



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы Коломеец А.В.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МБОУ «Средняя школа №1»**

**город Гагарин
2021**

1. Общие положения

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

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Средняя школа №1» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечении выполнения 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 запись ХАССП.

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

2.

Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3.

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

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

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

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

2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте

2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

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

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

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

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

3.

Требования к оборудованию пищевого блока, инвентарю, посуде

3.1.

Пищевые блоки образовательной организации оборудованы необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение №2).

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ «Средняя школа №1» в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №3).

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

3.2.

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

3.3.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- ✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- ✓ доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".
- ✓ посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- ✓ компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали;
- ✓ для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- ✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

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

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

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

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

3.8.

В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объёмов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.9.

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

3.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых

стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.11. Разделочный инвентарь для готовой сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно.

3.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

3.13. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

3.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

3.15. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

3.16.

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

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

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

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

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря согласно графика.

3.19.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «Средняя школа №1» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Недопускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №5). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

4.2.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №6), который хранится в течение года.

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

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

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

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках заводской тары.

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

Яйца хранятся в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30 см.

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

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

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

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

4.6. Разделочный инвентарь для сырых готовых продуктов хранится отдельно.

4.7.

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

4.8.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

4.9.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии и приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 8), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

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

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

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

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

4.10. Крупы не содержат посторонних примесей.

4.11.

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

4.12.

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

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

4.13. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

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

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

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

4.16.4.

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

4.16.5. Варка овощей накануне приготовления блюд не допускается.

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

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

Незаправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

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

4.15.

Фрукты, включая citrusовые, тщательно мойт в условиях холодного цеха (зоны) или цеха в торичной обработки овощей (зоны).

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

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

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

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих сладких блюд (Приложение №9).

4.17.

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

✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №10)

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

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

4.18. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при

температуре +2 - +6 °С. Посуда
спробаммаркируется указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за
равильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

4.19.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) недопускается:

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №12;
 - ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом и творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым мясом, зельцев, ячницы-глазуньи, холодных напитков морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
 - ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшим сроком годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.20. В образовательной организации организован правильный питьевой режим через питьевой фонтанчик.

5.

Порядок организации и проведения производственного контроля

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

5.1. Виды опасных факторов:

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

- ✓ *Биологические опасности:*

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

- ✓ *Химические опасности:*

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

- ✓ *Физические опасности:*

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в

пищевой продукции, характеризующийся присутствием минорного материала.

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)

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

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

Приложение №13. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение №14. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов

для использования в питании детей образовательных организациях.

Приложение №15. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение №14) и не используются продукты, входящие в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №12), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение №6 и №7).

5.2.2. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 и утвержденном директором 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений.

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

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре выше 100°C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляются непосредственно перед отпуском.

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

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

Приложение №6. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма,

рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение №7. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой (Приложение №16). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

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

6.1

Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение и поставка продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №5 и №6). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2

Оценку качества блюд кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации.

-

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

•

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

•

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

• У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки.

Затем проверяют степень готовности

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

6.3 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале брака готовой пищевой продукции (Приложения №10 и №11), а также в актах общественного контроля за состоянием питания, которые хранятся в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлено в приложении №18.

6.3.1

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, занесением в «Журнал учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и местах хранения сухих продуктов (Приложение №7).

6.3.2

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюда кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф. и. о. и личное подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №10).

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

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

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

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

6.5. Периодичность проведения проверки соответствия выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (Приложения №19)
2. Органолептическая оценка (Приложения №11)

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

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

зинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение №20. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение №21. График генеральной и влажной уборки обеденного зала

6.7 Мероприятия по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, с инантропных птиц и животных.

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

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

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкой чистой полимерной сеткой.

6.7.4.

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

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 22)

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, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

7.3. Производственный контроль включает:

7.3.1.

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

7.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

7.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

7.4. 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.

7.5.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться с ответственной программой ХАССП МБОУ «Средняя школа №1»

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

7.7.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор или лицо, назначенное по приказу.

