

Утверждена
приказом № 18

от « 30» марта2021г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МБОУ «Волковичская основная школа»**

2021

Содержание:

1. Общие положения	3
2. Состав программы производственного контроля	3
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде	4
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинар.изделий	5
5. Порядок организации и проведения производственного контроля	9
6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.	10
7. Меропр. по предупрежд.возникн. ираспротр. острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	12
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:	13
10. Выполнение принципов ХАССП	13
11. Документация программы ХАССП	14
Приложение №1 Перечень Законов, действующих сан.правил, гигиенических норм. и норм.-правов. актов.	16
Приложение №2 Перечень оборудования пищеблока МБОУ «Волковичская основная школа»	19
Приложение №3Схема пищеблока МБОУ «Волковичская основная школа»	20
Приложение №4 Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования	21
Приложение №5 Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений	21
Приложение №6 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	22
Приложение №7 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	22
Приложение № 8 Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	22
Приложение №9 Пример технико-технологической карты	23
Приложение №10Блок-схема технологического процесса на каждый продукт: яйцо, овощи, рыба, мясо и т.д	24
Приложение №11 Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд	24
Приложение №12 Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд	25
Приложение №13 Блок-схема технологического процесса приготовления напитков	25
Приложение №14Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	26
Приложение №15 Журнал бракеража готовой пищевой продукции	26
Приложение №16Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	26
Приложение №17 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей	27
Приложение 18 Анализа рисков при закупке, приеме продуктов	28
Приложение №19 Рекомендуемый ассортимент осн. пищ. продуктов для использования в питании детей	28
Приложение №20 Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях	29
Приложение №21 График посещения столовой	30
Приложение №22 Журнал общественного контроля за организацией питания	31
Приложение №23Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий	31
Приложение №24 Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции	31
Приложение №25Рекомен. объём и периодичность пров. лаб. и инстр-ныхисслед. в орг-циях питания ОУ	32
Приложение №26 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции	33
Приложение №27 График генеральной и влажной уборки пищеблока	34
Приложение №28Журнал учета дезинфекции и дератизации	34
Приложение №29 Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил	35
Приложение №30Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам	36
Приложение №31 Перечень работников подлежащих профессионально-гигиеническому обучению	36
Приложение №32 Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции	37
Приложение №33Приказ о создании рабочей группы по утверждению программы ХАССП	38
Приложение №34Журнал учета результатов медицинских осмотров работников	39
Приложение №35Гигиенический журнал (сотрудники)	39
Приложение №36Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	39
Приложение №37Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	40
Приложение №38Журнал мониторинга по принципам ХАССП	41
Приложение №39 Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста	42
Приложение №40 Требова. к прох. проф. мед. осмотрам, гигиенич. восп. и обучения, личн. гиг.персонала	44
Приложение №41 Требования к соблюдению санитарных правил	44
Приложение №42 Пример Меню приготавливаемых блюд	45
Приложение №43 Требова. к сан.содержанию помещений ОУ (пищеблок)	46
Приложение №44Осн. гигиенич. и противозепид. меропр., пров. мед.персоналом (ФАП) в ОУ (пищеблок)	47
Приложение №45 Этапы много-ого контроля сырья, полуфабрикатов, технологич. проц. и гот.продукции	48
Приложение №46 Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек	51
Приложение №47 Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП	52
ЛИСТ СВЕДЕНИЙ О РАЗРАБОТЧИКАХ	55
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	55
ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ	55

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции», СанПиН 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 ее производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Волковичская основная школа» (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 анализ 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 ее производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

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

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

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

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

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

3.3.1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические:

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

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

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

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

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

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

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

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

3.3.6. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

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

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

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские) снабжена естественной вытяжной вентиляцией с естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, снабжено естественной вентиляцией в зоне максимального загрязнения.

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

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

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

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

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с

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

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

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

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

3.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

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

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

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

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

3.15. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

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

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

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлическую чашки не используются.

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

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

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

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «Волковичская основная

школа» 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 поставщики или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой

транспортной упаковке, или нанесенный непосредственно на транспортную упаковку маркировку сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если налицо такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №6). Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок, хранятся в течение года.

