

Утверждаю
Директор школы

Ж.Ю. Рюмина
Приказ № 87 от 01.09.2022

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
В МУНИЦИПАЛЬНОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«ОСНОВНАЯ ШКОЛА № 3 ИМЕНИ СЕРГЕЯ СНИТКИНА»**

г. Переславль-Залесский, 2023

Оглавление

1. Общие положения.....	4
2. Состав программы производственного контроля	4
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	4
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	6
5. Порядок организации и проведения производственного контроля	8
6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	10
7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 25).....	11
8. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.	12
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:.....	12
10. Выполнение принципов ХАССП.....	13
11. Документация программы ХАССП	14
Приложение № 1 «Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.....	15
Приложение №2. Перечень оборудования пищеблока МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина»	16
Приложение №3. Схема пищеблока МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина	17
Приложение №4. Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования.	19
Приложение № 5. Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.	20
Приложение №6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по Приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20).....	21
Приложение № 7. Журнал учета <i>температурного режима холодильного оборудования</i> (по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	22
Приложение № 8. Журнал учета <i>температуры и влажности в складских помещениях</i> (по приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	23
Приложение № 9. Пример технико-технологической карты (разрабатывается на каждое блюдо 10-дневного меню)	23
Приложение № 10. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (при необходимости)	25
Приложение № 11. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по приложению N4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	28
Приложение №12. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).....	29
Приложение №13. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20).....	30
Приложение №14. Анализ рисков при закупке, приеме продуктов.....	31
Приложение №15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов.....	32
для использования в питании детей	32
Приложение №16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов.....	33
в образовательных организациях	33
Приложение №17. График посещения столовой.....	33
Приложение №18. Журнал общественного контроля за организацией питания	33
Приложение №19. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий	34
Приложение №20. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции	34
Приложение №21. Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений	35
Приложение №22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции.....	35
Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока.	36
Приложение № 24. Журнал учета дезинфекции и дератизации	36
Приложение № 25. Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил	38
Приложение №26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	38
Приложение № 27. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению (Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	39
Приложение №28. Политика МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина в области качества и безопасности выпускаемой продукции.....	39
Приложение №29. Форма приказа о создании и составе группы ХАССП.	40
Приложение №30. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).....	41

Приложение № 31. Гигиенический журнал (сотрудники)	41
Приложение №32. Журнал учета включения бактерицидной лампы в складе для хранения овощей (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки).....	42
Приложение №33. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока	42
Приложение №34. Журнал мониторинга по принципам ХАССП	43
Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.....	44
Приложение № 36. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала	46
Приложение №37. Требования к соблюдению санитарных правил.....	46
Приложение № 38 Меню приготавливаемых блюд	47
(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	47
Приложение № 39. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)	
48	
Приложение № 40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)	49
Приложение № 41. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции.....	50
Приложение № 43. Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП	55
Приложение № 44. Форма рабочего листа ХАССП № 2 на конкретную ККТ	55
Рабочий лист ХАССП ККТ № 1	55

1. Общие положения

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

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

— Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 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;
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений;

— 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;

— 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;

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

— Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

— Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и

моечным оборудованием ([Приложение №2.](#)).

— План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ([Приложение №3.](#)).

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

— Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара 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 к употреблению продуктов.

— 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 без дефектов (щелей, зазоров и других);

— для раздельного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют;

— холодильное оборудование с маркировкой:

— - производственные столы с маркировкой: «готовая продукция», «сырая продукция», «Х» - хлеб;

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

— -кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «масло», «фрукты»;

— Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена 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 на специальном стеллаже с маркировкой «чистая посуда».

— Все помещения оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением (форточки). Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов (плита) оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

— Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

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

— 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°C с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

— Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде.

— Разделочный инвентарь для полуфабрикатов и готовой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

— Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

— Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, стаканы) изготовлена из фаянса, особо твердого и толстого стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью. В конце рабочего дня проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

— Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, 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 решётках. Стаканы 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.

— Чистую столовую посуду хранят на стеллажах.

— 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), и хранят в специально промаркированной таре.

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

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

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

— В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

— Прием пищевых продуктов и полуфабрикатов в МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина 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) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенный непосредственно на транспортную упаковку маркировку сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие 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 №6). Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок, хранятся в течение года.

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

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

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

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

- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило.
- Масло сливочное хранится в заводской таре.
- Сыры - на полках в потребительской таре.
- Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафу должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.
- Картофель и корнеплоды приобретаются по мере необходимости в нужных количествах у Поставщика ввиду отсутствия условий хранения.
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.
- Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно в таре производителя
- Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.
- Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся в подвешенном состоянии, касетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, припускание, пассерование, тушение.
- При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико- технологической карты в Приложение № 9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
- При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нём при температуре +75 °С до раздачи не более 1 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.
- При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.
- Крупы не должны содержать посторонних примесей.
- Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- 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.
- При обработке овощей соблюдаются следующие требования:
 - 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, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.
 - Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.
 - 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).

- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов (при наличии условий), варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в зоне готовой продукции.

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

- Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

- Фрукты, включая citrusовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей.

- Кисломолочные продукты (йогурт) отпускается в производственной упаковке, предварительно обработав согласно санитарным правилам.

- При приготовлении пищи используется йодированная поваренная соль.

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

- Витаминизация третьих блюд не проводится на основании заявления родителей. В случае возобновления С-витаминизации, данные о витаминизации блюд будут заноситься ответственным за питание в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения №10).

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

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №11)

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

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

- 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, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №13;

- изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, сельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово- ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

- В образовательной организации организован питьевой режим с помощью питьевого фонтанчика.

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:

Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

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

Химические опасности:

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

Физические опасности:

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

— 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.

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

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

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

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

— При организации питания детей образовательная организация изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение №15) и не использует продукты, входящие в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №13), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако. В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать (при возможности) финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

— Хранение поступающей пищевой продукции – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения №7 и №8).

— Обработка и переработка, термообработка при приготовлении.

— Процесс приготовления пищевой продукции в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборнику рецептов блюд для образовательных учреждений.

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

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

— Условия хранения салатов при раздаче.

— Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

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

— Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб;

мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

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

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

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

6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными 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 поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №6 и №7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10 -дневному меню МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина, а также ГОСТах на продукцию).

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

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

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептов; 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

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №11 и №12), а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение года (Приложение №18).

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

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнал учёта температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов (Приложение №8).

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и 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, ФИО и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

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

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 - сырьё утилизируют.

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.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

Лабораторный контроль (Приложения №20 и №21)

Органолептическая оценка (Приложения №12)

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 дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

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

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока.

Приложение №24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, своевременное устранение отверстий в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

Объектами производственного контроля являются: полученная и реализуемая пищевая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

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)

Производственный контроль включает:

— Наличие в образовательной организации 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 (специальная оценка условий труда), полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

— Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность 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 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.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина.

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрав соц. развития № 302-н 12.04.11г., Министерства здравоохранения от 28.01.2021 № 29 Н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 27. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 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.

— Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

— Заключение договоров с Переславским филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ярославской области» на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство образовательной организации назначает рабочую группу ХАССП, которая несет

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

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 и технических документов на продукцию.

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

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.

В обязанности технического секретаря входит:

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

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

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

- Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- Приложение №39. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации
- Приложение №40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации.
- Приложение №36. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Приложение №37. Требования к соблюдению санитарных правил.

11. Документация программы ХАССП

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

Документация программы ХАССП должна включать:

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

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

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

Приложение №1.

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

Наименование нормативного документа	Регистр. номер
Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11,15,17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35,36,40)	от 30.03.1999 № 52-ФЗ
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,32,33,34,36,37,38,39,40)	от 27.12.2002 №184 -ФЗ
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г(ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ от 30.03.1999 №52
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011(ст.1-ст.29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г .№68 (ст.1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г. №67 (ст.1 -115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012г.№58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1,ст.2,ст.3,ст.4,ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10,ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г№769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880	ТР ТС 021/2011
Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 года № 988н/1420н
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические	

требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299.	
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР .3.6.0233-21
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-2027.10.2020
СанПиН 2.3.2.2722-2010 «Дополнение N 19 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.2722-10
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2. 1324-03
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21 от 29.01.2021
СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.п.1.5,2.4,2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01
СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г
СП 2.1.3678-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20 от 24.12.2020