8. Перечни должностей, подлежащих медицинским отрам санитарно- о- гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрава от 12.04.11 г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с исследуемыми Перечнями:

- ✓ Приложение № 23. Перечень должностей работников, подлежащих

медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

✓ Приложение №24. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗРФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
2. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции образовательной организацией, имеющей лицензию на право деятельности.
3. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
4. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

5. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

6. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет

- ✓ ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- ✓ качество выпускаемой пищевой продукции

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

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

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство Образовательной организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- ✓ Помещения (характеристика, планировка)
 - ✓ Оснащение и предметы
- ✓ Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
 - ✓ Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- ✓ Документация
 - ✓ Мониторинг требований

- ✓ Обучение персонала
- ✓ Правильные технологии гигиены (GHP)
 - ✓ Санитарно-гигиеническое состояние уборка помещений и оборудования
- ✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
 - ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене
- ✓ персонала

10.6. Приложение №31. Требования к соблюдению санитарных правил Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения не удовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

✓
Приложение №29. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

✓
Приложение №32. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации

✓ Приложение №33. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации

✓
Приложение №30 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- ✓ политикув
областикачестваибезопасностивыпускаемойпродукции(Приложение№25);
- ✓ приказосозданииисоставегруппы ХАССП(форариказавПриложении№26);
- ✓
информациюопродукции(сопроводительнаядокументацияхранитсьнаскладео
бразовательнойорганизации);
- ✓ информациюопроизводстве(План-схемацищблокавПриложении №3);
- ✓
отчетыгруппыХАССПсобоснованиимвыборапотенциальноопасныхфакторов,результатамиана
лизарисковивыборукритическихконтрольныхточекиопределениюкритическихпределов;
- ✓ рабочиелистыХАССП;
- ✓ процедурымониторинга;
- ✓ процедурыпроведениякорректирующихдействий;
- ✓ программвнутреннейпроверкисистемыХАССП;
- ✓ переченьрегистрационно-учетнойдокументации.

11.2.

Переченьформчетаиотчетностиповопросамосуществлени япроизводственногоконтроля:

1. Журналбракеражаскоропортящихсяпищевыхпродуктов,поступающихнапищблок(Приложен
ие№5)
2. Журналбракеражаготовойпищевой(кулинарной)продукции(сотметкой
качестваорганолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
(Приложения№10и№11)
3. Журналпроведениявитаминизациитретьихисладкихблюд(Приложение№9)
4. Гигиеническийжурнал(сотрудники)(Приложение№27)
5. Личныемедицинскиекнижкакаждогоработника
6. Акты отборапробипротоколылабораторныхисследований
7. Договораиактыприемавыполненныхработподоговорам(вывозотходов,дератиз
ация,дезинсекция)
8. Журналучетатемпературыивхолодильниках(Приложение№6)
9. Журналучетатемпературыивлажностивоздухавскладскихпомещениях.(Приложение№7)
10. Договоручетадезинфекцииидератизации
11. График уборки санитарногосостоянияпищблока икладовой(Приложение№20)
12. Акт мониторингапопринципамХАССП(Приложение 28)
13. Акт общественногоконтролязаорганизациейпитания(Приложение 17)

Приложения №1.

**«Перечень Законов,
действующих санитарных
правил, гигиенических нормати
вов и нормативно-
правовых актов».**

<i>Наименование нормативного документа</i>
Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г.
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей.20,21,22,23,24,25,26,27,28)

32,33,34,36,37,38,39,40)

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов»

09.12.2011(ст.1-ст.29)

Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»(гл.

ст.5,6,7,гл.4 ст.21,22,23,24,25,26,27)

Технический регламент таможенного союза «Обезопасности мяса мясной продукции», утвержденный Реше

октября 2013 г. № 68 (ст. 1-151)

Технический регламент таможенного союза «Обезопасности молока и молочной продукции», утвержденный

союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1 -115)

Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и

госюза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст. 1-12)

Технический регламент таможенного союза «Обезопасности продукции, предназначенной для детей и подро

Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 (ст.1, ст.2, ст.3, ст.4, ст.5,

ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12, ст.13)

Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукци

гл.9 ст.24,25,26,гл.10 ст.27,28,гл.11 ст.29,31,32,33,34,гл.12 ст.35,36,37,38,

39, гл.13 ст.4)

«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части каса

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям,

осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)

Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О

защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»

Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых

продуктов»

«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении и периодических медицинских осмотров (обследования), и порядка проведения предварительных и периодиче

Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организации»
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»
«Профилактика сальмонеллеза»
«Профилактика иерсиниоза»
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р. 1 п. п. 1.1-1.4, р. 2 п. п. 2.1-2.29, р. 3 п. п. 3.1-3.41)
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения» (п. п. 1.1-4.9)
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п. п. 1.1-4.10)

СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»(р.1п.п.1.1-1.2,р.2п.п.2.1-2.7,р.3п.п.3.1-3.3,р.4п.п.4.1-4.7,р.5п.п.5.1-5.7,р.6п.п.6.1-6.4)
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекции»(р.2п.п.2.1-2.3,р.3п.п.3.1-3.9,р.4п.п.4.2);
СП«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»(п.п.1.1-20.3)
СанПиН«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»(п.п.1.1-5.5)
СП«Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2
СП«Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»(п.п.1.1-10.3)
СП«Профилактика клещевого энцефалита»(р.1п.п.1.1-1.2,р.2п.п.2.1-2.3.11,р.3п.п.3.1-3.7,р.4п.п.4.1-4.10.2,р.8п.п.8.1-8.6,р.п.п.10.1-10.5)
СП«Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1-3
СП«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»(пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1, 2, 3)
СП«Профилактика вирусного гепатита В»(п.п.1.1.-11.2)
СП«Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№ 1, 2
СП«Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8
СП«Профилактика энтеробиоза»(п.п. 1.1-8.3)
СП«Профилактика туберкулеза», пункты 1.1-15.4
СП«Профилактика острых кишечных инфекций»(п.п.1.1-11.3)
СП«Профилактика иерсиниоза»(п.п.1.1-9.3)
СП«Профилактика сальмонеллеза»(п.п.1.1-10.3)

СП«Профилактикагриппаидругихострыхреспираторныхвирусных инфекций»(п.п.1.1-13.3)
СП«Организацияипроведениепроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправилывыполнении2.7)
СанПиН«Гигиеническиетребованиякусловиямтрудаженщин»(разделы1, 2, 3,4,приложение4)
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
СанПиН«Гигиеническиетребованиякестественному,искусственномуи совмещенномуосвещениюжилыхиобщественныхзданий»(п.п.3.1-3.3,таблица №1,2)
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаряпрофилактическихпрививокэпидемическимпоказаниям»,приложение1
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Обезопасностиупаковки»от 16.08.2011г№769
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Пищеваяпродукциявчастиеее маркировки»от09.12.2011№881
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Обезопасностипищевойпродукции»,утвержденныйРешением09.12.2011N880
Приказ МинздравсоцразвитияРоссии"Обутверждениинациональногокалендаряпрофилактическихпрививок государственной регистрации ненуждается.-ПисьмоМинюстаРоссииот17.02.2011,регистрационныйN 01/8577-ДК)
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим государственной санитарно-эпидемиологической оценке безопасности, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г.№299.

Пр
ил
ож

Перечень оборудования пищеблока

МБОУ «Средняя школа №1»

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, термометры для измерения температуры и влажности воздуха
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, моечные ванны,
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), низкотемпературный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), крепление установок и разделочного инвентаря, моечная ванна для повторной обработки овощей, и подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, мясорубка
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, мармитная линия, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук.
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж,
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж,
Моечная для обработки тары после	Моечная ванна, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки.

Схемацищблока МБОУ«Средняя школа№1»

1. Обеденныйзал.
2. Горячийцех.
3. Мойкастоловойпосуды.
4. Цеххолодныхзакусок.
5. Цехпервичнойобработкимяса,рыбы,овощей.
6. Мойкакухоннойпосуды.
7. Коридор.
8. Складдляхраненияовощей.
9. Гардеробнаядляперсонала.

10. Подсобное помещение для хранения и обработки борочного инвентаря.

11. Туалет для персонала.

12. Склад пищевых продуктов.