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

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

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

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

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

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

Масло сливочное хранится на полках заводской тары.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

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

Яйцо хранится в таре изготовителя в соответствии с требованиями производителя.

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

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

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

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

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

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя

4.7. Разделочный инвентарь для сырых готовых продуктов хранится отдельно.

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

4.9. В перечень технологического оборудования включена 1 мясорубка для приготовления сырых продуктов

ов.

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

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

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

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

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

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

Яйца варят после закипания воды 10 мин.

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

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду из расчета 1 порция на 1 литр воды) и подвергается термической обработке после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

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

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

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

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

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

4.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

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

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

4.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

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

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

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в

ипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

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

4.16.5. Варка овощей накануне приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

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

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

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

4.20. В эндемичных районах используется йодированная поваренная соль.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или

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

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

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №13;
- ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков, мясомы, творогом, макаронно-флотки, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков, морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), фаршмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов систем микробиологического контроля с признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения в открытой емкости с водой.

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

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

5.1. Виды опасных факторов:

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

✓ *Биологические опасности:*

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

✓ *Химические опасности:*

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

✓ *Физические опасности:*

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

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

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

Приложение №14. Проведение анализа 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 в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании

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

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

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором 14-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) -

температура приготовления выше 100°C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры -

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

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляются непосредственно перед отпуском.

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

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

Приложение №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.

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

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

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

6.2 Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 14-дневному меню МБОУ

«Волковичская основная школа», 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 пробу на вилку. Затем определяют цвет, запах, консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т. д.) и вкус.

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

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

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

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

6.3 Разработка системы мониторинга

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

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

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

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

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

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

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

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

6.5. Периодичность проведения проверки соответствия выпускаемой пищевой продукции.

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

2. Органолептическая оценка (Приложения №12)

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

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

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

продукции.

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

6.7 Меры по

предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных и диких животных.

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

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

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

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

7.3. Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие на производстве

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

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

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

7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБОУ «Волковичская основная школа».

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития №302-н12.04.11г., Минстремства здравоохранения от 28.01.2021 № 29 Н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с исследующими

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 МЗРФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет

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

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

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

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

- ✓ формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- ✓ вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;

- ✓ координирует работу группы;
- ✓ обеспечивает выполнение согласованного плана;
- ✓ распределяет работу и обязанности;
- ✓ обеспечивает охват всей области разработки;
- ✓ представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- ✓ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами групп и их подразделениями;
- ✓ доводит до исполнителей решение группы;
- ✓ представляет группу в руководстве организации.

10.4 Обязанности технического секретаря входят:

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

10.5. Руководство Образовательной организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

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

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

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

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

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

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

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №6)
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №10)

4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №20)
5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №31)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10. 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)

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

Наименование нормативного документа	Регистр. номер
Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40)	№184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1-ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «Обезопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «Обезопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 -115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «Обезопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 8, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 12, ст. 13)	ТР ТС 007/2011
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-2027.10.2020
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г (в ред. от 13.07.2021)
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц работников организации»	Приказ МЗРФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением	СП 1.1.2193-

санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий»	07от27.03.07г.(с изменения идополнениями№1 кСП1.1.1058-01)
Гигиеническиетребованиябезопасностиипищевойценностипищевыхпродуктовсизменениямиидополнениями	СанПиН2.3.2.2722-10(Дополненияиизменения № 19 кСанПиН2.3.2.1078-01)
«Гигиеническиетребованияксрокамгодностииусловиямхранения пищевыхпродуктов»	СанПиН 2.3.2. 1324-03
«Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациииосуществлениюдезинфекционнойдеятельности»(утрачивает силу с 01.09.2021)	СПЗ.5. 1378-03
«Профилактикасалямонеллеза» (утрачивает силу с 01.09.2021)	СПЗ.1.7.2616-10с изменениями идополнениями
«Профилактикаиерсиниоза»(утрачивает сиу с 01.09.2021)	СПЗ.1.7.2615-10
СанПиН«Гигиеническиетребованиябезопасностиипищевойценности пищевыхпродуктов»(р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации иосуществлениюдезинфекционнойдеятельности»(р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.23,р.3п.п.3.1-3.9,р.4п.п.4.2); (утрачивает сиу с 01.09.2021)	3.5.1378-03
СП«Профилактикадифтерии», пункты 1.1-15.5.,приложения№№ 1, 2(утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.2.3109-13
СП«Профилактикастрептококковой(группыА) инфекции»(п.п.1.1-10.3) утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.2.3149-13
СП«Профилактикаклещевогоэнцефалита»(р.1п.п.1.1-1.2,р.2пп.2.1-2.3.11,р.3пп.3.1-3.7,р.4пп.4.1-4.10.2,р.5пп.5.1-5.8,р.6пп.6.1-6.13,р.7пп.7.1-7.5, р.8пп.8.1-8.6,р.пп.10.1-10.5) утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.3.2352-08
СП«Профилактикакоклюша»,пункты 1.1-10.2.,приложения№№ 1-3 утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.2.3162-14
СП«Профилактикакори,краснухииэпидемическогопаротита»(пункты 1.1.-8.4,приложения№№1,2,3) утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.2952-11
СП«Профилактикавирусного гепатитаВ»(п.п.1.1.-11.2) утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.1.2341-08
СП«ПрофилактикавирусногогепатитаС»,пункты1.1-12.4,приложения №№1,2 утрачивает силу с 01.09.201)	3.1.3112-13
СП«ПрофилактикаВИЧ-инфекции», пункты1.1-9.8 утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.5.2826-10
СП«Профилактикаэнтеробиоза»(п.п. 1.1-8.3) утрачивает силу с 01.09.2021)	3.2.3110-13
СП«Профилактикатуберкулёза»,пункты 1.1-15.4	3.1.2.3114-13
СП«Профилактикаострыхкишечныхинфекций»(п.п.1.1-11.3) утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.1.3108-13
СП«Профилактикаиерсиниоза»(п.п.1.1-9.3) утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.7.2615-10
СП«Профилактикасалямонеллеза»(п.п.1.1-10.3 утрачивает силу с 01.09.2021)	3.1.7.2616-10
СП«Профилактикагриппаидругихострыхреспираторныхвирусных инфекций»(п.п.1.1-13.3) утрачивает сиу с 01.09.2021)	3.1.2.3117-13
СП«Организацияипроведениепроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправилывыполнениемсанитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий»(п.п.1.5,2.4,2.6,2.7)	1.1.1058-01
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗот 30.03.1999

