- не выходить в санитарной одежде за пределы пищевого объекта;

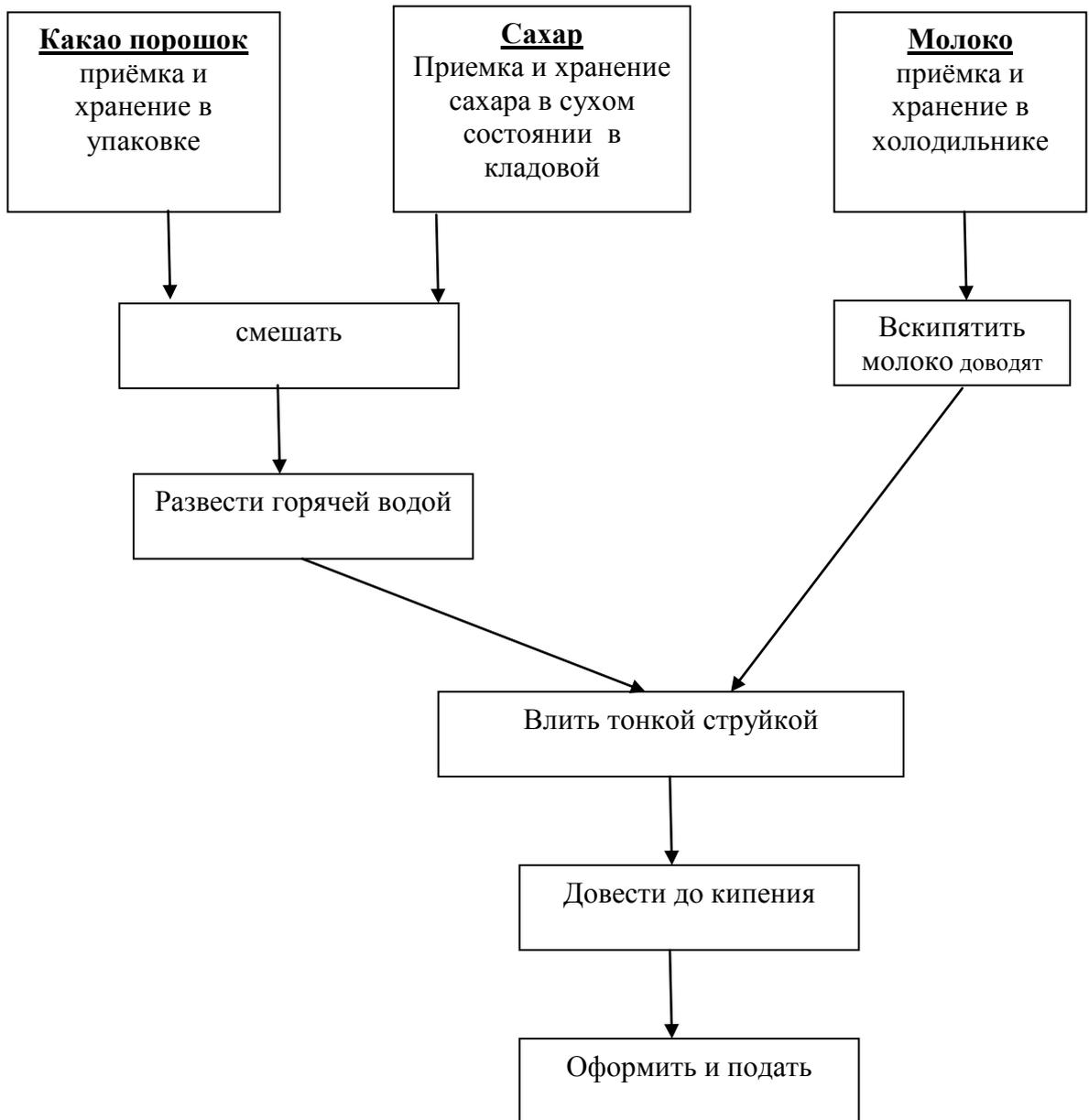
- руки разрешается мыть только в специально предназначенных для этого местах, нельзя мыть руки в производственных раковинах, где моется инструментарий и обрабатываются продукты.