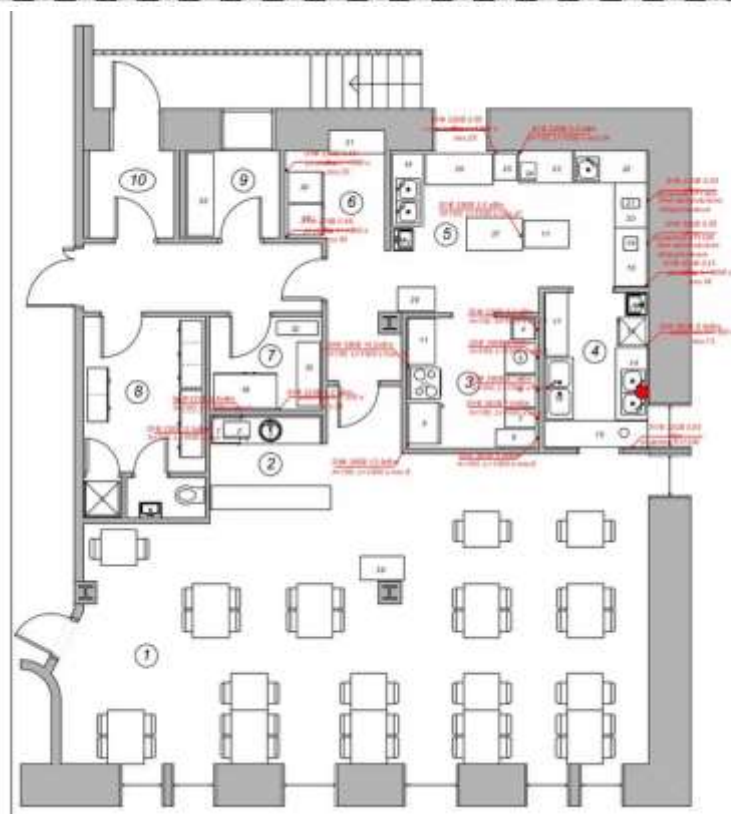
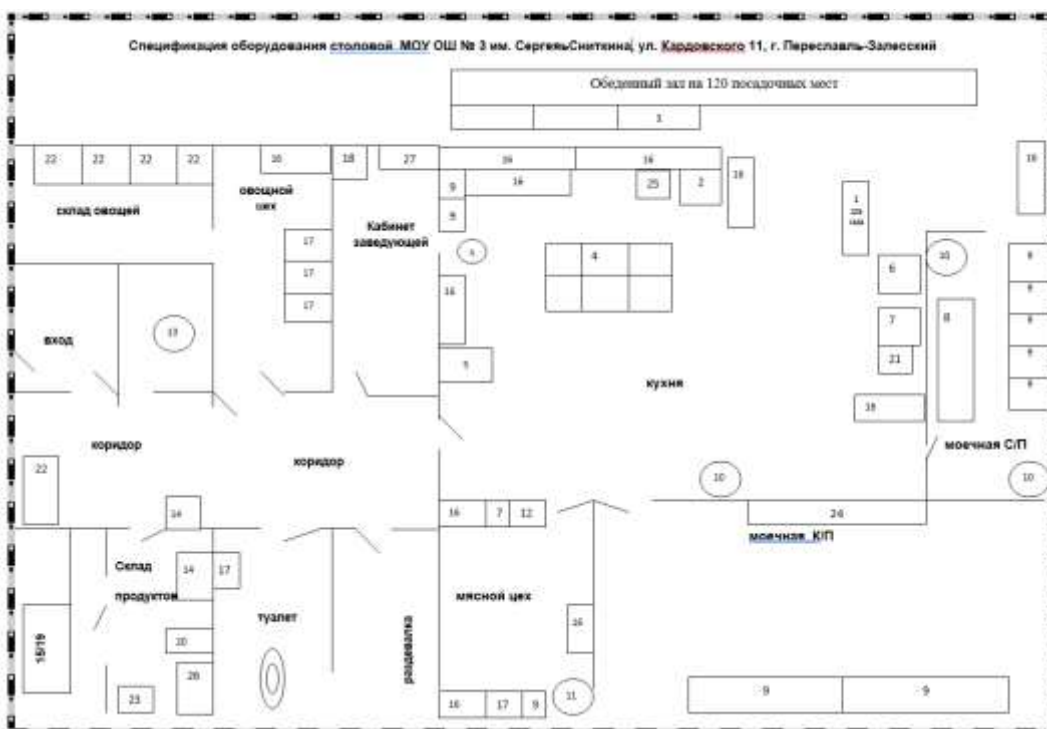
Приложение №2.
Перечень оборудования пищеблока МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина»

Наименование помещения	Оборудование
Гардероб	Крючки для одежды настенные -36; шкаф для хранения уборочного инвентаря – 1шт.

Обеденный зал	Раковина для мытья рук – 3 шт., обеденный стол со скамьей – 8 шт., стол для использованной посуды - 1 шт.
Зона сырой продукции	Шкаф для хранения дезсредств – 1 шт., ванна для мытья посуды – 3 шт., ванна для мойки овощей и фруктов – 1 шт., раковина для мытья рук – 1 шт., разделочные доски для сырой продукции и ножи – 5/5 шт., разделочный стол для сырой продукции – 1 шт.
Зона готовой продукции	Стеллаж для хранения чистой посуды – 2 шт., стол готовой продукции – 1 шт., разделочные доски для готовой продукции и ножи – 6/6 шт., контрольные весы – 1 шт., стеллаж для хранения кухонной посуды – 1 шт., плита электрическая с духовым шкафом – 1 шт., плита газовая 4-х камфорная – 1 шт., лампа бактерицидная – 1 шт. (на обе зоны), стол для хранения хлебобулочных изделий -1 шт., разделочная доска и нож для хлеба – 1/1 шт., окно выдачи -1 шт.
Складское помещение	Водонагреватель – 1 шт., котел газовый бытовой – 1 шт., стеллаж для хранения сыпучих продуктов – 1 шт., стол для выдачи сыпучих продуктов – 1 шт., весы -1 шт., термометры для измерения температуры и влажности воздуха -1 шт., холодильник для хранения продукции с разделением зон хранения – 1 шт., холодильник для хранения суточных проб – 1 шт., резервный холодильник – 1 шт., морозильный ларь – 1 шт.