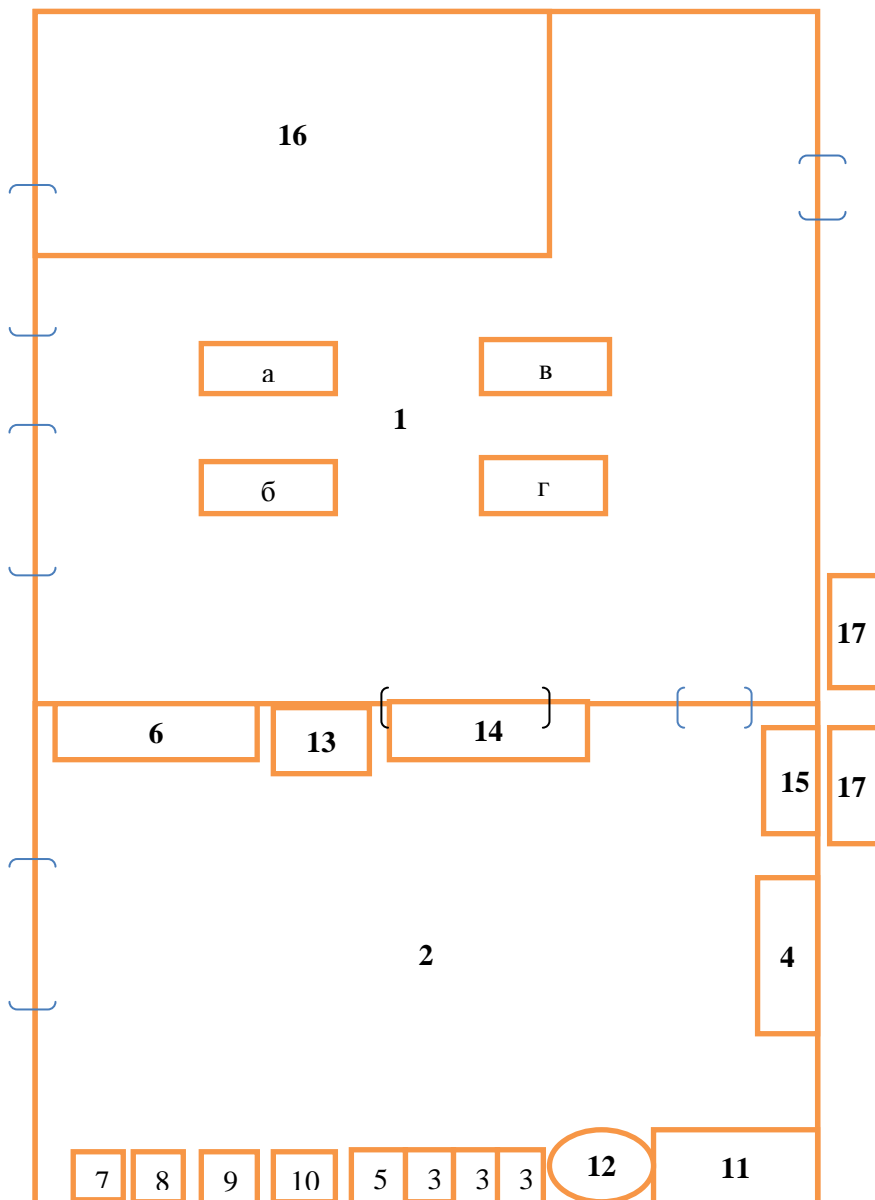
Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г В ред. от 03.02.2021
Технический регламент Таможенного союза «Обезопасности упаковки» от 16.08.2011 г. № 769	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 «Обезопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880	ТР ТС 021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10 г. № 299.	
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР .3.6.0233-21
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	Вступает в силу с 01.09 2021
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21 от
СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	

**Перечень оборудования пищеблока
МБОУ «Волковичская основная школа»**

<i>Наименование помещения</i>	<i>Оборудование</i>
Кладовая – подсобное помещение	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные морозильными камерами холодильные шкафы (обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), весы, стол для выдачи продуктов, термометр для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха.
Комбинированный цех с разделением зон	Необходимое количество производственных столов для сырой и готовой продукции, разделки мяса, рыбы, овощи, фрукты, моечные ванны, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, крепления с установкой разделочного инвентаря, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук, электроболлер, газовая плита, моечная ванна для обработки яиц, стеллаж для хранения посуды.
Обеденный зал	Обеденные столы, стулья, стол грязной посуды, наличие естественной системы вентиляции воздуха, перед обеденным залом наличие умывальников для мытья рук.

Схематищеблока МБОУ «Волковичская основная школа»

1. Обеденный зал. (а,б,в,г – обеденные столы)
2. Комбинированный цех с разделением зон.
 3. Мойка столовой посуды.
 4. Стол сырой продукции, первичной обработки мяса, рыбы, овощей.
 5. Мойка кухонной посуды.
 6. Стол готовой продукции.
 7. Мойка для обработки яиц.
 8. Мойка для рук.
 9. Мойка для других продуктов.
 10. Мойка для овощей и фруктов.
 11. Стеллаж для посуды.
 12. Боллер горячей воды
 13. Газовая плита.
 14. Стол для раздачи готовой продукции.
 15. Шкаф для инвентаря.
 16. Кладовая – подсобное помещение.
 17. Рукомойники



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

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта	Номер документа подтверждающего Безопасность при производстве	Результаты органолептической оценки и поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание (Указываются факты списания, ...)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение № 7