- головной убор должен полностью покрывать волосы, что позволяет избежать попадания перхоти и волос на продукты питания в процессе их производства. Не менее важно, чтобы волосы были чистыми.

- производственная обувь не должна быть матерчатой, сделана из легкого моющегося материала, с закрытым задником.



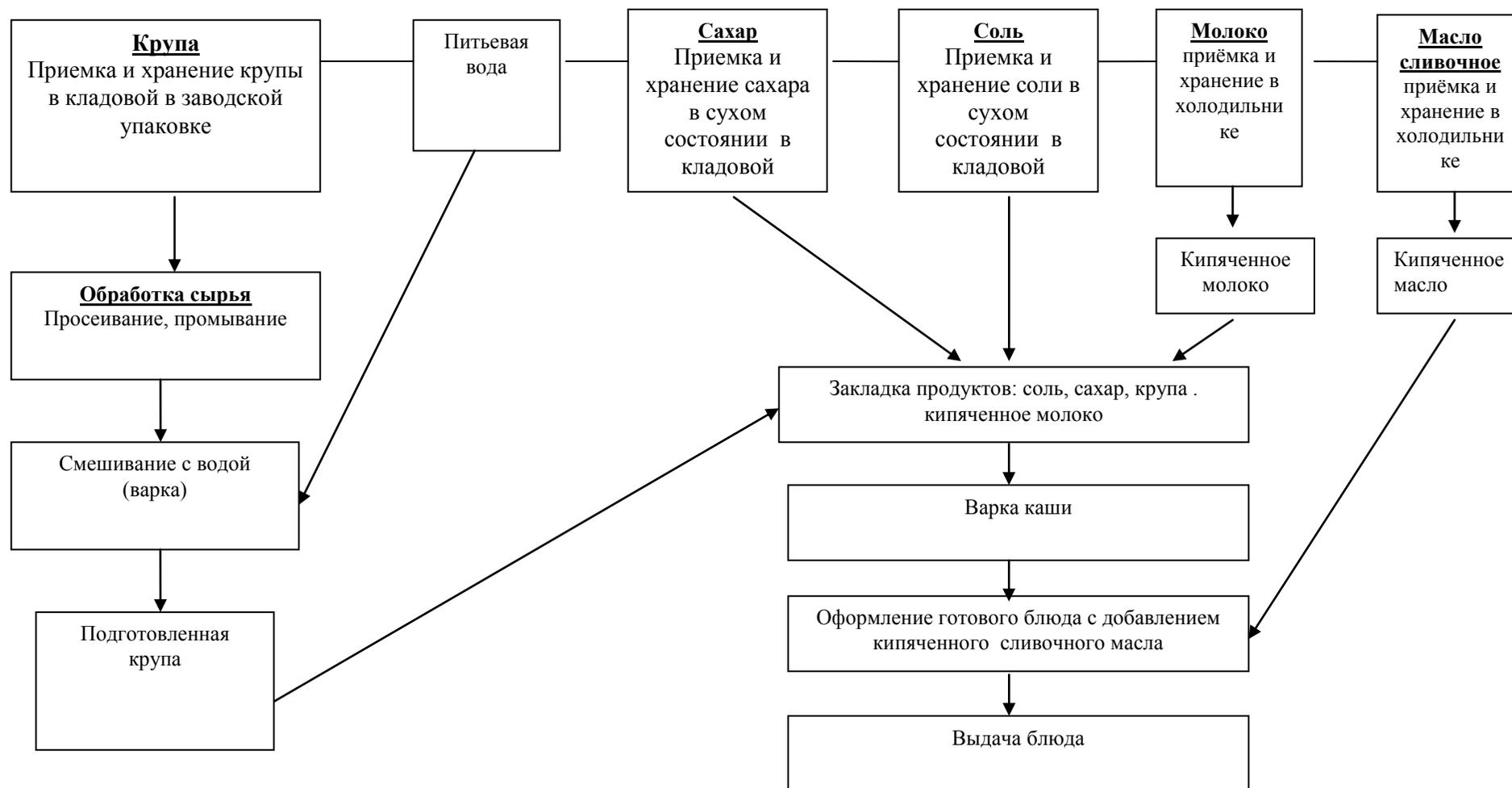
Блок-схема процесса приготовления блюда «Какао с молоком»