Приложение № 3. Схема пищеблока, корпус 1 МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Линия раздачи готовых блюд; 2. Пекарный шкаф; 3. Тестомесильная машина; 4. Электрическая плита 5. Универсальный привод (протирачная) 6. Жарочный шкаф; 7. Холодильный шкаф ШХ-0(для молочных продуктов); 8. Посудомоечная машина; 9. Ванна моечная; 10. Водонагреватель; 11. Термостат электрический ТЭ-25; 12. Мясорубка МИМ-300; 13. Картофелечистка МОК -125; 14. Холодильный шкаф ШХ-08; 15. Холодильная камера КХН; 16. Столы с гигиеническим покрытием; 17. Раковины; 18. Холодильник «Бирюса»; 19. Морозильная камера; 20. Морозильный ларь; 21. Холодильник для суточных проб; 22. Ларь овощной; 23. Шкафы для хлеба; | <ol style="list-style-type: none"> 24. Стеллаж для кухонной посуды; 25. Стеллажи под противни; 26. Шкафы для продуктов; 27. Стол для документов. |
|--|--|



Экспликация помещений:

1 Зал для посетителей	S – 85,5 кв.м
2 Барная стойка	S – 5,2 кв.м
3 Горячий цех	S – 6,6 кв.м
4 Моечная столовой посуды и кухонного инвентаря	S – 6,3 кв.м
5 Холодный цех	S – 17,9 кв.м
6 Холодильная группа	S – 4,27 кв.м
7 Кладовая суточного запаса	S – 5,00 кв.м
8 Гардеробная для персонала с душевой кабиной и санузлом	S – 11,3 кв.м
9 Кладовая хоз. инвентаря	S – 3,7 кв.м
10 Загрузочная	S – 4,0 кв.м

Приложение № 4. Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования.

<i>Наименование неисправного оборудования</i>	<i>Дата установления неисправности</i>	<i>Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)</i>	<i>Дата и час устранения неисправности</i>	<i>Подпись ответственного лица</i>
1	2	3	4	5

Приложение № 5. Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.

№	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятия																							
1	Гардероб																									
	Промывка полов	Еженедельно,																								
	Генеральная уборка	Еженедельно согласно графику																								
2	Уборка складских и подсобных помещений																									
	Промывка полов и инвентаря	Ежедневно с 10.00 до 10.30																								
	Генеральная уборка	еженедельно согласно графику																								
3	Уборка зон пищеблока																									
	Промывка полов, протирка пыли, уборка мусора	Ежедневно с 12.45 до 15.00																								
	Генеральная уборка	еженедельно согласно графику																								
4	Уборка обеденного зала																									
	Промывка полов, протирка столов	ежедневно																								
	Генеральная уборка	еженедельно согласно графику																								
5	Мойка столовой и кухонной посуды																									
	Мытьё столовой посуды	Ежедневно после приёма пищи																								
	Мытьё кухонной посуды	Еженедельно после приёма пищи																								

Приложение №6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (по Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)

[illegible]

Приложение № 7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц _____ /дни: (t в °C)																	
Помещение для холодильного оборудования	Холодильник № 1																		
	Холодильник № 2																		
	Морозильная камера № 1																		

Приложение № 8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (по приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

№ п\п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (t в °C) и влажности %																							
1.	Склад для хранения овощей.																								
2.	Склад сыпучих продуктов.																								

Приложение № 9. Пример технико-технологической карты (разрабатывается на каждое блюдо 10-дневного меню)

Технологическая карта №	174	
Наименование кулинарного изделия	Каша вязкая молочная из риса	
Наименование сборника рецептур		
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисовая	44	44
Молоко	100	100
Вода	65	65
Сахар	6	6
<i>Масса каши</i>	-	200
Масло сливочное	10	10
Сахар	10	10