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

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

Приложение №8

**Журнал учета
температуры и влажности в складских помещениях
(по приложению СанПин 2.3/2.4.3590-20)**

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (t в °C) и влажности %					
		1	2	3	4	5	6

Пример технико-технологической карты
(разрабатывается на каждое блюдо вашего 14-дневного меню)

Технологическая карта №				
Наименование кулинарного изделия	Фрикадельки из курили филе кур			
Наименование сборника рецептур	Сборник рецептур на продукцию для обучающихся в всех образовательных организациях 2017 год, М.П. Могильный			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бройлер-цыпленок	206/185,4	74/66,6	12	7,4/6,66
Куриные окорока	132/118,8	74/66,6	13,2/11,88	7,4/6,66
Филе п/п	75,4/67,9	74/66,6	7,54/6,79	7,4/6,66
Хлеб пшеничный	16/14,4	16/14,4	1,6/1,44	1,6/1,44
Внутренний жир или лук	4 4,8	4 4	0,4 0,48	0,4 0,4
Масса п/ф		114/102,6		
Масса готовых фрикаделек		100/90		
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:	110	Возраст	12 лет и старше	
	100		7-11 лет	
Технология приготовления:	Из котлетной массы, приготовленной как на котлеты, разделяют шарики по 2-3 штуки на порцию и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом Время хранения блюда! Температура блюда при раздаче! Обязательно!			
Требования к качеству	Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные в тарелку с боугарнир			
Цвет и запах	Свойственный изделиям из котлетной массы.			
Консистенция	Сочная, нежная			
Вкус:	Умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.			
<i>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</i>				
Белки	13,72/12,34	Ca	48,42/43,57	
Жиры	19,86/17,87	Mg	14,42/12,97	
Углеводы	8,10/7,29	Fe	1,14/1,02	
Эн. цен.	272/244	C	1,02/0,92	

**Блок-схематехнологическогопроцесса
на каждый продукт: яйцо, овощи, рыба,мясо и т.д.**



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



Блок-схема

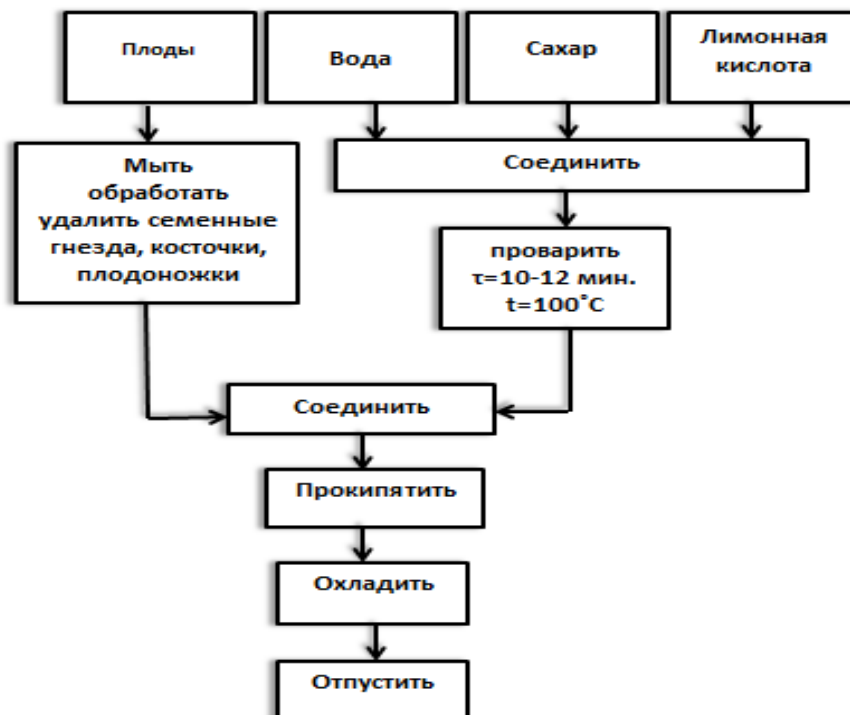
технологического процесса приготовления вторых блюд