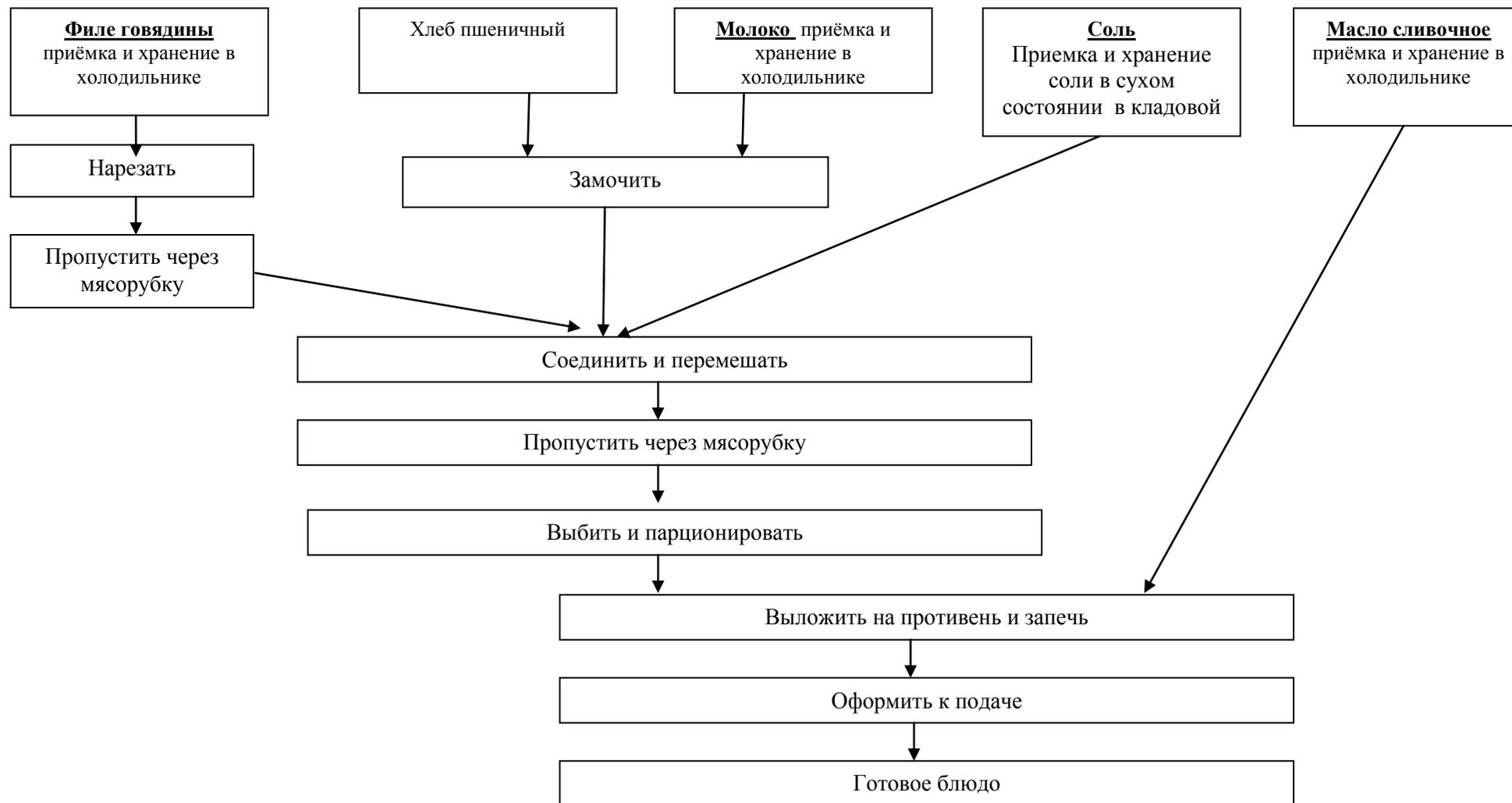
Блок-схема процесса приготовления блюда «Макаронные изделия отварные»