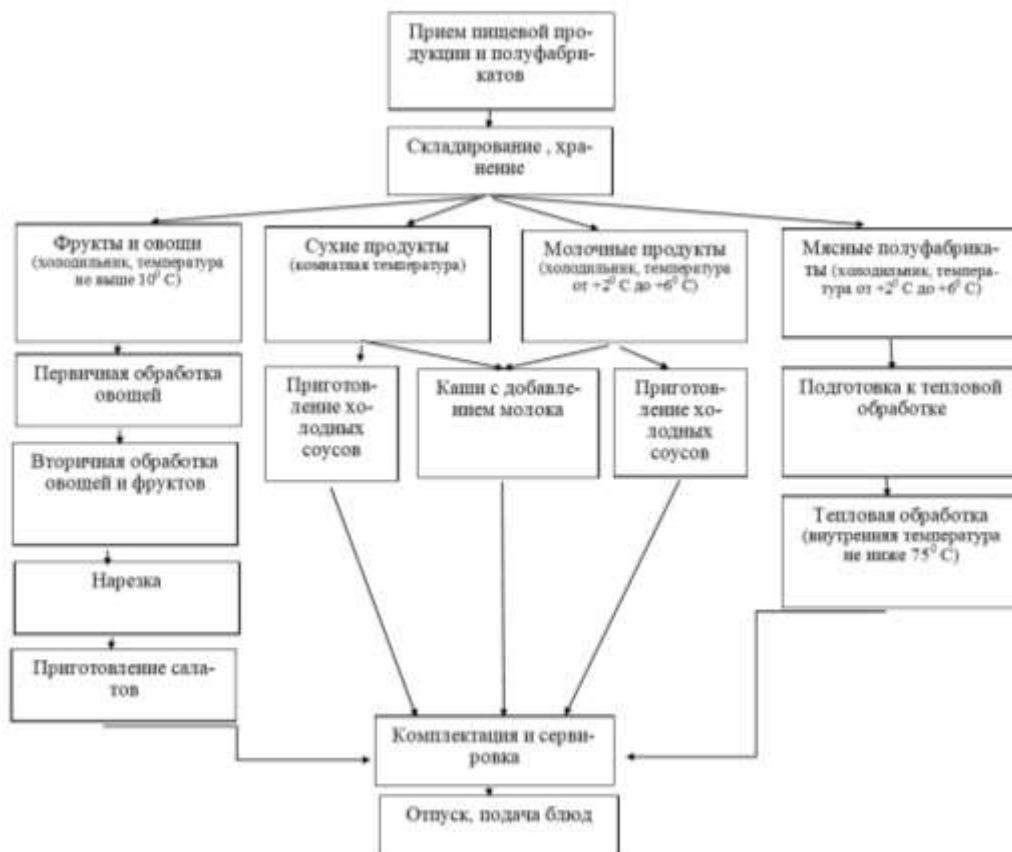
Выход: с маслом и сахаром	-	220	
Технология приготовления:	В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром. В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности. Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.		
Требования к качеству	Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.		
Цвет и запах	Свойственный соответствующему виду крупы, запах соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.		
Консистенция	Однородная, вязкая, зерна - мягкие.		
Вкус:	Умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.		
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию			
Белки	6,82	Ca	132,16
Жиры	10,12	Mg	37,18
Углеводы	55,22	Fe	0,79
Эн.цен.	335,94	C	0,84

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

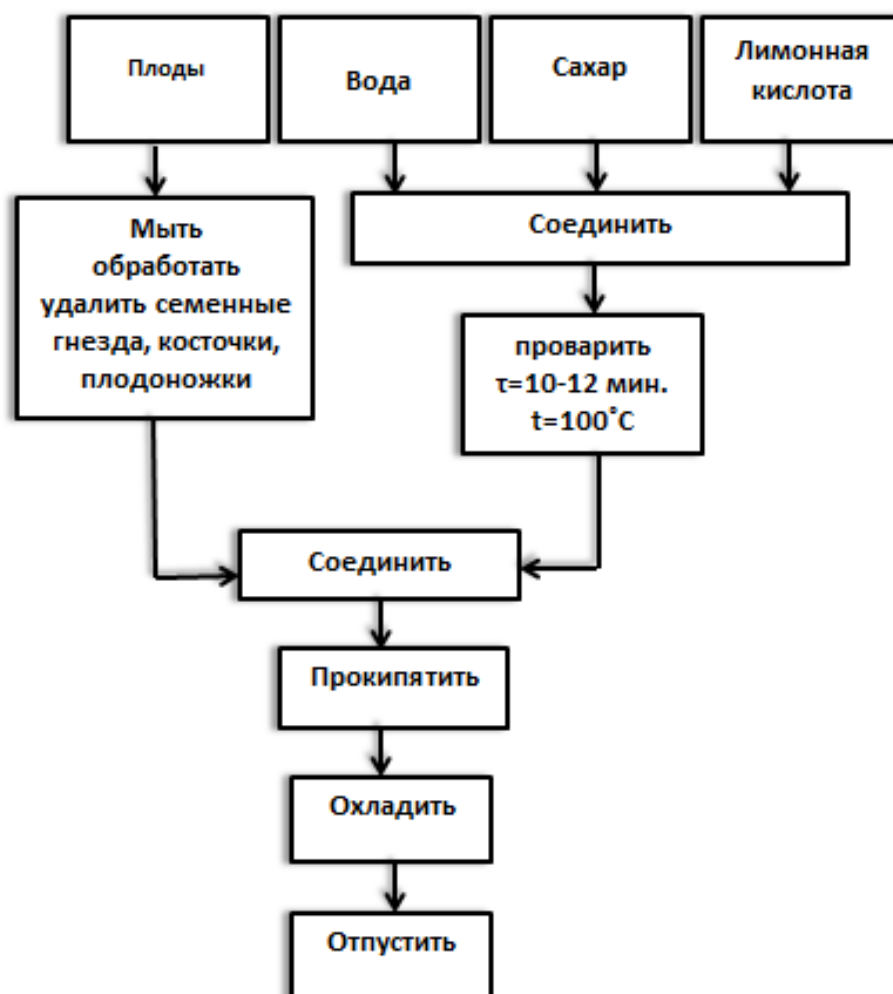
**Блок-схема
технологического процесса приготовления первых блюд**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления вторых блюд**



Блок-схема
технологического процесса приготовления напитков



Приложение № 10. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (при необходимости)

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

Приложение № 11. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по приложению N4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

[illegible]

Приложение №12. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

<i>Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:</i>	<i>При каких условиях:</i>
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен не доведен 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.