Приложение №4

Журнал регистрации неисправности технологического холодильного оборудования

<i>Наименование неисправного оборудования</i>	<i>Дата установки неисправности</i>	<i>Принятые меры</i>	<i>Дата и час устранения неисправности</i>
1	2	3	4

Приложение №5

Журнал бракеража

скоропортящейся пищевой продукции
(по Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)

Дата и час, поступления	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах,	номер документа подтверждения безопасности пищевого п
-------------------------	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	---

**пищевой
продукци
и**

и

шт)

**(декларация
соответствия
свидетельство
государственной
регистрации
документов
результатов
ветеринарно-
санитарной экспертизы)**

Пример технико-технологической карты

Технологическая карта №	Фрикадельки из куриного филе			
Наименование сборника рецептур	Сборник рецептур на продукцию для обучающихся в образовательных организациях			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бройлер-цыпленок	206/185,4	74/66,6	12	7,4/6,6
Куриные окорока	132/118,8	74/66,6	13,2/11,88	7,4/6,6
Филе п/п	75,4/67,9	74/66,6	7,54/6,79	7,4/6,6
Хлеб пшеничный	16/14,4	16/14,4	1,6/1,44	1,6/1,44
Внутренний жир	4	4	0,4	
или лук	4,8	4	0,48	
Масса п/ф		114/102,6		
Масса готовых фрикаделек		100/90		
Масло	10	10	1	1

сливочное				
Выход:	110	Возраст	12летистарше	
	100		7-11лет	
Технологияприготовлен ия:	Изкотлетноймассы,приготовленнойкакнакотлеты,разделяютшарики по2-3штукинапорциюиотваривают напаруиливводе.Отпускаютфрикаделькисгарниромимаслом			
Требованияк качеству	Внешнийвид:изделия вформешариководинаковогоразмера,уложенные втарелкусбокугарнир			
Цветизапах	Свойственныйизделиямизкотлетноймассы.			
Консистенция	Сочная,нежная			
Вкус:	Умеренносоленый,свойственныйсвежеприготовленнымизделиямиз котлетноймассы.			
<i>Химический состав, витаминьимикроэлементына 1порцию</i>				
Белки	13,72/12,34	Ca	48,42/43,57	
Жиры	19,86/17,87	Mg	14,42/12,97	
Углеводы	8,10/7,29	Fe	1,14/1,02	
Эн.цен.	272/244	C	1,02/0,92	

Приложение №9

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество порций препарата
1	2	3	4	5

Приложение №10

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда да вес	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд
1	2	3	4

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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

Перечень пищевой продукции,

*которая не допускается при
организации питания
детей (по Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4
.3590-20)*

1. Пищевая продукция без маркировки 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 рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

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

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

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

Рекомендуемый ассортимент

основных пищевых продуктов для использования в питании детей
(по Приложению N11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

Мясо и мясные продукты:

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

Рыба и рыбопродукты-

треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкой упаковке;
- сыры острых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад, шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

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

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль,

Соки и напитки:

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

Консервы:

- компоты, фрукты дольками;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему

пищевых продуктов в образовательных организациях

1.

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной

обработки транспорта применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2.

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

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

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

График посещения столовой

№	Класс	Время посещения столовой
	1 смена	
	5- 11 классы (льготные категории)	
	ГПД	
	Обед	
	2 смена	

Приложение
№17

Акты общественного контроля за организацией питания

Акт № ____ комиссии по контролю организации
питания обучающихся МБОУ «Средняя школа №1»
(реализация мероприятий родительского контроля)

Дата проведения: « ____ » _____ год.

Комиссия в составе: _____ человек.