Приложение № 13

Блок-схема

технологического процесса приготовления напитков



Приложение №14

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

Приложение №15

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

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

Приложение №16

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

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

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

- 1 Пищевая продукция без маркировки (или) систем с минимальными сроками годности (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца, 5 Не потрошенная птица
- 6 Мясо диких животных.
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца загрязненной (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные, торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные или верные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмагизсельди.
- 14 Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым мясом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша «самоквас».
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- 18 Квас
- 19 Соки концентрированные и диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда из готовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
- 26 Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 27 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- 28 Кофе натуральнй; 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 творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы
- 42 Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- 43 Сыр и творожные; изделия 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.

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

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

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей**Мясо и мясные продукты:**

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

Рыба и рыбные продукты - 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 с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сырные сорта (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

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

Кондитерские изделия:

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

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны,

патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстро замороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

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

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

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

Консервы:

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

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

Соль поваренная и одорированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение №20

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырьевых и готовых пищевых продуктов.

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

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

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

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

офессиональной гигиенической подготовки.

График посещения столовой

Утверждаю

Директор школы:

_____/О.Л.Тюлягина/

Приказ от 31.08.2020 №75

График приема пищи в школьной столовой

<u>для 1-9 классов</u>	<u>питание</u>	
	1 урок	08:30 – 09:15
	2 урок	09:25 – 10:10
	завтрак 5-9 классы	
	3 урок	10:25 – 11:10
	завтрак 1-4 классы	
	4 урок	11:25 – 12:10
	5 урок	12:20 – 13:05
	обед ОВЗ	
	6 урок	13:20 – 14:05
7 урок	14:15 – 15:00	

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>Рекоменда ции</i>
1	2	3	4	5	6	7

Приложение №23

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

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

Приложение №24

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

<i>№ п/п</i>	<i>Дата за бора проб</i>	<i>Наименование лабораторного исследования пищевой про дукции</i>	<i>Наименование специ ализированной орга низации, осуществля ющей лабораторное исследование</i>	<i>Результат контроля</i>	<i>Мероприятия после контроля пр об</i>
1	2	3	4	5	6

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

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

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

Приложение №26

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

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

УТВЕРЖДАЮ:

директор

О.Л.Тюлягина

Приказ от 30.03.2021 №18

График генеральной и влажной уборки пищеблока

Наименование помещения	Вид уборки	Периодичность, время уборки	Лицо, проводившее уборку
Кладовая – подсобное помещение	ежедневная	15.00, по мере загрязнения	Фотиева Ж.Н.
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	Фотиева Ж.Н.
Комбинированный цех с разделением зон	ежедневная	15.00, по мере загрязнения	Фотиева Ж.Н.
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	Фотиева Ж.Н.
Обеденный зал	ежедневная	- после каждого приёма пищи - в конце рабочего дня	Фотиева Ж.Н.
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	Фотиева Ж.Н.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

Приложение №29

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ П/П	Наименование мероприятия	Периодичность про- изводственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения точности технологических процессов и раздельных зон для сырья готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запасов моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличие и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки предприятия	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях, проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно

19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раз 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

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Повар Фотиева Жанна Николаевна

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

Приложение №31

Перечень работников подлежащих профессионально-гигиеническому обучению
(Согласно Сан.Пин 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	4	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор/ _____ /

***Политика МБОУ «Волковичская основная школа»
в области качества и безопасности выпускаемой продукции***

Основная цель области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МБОУ «Волковичская основная школа» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МБОУ «Волковичская основная школа» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей _____ и _____ задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательной организации и потребителей.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Волковичская основная школа»

ПРИКАЗ

от 30.03.2021 № 18

«О создании рабочей группы в МБОУ «Волковичская основная школа» поразработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы ХАССП»

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

п р и к а з ы в а ю:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ «Волковичская основная школа»

Координатор: Директор Тюлягина Ольга Леонидовна

Член рабочей группы ХАССП - Антоненкова Наталья Александровна учитель, ответственный по питанию.