Приложение №13. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению N 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.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей и свиной 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 сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрешки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг 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 пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры.
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, 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
42. Изделия из рубленного 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 3,2% жирности.
- 45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение №14. Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

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

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

Мясо и полуфабрикаты мясные:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- полуфабрикат фарш свино-говяжий;
- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные (поджарка свиная, гуляш свиной);
- полуфабрикаты из мяса цыпленка бройлера (бедро замороженное (охлажденное)
- полуфабрикат котлета мясная
- субпродукты говяжьи или свиные (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых 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)

Кондитерские изделия:

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

Овощи:

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

Фрукты:

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

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- компот из свежих плодов, из смеси сухофруктов, из плодов и ягод сушеных;
- кисель;
- кофейный напиток, какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение №16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов 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.

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

Приложение №17. График посещения столовой

Примерный график посещения столовой обучающимися 1-9 классов на учебный год

Время	Классы/количество обучающихся
10-40 – 11-00	1-4 / 19
11-45 – 12-05	5-9 / 33

Приложение №18. Журнал общественного контроля за организацией питания

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

Приложение № 19. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

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

Приложение № 20. 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
1	2	3	4	5	6

Приложение №21. Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1-2 квартал, 3-4 квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно –показательной микрофлоры(БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты(рыба,мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; зонах пищеблока	1 проба	По химическим показателям - 1раз в год, микробиологическим показателям- 2 раза в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в год
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток

Приложение №22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

№ п/п	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация	Количество израсход. препарата	Роспись ответственного за выполнение работ
1	2	3	4	5	6	7

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока.

№	Наименование объекта	Период проведения ежедневной и генеральной уборки		Кто проводит уборку
		Ежедневная	Генеральная	
1.	Уборка зон пищеблока	Ежедневная	12.45 – 15.00	повар
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	повар
2.	Обеденный зал	Ежедневная	После каждого приёма пищи и в конце рабочего дня	повар
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	повар
3.	Зона мытья столовой и кухонной посуды	Ежедневная	Ежедневно после приёма пищи	повар
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	повар
4.	Склад для сыпучих продуктов	Ежедневная	10.00 – 10.30	повар
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	повар
5.	Гардероб	Ежедневная	Еженедельно	повар
		Генеральная	Еженедельно, каждая пятница	повар

Приложение № 24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Приложение № 25. Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ п\п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего пищевой продукции и полуфабрикатов	
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 поточности технологических процессов и отдельных 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 запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима	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 СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	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; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц

21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Приложение №26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Повар

Кухонный рабочий

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций (ОКИ, шегеллы, сальмонеллы)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Приложение № 27. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению (Согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20)

<i>Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Количество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
1	2	3
Повар	2	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Кухонный рабочий	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Приложение №28. Политика МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина в области качества и безопасности выпускаемой продукции

УТВЕРЖДАЮ:
Директор школы
/_____/ Ж.Ю. Рюмина

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Руководство МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина несёт 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 Образовательной организации и потребителей.

Приложение №29. Форма приказа о создании и составе группы ХАССП.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение МОУ ОШ № 3 имени Сергея Сниткина

ПРИКАЗ

от _____ № _____

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

С соответствии 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:

Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина

Координатор: Рюмина Ж.Ю., директор школы,

Члены рабочей группы в образовательном учреждении:

Член рабочей группы ХАССП – (зам. директора по УВР)

Член рабочей группы ХАССП – . (ответственный по питанию)

Член рабочей группы ХАССП – (зам. директора по УВР)

Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими сотрудников пищеблоков МОУ ОШ № 3 им. Сергея Сниткина

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

Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

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.

Директору и (координатору рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу от _____ № _____)

Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
- Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП.
Данный приказ довести до сведения работников.

Приложение №30. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачами пищи)

<i>N n/n</i>	<i>Ф.И.О. работника <*></i>	<i>Должность</i>	<i>Дата прохождения медицинского осмотра</i>	<i>Медицинское заключение</i>	<i>Дата следующего медицинского осмотра</i>
1.					
2.					
3.					

Приложение № 31. Гигиенический журнал (сотрудники)

<i>№ П/П</i>	<i>Дата</i>	<i>Ф.И.О. работника (последнее при наличии)</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела</i>	<i>Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)</i>	<i>Подпись медицинского работника или ответственного лица</i>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

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

**Приложение №32. Журнал учета включения бактерицидной лампы в складе для хранения овощей
(ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)**

<i>Дата</i>	<i>Время включения</i>	<i>№ кабинета</i>	<i>Объём помещения</i>	<i>Фамилия, имя, отчество. Подпись</i>	<i>Примечание</i>
1	2	3	4	5	6

Приложение №33. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока

Условные обозначения.