Цель проверки: _____

Результаты проверки: _____

Вывод/рекомендации: _____

Члены комиссии: _____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

_____ / _____

Приложение
№18

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

<p>Внутренний мониторинг питания</p>	<p>Внешний мониторинг питания (проводится родителями, которые входят в группу родительского контроля) согласно графика в положении о родительском контроле</p>
<p>Ежедневно: (бракеражная комиссия)</p>	<p>согласно графика в положении о родительском контроле</p>

-осмотрвнешнеговидаблюда	
- консистенции	
- соотношение сТТК	
- органолептическаяоценка(вкус,цвет,запах)	
1развнеделю: (рабочаягруппаХАССП)проводит:осмотрвнеш неговида блюда	4 разав год:
- консистенции	-осмотрвнешнеговидаблюда
- соотношение сТТК	- консистенции
- органолептическаяоценка(вкус,цвет,запах)	- соотношение сТТК
- оценкуповзвешиванию,подачеблюда,приемуп ищиобучающимся.	- органолептическая оценка (вкус, цвет,запах)
	- оценкуповзвешиванию,подачеблюда, приемупищиобучающимся.

Прило
жение
№19

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

<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования</i>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, соусы, творожные, яичные
Калорийность, выход блюда соответствие химического состава	Суточный рацион
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда

Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производства руки
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах, овощей, цехов обработки овощей.
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь персонала, сырые пищевые продукты (зелень)
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из производящей сети помещений: моечные посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, до... (выборочно)
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место

П
р
и
л
о
ж
е
н
и
е
№
2
0

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

№ П \ П	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация
1	2	3	4	5

П
р
и
л
о
ж
е
н
и
е
№
2
1

График генеральной и влажной уборки обеденного зала

Дата, время	Ответственное лицо	Подпись

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ П П	Наименование мероприятия	Периодичность ого контр
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1. 1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1. 2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4. 1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения точности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно- канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запасов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно

9	Наличие и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки предприятия	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях, проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанП
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствия грызунов -отсутствия членистоногих	
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий	постоянно

	сбора, накопления и утилизации отходов производства.	
22	Контроль заведением учетной документации	постоянно

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

1. Зав. производством

2. Повар

3. Мойщик посуды

4. Подсобный рабочий

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотроториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в

	дальнейшем–1развгод.
Осмотринфекционистом	Порекомендациииврачейспециали в.
Исследованиекровинасифилис	Припоступлении наработу,в дальнейшем–1развгод.
Исследованиенааносительство кишечныхинфекцийисерологическоеисследованиенабрюшнойт иф	Припоступлении наработу,в дальнейшем–1развгод.
Рентгенографиягруднойклетки	Припоступлении наработу,в дальнейшем–1развгод.
Исследованиенагельминтозы	Припоступлении наработу,в дальнейшем–1раз вгод.
Мазокиззеваиносананаличие патогенногостафилококка	Припоступлении наработу,в дальнейшем–1развгод.
Мазкинагонорею	Припоступлении наработу,в дальнейшем–1развгод.
Осмотракушером-гинекологом	Нереже 1развгод.
Клинический анализкрови	Нереже 1развгод.
Клинический анализмочи	Нереже 1развгод
Электрокардиография	Нереже 1развгод
Биохимическийскрининг	Нереже 1развгод
МаммографиюилиУЗИмолочныхжелез	Женщиныввозрастестарше 40лет 1разв2года
Исследованиенааносительство кишечныхинфекций	Припоступлении наработу,в дальнейшем–1развгод.

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

<i>Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Количество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
1	2	3
Заведующий столовой	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Повар	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Подсобный (кухонный) рабочий	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мойщик посуды	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

П
р
и
л
о
ж
е
н
и
е

№
2
5
У
Т
В
Е
Р
Ж

Директор _____
/Коломеец А. В./

Политика МБОУ «Средняя школа №1» *в области качества и безопасности выпускаемой продукции*

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи 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 использования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

П
р
и
л
о
ж
е
н
и
е
№
2
б

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 1 им. Ю.А. Гагарина»

ПРИКАЗ № 298

25.12.2020

О создании постоянно действующей группы ХАССП

В соответствии с пунктом 2.1 СП 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические

П
р
и
л
о
ж
е
н
и
е
№
2
7

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ П /	Да та	Ф.И.О. работника (последн ее приналичии)	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболева ка и членов семьи

1	2	3	4

Примечание:

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

П
р
и
л
о
ж
е
н
и
е
№
2
8

Акты мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<p><i>Акты контроля ответственными лицами по при казу</i></p>	<p>Акты общественного контроля за организацией питания</p>
	<p>Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих</p> <p>на пищеблок (Приложение №5)</p>
	<p>Журнал бракеража готовой пищевой) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)</p> <p>(Приложения №10 и №11)</p>
	<p>Журнал проведения витаминизации</p>

	третьихисладкихблюдо(Приложение
	№9)
	Акты отборапробипротоколылабораторныхисследований
	Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевыхпродуктов.
	Гигиеническийжурнал(Приложение№27)
	График проведениявлажнойигенеральнойуборкив обеден зале(Приложение 21)
	Периодичность уборки, мойки, дезинфекции (Приложение
	Журналучетатемпературыивхолодильниках(Приложение Л
	Журнал учетатемпературыивлажностивоздухавскладскихпомеще .(Приложение№7)
	Договора иактыприемавыполненныхработподоговорамдератизации
Личныемедицинскиекнижкикаждого	
работника	
Примечание	

П
р
и
л
о
ж
е
н
и
е
№
2
9

Требования к составлению меню

для организации питания детей разного возраста

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

Т
а
б
л
и
ц
а

1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (суточная) для детей возрастных групп

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

Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Фтор	3	4

Примечание:

1. Ассортимент выработываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (см СанПиН)
3. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

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

4. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии с сборниками рецептур для детского питания.

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №8.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

4. Завтрак должен состоять из горячего блюда и горячего напитка. Обед должен включать первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель).

Т
а
б
л
и
ц
а

3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

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

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

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

6.

На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготовления блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, с вывешиванием его в свободном доступе.

7.

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

Приложение
№30

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном [порядке](#); аттестацию на

знаниенастоящихсанитарныхнормиправилнереже1разавгод.Неаттестованныйперсонал образовательныхорганизацийпроходитповторноегигиеническоевоспитаниеиобучениеис последующейпереаттестацией.

2.

Каждыйработникобразовательныхорганизацийдолжениметьличнуюмедицинскуюкнижку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторныхисследований, сведенияопрививках, перенесенныхинфекционныхзаболеваниях, сведенияо прохождении профессиональнойгигиеническойподготовкииаттестации ,допусккработе.

Приотсутствии сведенийо профилактическихпрививкахработники, поступающиевобразовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календаремпрофилактическихпрививок.

3.

Ежедневнопередначаломработыпроводитсяосмотрработников, связанныхсприготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиеническийжурнал(Приложение№27).

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхнихдыхательныхпутей, гнойничковымизаболеваниямирук, заболевшиеилиприподозрениинаинфекционныезаболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе приусловииихработывперчатках.

4.

Персоналообразовательныхорганизацийдолженсоблюдатьправилаличнойгигиены:приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личныевещивиндивидуальномшкафудляодежды, короткостричьногти.

5.

Работникипищеблокадолжныбытьобеспеченыспециальнойодеждой, не менее трех комплектовна1 человека. Специальнаяодеждадолжнахранитьсявотдельномшкафу. Недопускаетсясовместноехранениев одномшкафуспецодеждыилиличныхвещей. Работникипищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочемместе.

6.

Передвходомвтуалетнуюкомнатуперсоналдолженсниматьспецодежду, либоиметьдежурныйхалат, и после посещения тщательномытьруки с мылом.

П
р
и
л
о
ж
е
н
и

Требования к соблюдению санитарных правил

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

- ✓ наличие текста настоящих санитарных правил организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
 - ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
 - ✓ необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
 - ✓ прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - ✓ наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - ✓ своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
 - ✓ организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- ✓ исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

2. Медицинский персонал образовательных организаций осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

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

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

Приложение №33

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной органи- зации (пищеблок)

1.

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

- ✓ медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- ✓ работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение и профилактических прививок;
- ✓ информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- ✓ систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- ✓ организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- ✓ работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- ✓ работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- ✓ контроль за пищеблоком и питанием детей;
 - ✓ ведение медицинской документации;

- ✓ контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
 - ✓ проведение бракеража готовой продукции;
- ✓ проведение дополнительной витаминизации
 - ✓ контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются

мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется однократно и многократно обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.