Член рабочей группы ХАССП - Фотиева Жанна Николаевна, повар

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации и требования по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБОУ «Волковичская основная школа».

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

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

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

7. Внести 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.

8. Внести в обязанности координатора рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

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

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб 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.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор

О.Л. Тюлягина

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

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

Приложение №35

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

Приложение №36

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

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

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Ответственное лицо Антоненкова Наталья Александровна

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

-незакрашенные знаки-полностью соответствует требованиям

-частично покрашенные знаки-частично соответствует (небольшие нарушения);

-полностью покрашенные знаки-несоответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №22)
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №6)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №37)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №38)
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд кулинарных изделий) (Приложения №15 и №16)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №14)
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №24). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №34)
	Гигиенический журнал (Приложение №35)
	Журнал проведения влажной генеральной уборки (Приложение №5)
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №36)
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение №8)
Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №28.) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
<i>Личные медицинские книжки каждого работника</i>	
<i>Примечание</i>	

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

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

Таблица 1

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

Наименование	7-11 лет	12 лет и старше
Энергия (ккал)	2350	2720
Белок, г	77	90
Жиры в т.ч. животный	79	72
Углеводы	335	383
Витамин С	60	70
Витамин В1	1,2	1,4
Витамин В2	1,4	1,6
Витамин А (р. 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 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 №37.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд кулинарных изделий в соответствии с сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один тот же день или последующие два дня не допускается.

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

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

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

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

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

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

8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготовления блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также в 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 лечебно-профилактического питания детей соответствующей патологией на основополагающих норм питания и меню.

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

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

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

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 №41

Требования к соблюдению санитарных правил

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

- наличие текстов настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников в 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 проведение 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,

**Требования к санитарному содержанию
помещений образовательной организации (пищеблок)**

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

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,
проводимые медицинским персоналом (ФАП)
в образовательной организации (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
 - медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра 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 с редивоспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
 - систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
 - организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
 - работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
 - работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
 - контроль за пищеблоком и питанием детей;
 - ведение медицинской документации;
 - контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
 - проведение бракеража готовой продукции;
 - проведение дополнительной витаминизации
 - контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
3. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременно и многократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.