Ответственные лица

[illegible]

Приложение №35. 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.

Таблица 1

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

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

Примечание:

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

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

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

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

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

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

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением № 38. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со 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 и 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 №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

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

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

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

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

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

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

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

Приложение № 36. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

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

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение №31).

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Приложение №37. Требования к соблюдению санитарных правил

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

- ✓ наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
- ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- ✓ необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- ✓ прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- ✓ наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- ✓ своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских 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 (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

**Приложение № 38 Меню приготавливаемых блюд
(согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Прием пищи	№ рецептуры	Наименова ние блюда	Вес блюда		Пищевые вещества						Энергетическая ценность	
					Белки		Жиры		Углеводы			
Возрастная группа			7-11 лет	12 и старше	7-11 лет	12 и старше	7-11 лет	12 и тарше	7-11 лет	12 и старше	7-11 лет	12 и старше
Неделя 1. День 1												
Завтрак												
Итого за день:												

Приложение № 39. 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. 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 тара для чистой и использованной ветоши.
3. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
4. 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.
5. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
6. 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.
7. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
8. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
9. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
10. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
11. В 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 № 40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)

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 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.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

Приложение № 41. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

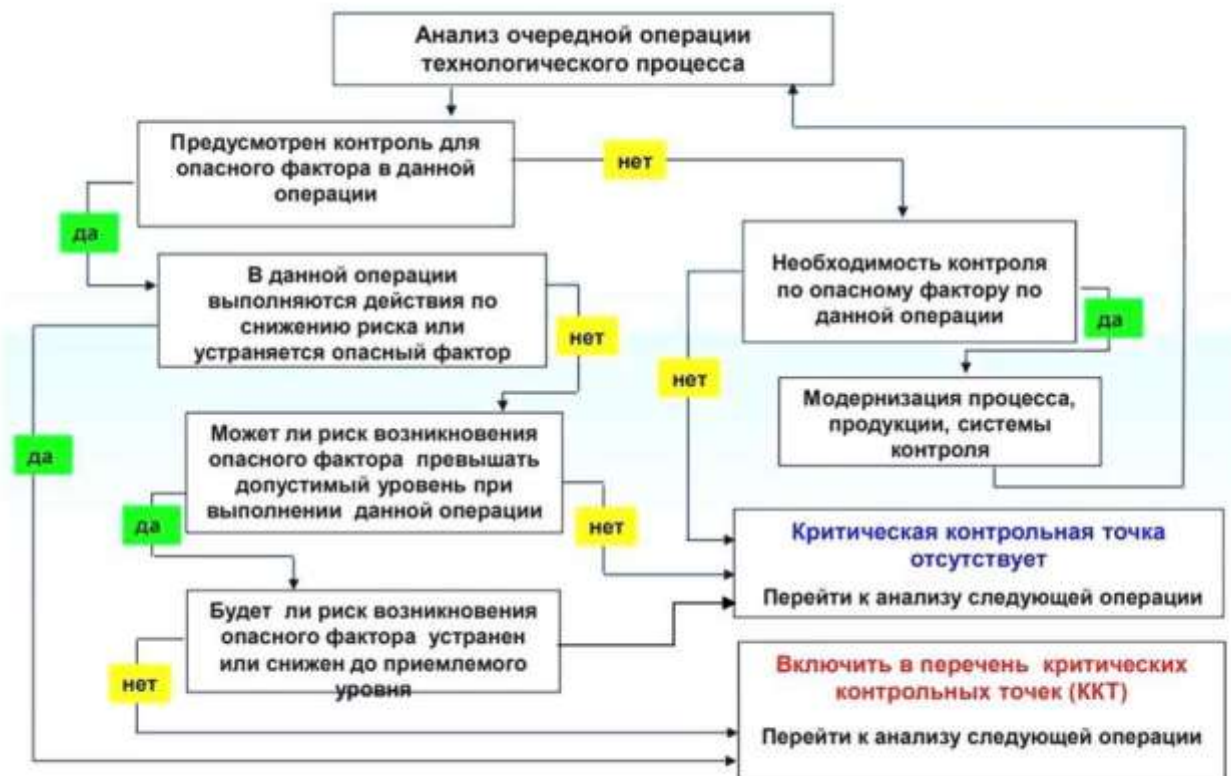
Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки (ККТ) / исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке продуктов	Визуальная оценка транспорта, спецодежды представителя поставщика	Соблюдение санитарных норм и требований при транспортировке пищевых продуктов		Приостановка приемки пищевой продукции, информирование руководства, возврат поставщику	
1.2. Контроль пищевой продукции	- приемка пищевой продукции	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименование поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - товарный вид.	Подпись документов на поступившую продукцию	Приостановка приемки пищевой продукции, информирование руководства, возврат поставщику	