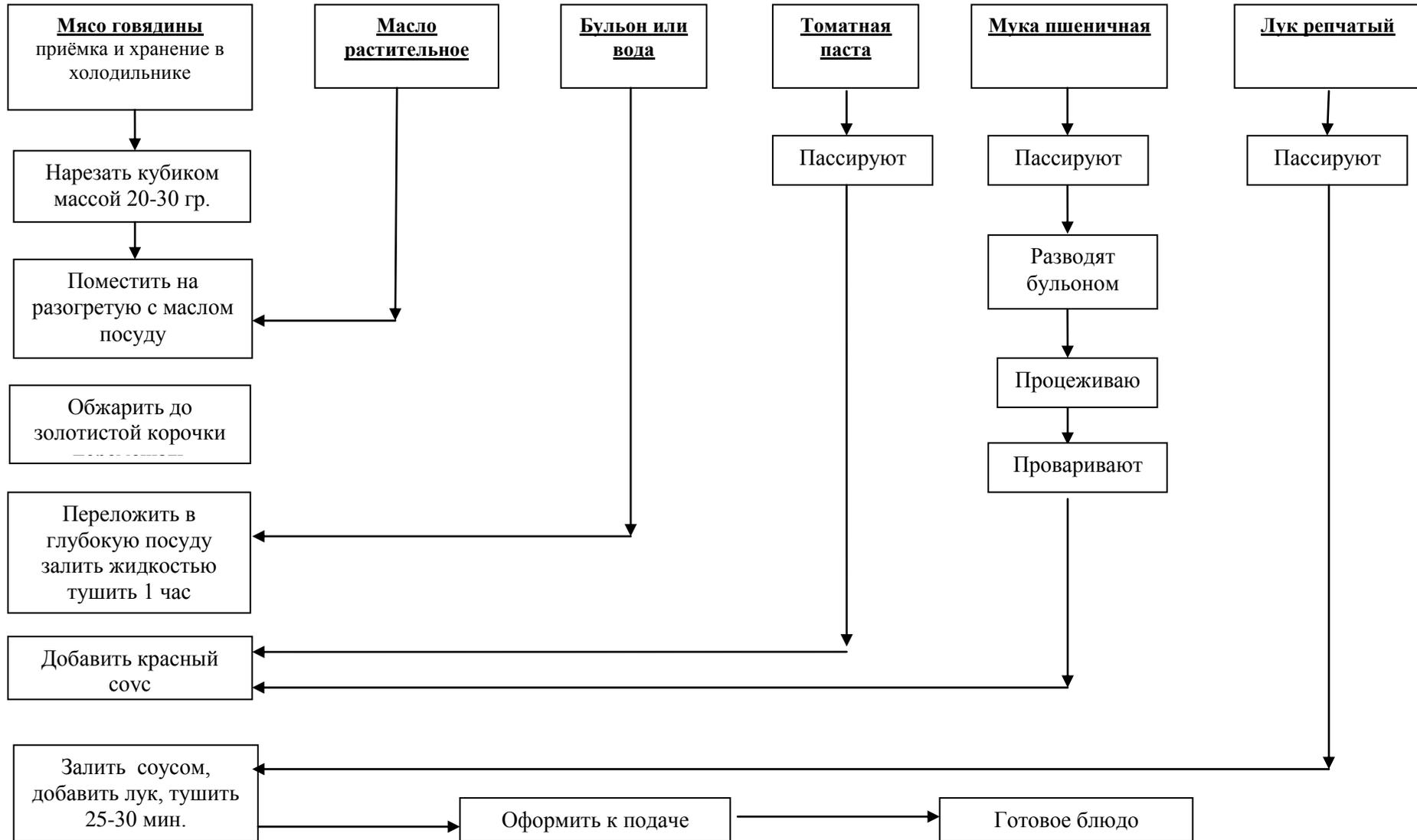
Блок-схема процесса приготовления блюда «Каша»



Блок-схема процесса приготовления блюда «Котлета из говядины»



Блок-схема процесса приготовления блюда «Гуляш из отварного мяса»



Блок-схема процесса приготовления блюда «Жаркое по-домашнему»