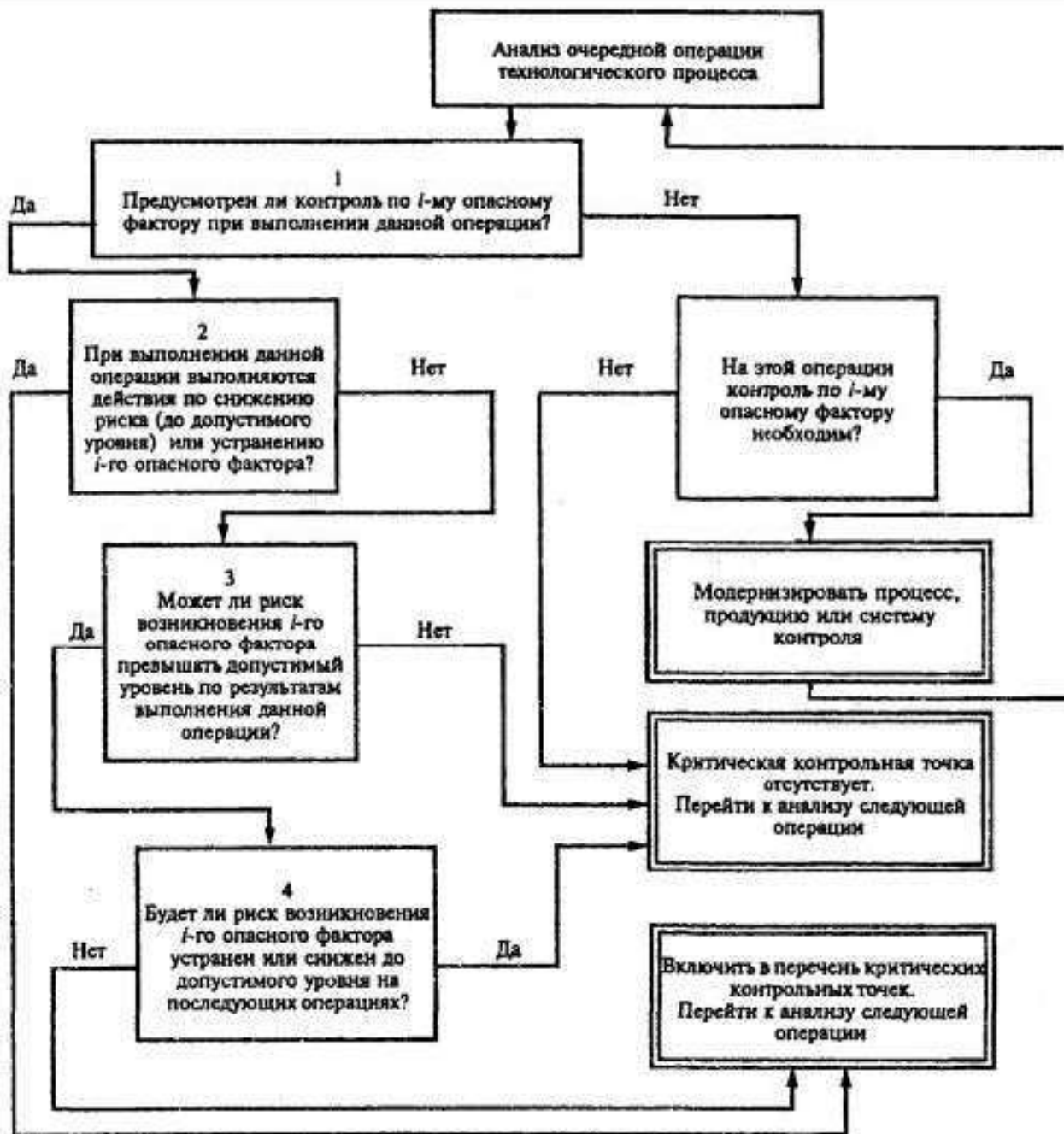
Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки (ККТ) / исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ):					
1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья	Осмотр транспорта, спецодежды, санитарной книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и требований при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санработки транспорта	
1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименование поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации наличие текста на русском языке и т.д.) 2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается выходному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории) а также	Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на поставщику	

		удостоверением качества и декларацией соответствия			
Промежуточный контроль – операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН)	1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы 3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка) 5. Готовая кулинарная продукция 6. Свежие овощи, фрукты, ягоды 7. 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 цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены; - Санитарных правил и норм - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола	Санитарное состояние: - спец.одежды, оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, столовой и кухонной посуды	Наличие графиков генеральной уборки помещений Обеспечение пищеблока бактерицидными лампами Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря . Осмотр работников пищеблока Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Журнал проведения санитарной обработки журнал здоровья работников пищеблока Личные медицинские книжки	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	
Контроль эффективности работы: - холодильного оборудования Технологического оборудования Инженерных сооружений и	Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в ДОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	

коммуникаций					
Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции 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 Соблюдение охраны труда , аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	
Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	

Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек



Форма рабочего листа ХАССП – Плана ХАССП

Наименование продукта _____
 Наименование операции _____

ККТ № _____
 Месторасположение _____

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

Пример заполнения плана ХАССП:

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

1- Опасность – вегетативные патогенные микроорганизмы;

2- Меры контроля и **4 - процедура** мониторинга:

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

3- Контролируемый параметр и критические пределы:

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

4,5,6,7 – Мониторинг:

5- Периодичность мониторинга:

- постоянно;
- ежедневно.

6- Ответственный за мониторинг:

- аппаратчик или оператор.

7- Форма записи - регистрационно-учетный документ:

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

8,9,10 Коррекция и корректирующие действия:

8 – процедура:

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

9 – ответственное лицо:

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

10 – форма записи - регистрационно-учетный документ:

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

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

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

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

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

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

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