Промежуточный контроль – операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН)	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки 4. Готовая кулинарная продукция 5. Свежие овощи, фрукты, ягоды 6. Вода питьевая	2.1. Соблюдение рецептуры, технологии 2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд 2.3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, реке хлеба 2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.5. Вода: - микробиологические показатели Химические показатели Радиологические показатели	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	
Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных зонах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены; - Санитарных правил и норм	Санитарное состояние: - спец.одежды, - оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, столовой и кухонной посуды	Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока бактерицидными лампами	Журнал проведения санитарной обработки Журнал здоровья работников пищеблока	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	

- качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола		Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря .Осмотр работников пищеблока Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Личные медицинские книжки		
Контроль эффективности работы: - холодильного оборудования -технологического оборудования - инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное , технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности зон пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в МОУ ОШ им. Сергея Сниткина Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	
Контроль температурно-влажностных режимов хранения пищевой продукции	Режим хранения	Ежедневно	Журнал	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	
Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно. Наличие чистой спецодежды работников. Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока		Информирование руководства, проведение ремонтных работ	

		Соблюдение охраны труда , аттестация рабочих мест.			
Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно- гигиенических правил приема пищи	Акт	Информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	

Приложение № 42. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек



Приложение № 43. Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП

Наименование продукта _____

ККТ № _____ Наименование операции _____

Месторасположение _____

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

Приложение № 44. Форма рабочего листа ХАССП № 2 на конкретную ККТ Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция):

Хранение пищевой продукции и полуфабрикатов.

Тип опасности: М

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
 2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
 3. Соблюдение сроков хранения и годности пищевой продукции и полуфабрикатов на складах. Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

Сроки годности:

В соответствии с инструкциями по срокам хранения.

Температура:

Температура холодильников +2°C - + 6°C. Температура морозильных камер -18°C -20°C, Температура холодильной камеры для овощей +3°C - + 12°C Температура склада сыпучих продуктов +18°C - +25°C Влажность склада сыпучих продуктов не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании Ответственный: Завхоз

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее,

исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник. Заведующий хозяйством вызывает специалиста сервисной организации.

3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, завхоз вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за питание проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

2. Повар периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах пищевую продукцию и полуфабрикаты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 1

Этап процесса (технологическая операция):

Подготовка овощей, зелени

Тип опасности: **М/Х/Ф**

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей.

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар, кухонный работник

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить ответственному за питание.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.
2. Повар осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
3. Ответственный за питание проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Председатель комиссии _____ / _____ /

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 2

Этап процесса (технологическая операция):

Подготовка пищевой продукции и полуфабрикатов

Тип опасности: **М/Х/Ф**

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.

2. Контроль целостности стеклянной тары.

3. При использовании консервов в жестяной таре - осмотр на наличие дефектов, вздутий.

4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, спецификация на пищевую продукцию.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить ответственному за питание.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия. Процедуры проверки, ответственные:

1. Повар осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке пищевой продукции и полуфабрикатов. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

2. Ответственный за питание проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии _____ / _____ /

Рабочий лист ХАССП ККТ № 2 / 3

Этап процесса (технологическая операция):

Подготовка полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы

Тип опасности: **М/Ф**

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды) Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр полуфабрикатов по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей

2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений

3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, спецификация на сырье.

Критические пределы:

Дефростация - в соответствии с инструкцией

Срок хранения полуфабрикатов в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить ответственному за питание. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1.Кладовщик осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

2.Ответственный за питание проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии _____/_____/

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление вторых блюд (гарниров), напитков

Тип опасности: **М**

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1.Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)

2.Наличие ТТК

3.Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.

4.Контролируется температура блюда с помощью термощупа, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1.Отсутствие ТТК - запросить у ответственного за питание, разработать на основании сборника

2.В случае поломки оборудования - сообщить завхозу. Завхоз вызывает специалиста сервисной организации.

Доготовка блюд после исправления неисправности или на другом оборудовании.

Процедуры проверки, ответственные:

1.Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции

2. Ответственный за питание периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.

3.Ответственный за питание проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.

Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии _____/_____/

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция): **Приготовление холодных блюд**

Тип опасности: **М**

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

- 1.Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соотв. с ТТК
- 2.Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК
- 3.' Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: в соответствии инструкции, ТТК

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкцией, ТТК

Периодичность мониторинга: Каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

- 1.При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
- 2.Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки, ответственные:

- 1.Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Ответственный за питание периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
- 3.Ответственный за питание проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок.

Записи в отчете по проверкам

Председатель комиссии _____ / _____ /

ЛИСТ СВЕДЕНИЙ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Должность	Личная подпись	Инициалы, фамилия
Руководитель разработки-		Рюмина Ж.Ю.
Согласовано:		

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

№ пункта/приложения	Приказ	Дата	Информация об актуализации и внесении изменений в документ	Подпись

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

№ п/п	Ф.И.О.	Занимаемая должность	Подпись	Дата ознакомления
1	Рюмина Ж.Ю.	Директор школы		
2	Жижина О.А.	Заместитель директора по УВР, рабочая группа ХАССП		
3	Власов А.С.	Ответственный за питание		
4	Мимикина О.В.	Повар		