

УТВЕРЖДАЮ:

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

с.Визинга

1. Общие положения

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

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Средняя общеобразовательная школа» с. Визинга с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

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

2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

- продовольственного (пищевого) сырья и 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 качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок школьной столовой оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение № 2. Перечень оборудования пищеблока МБОУ «СОШ» с. Визинга

Приложение № 3. Схема кухни с расположением оборудования.

Приложение № 4. Схема маршрутов движения потоков

Схема кухни представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ «СОШ» с.Визинга оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 .

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

3.2. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

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

Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. *Приложение № 5*

В помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой

продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

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

3.3 Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечает следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами.

- для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

- посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи блюд имеет мерную метку объема в литрах.

- не используется деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия.

- доски и ножи промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб

- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой

- количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивают поточность технологического процесса, а объем единовременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу.

- для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда.

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Вытяжные вентиляционные решетки моются и не содержат следов загрязнений. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

Акт проверки, хранится в кабинете у зам. директора по АХЧ

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов.

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

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

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

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C; - мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; - ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок: - механическое удаление остатков пищи; - мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

3.6 Дезинфекционные средства хранят в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовят в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств в недоступном для детей месте выделяется помещение, исключая доступ к нему детей. Помещение оборудовано поддоном с холодной и горячей водой, подающейся через смеситель, а также системой водоотведения.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов

размещаться в месте их приготовления.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.7. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, обеденных залов столовых, буфетов, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, поручни, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Все помещения, предназначенные для организации питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для учащихся убираются после каждого использования. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранится который в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

3.8. При проведении мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищевая продукция не изготавливается и не хранится. Дератизации и дезинсекции не проводится в присутствии людей (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье учащихся и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

В помещениях не должно быть насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

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

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

Прием пищевой продукции и числе продовольственного сырья в МБОУ

«СОШ» с. Визинга осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в школьную столовую не принимаются.

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов статья 17 ТРТС 021/2011. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

Приложение № 6. «Журнал бракеража поступающей пищевой продукции»

Приложение № 7. «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции».

«Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции», хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в *«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, Приложение № 8* который хранится в течение года.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в потребительской упаковке в холодильниках. Масло сливочное, сыры, сметана, творог хранится в холодильниках в заводской

упаковке.

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

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил.

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

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

Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12 С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде филе.

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

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

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

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке: –I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; –II – обработка в 0,5 % растворе дезинфицирующих средств; - III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования: – при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут; – порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа); – при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками; – при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование; – масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения); – яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды; – яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд; – омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 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 не выше $4\pm 2^{\circ}\text{C}$; – вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания; – гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки; – салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков при раздаче должна соответствовать технологическим документам (технологическим карточкам).

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

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4 + 2 \text{ } 0 \text{ } \text{C}$. Хранение заправленных салатов не

допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. *Пример технологическая карта в Приложении № 9*

Витаминизированные напитки готовят 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 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем. Данные о витаминизации блюд заносятся заведующей столовой в «*Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд*» Приложения № 10, который хранится один год.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек. Результат бракеража регистрируется в «*Журнале бракеража готовой кулинарной продукции*» в соответствии с рекомендуемой формой Приложения № 11.

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

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

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

В учреждении должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается посудой из расчета количества списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Бутилированная питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии кипятить воду нужно не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась, смену воды в емкости проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

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

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:

которые 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 № 12. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика на склад

Приложение № 13 .Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

При организации питания в ОУ следует изначально придерживаться *Перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей Приложение № 14;* и учитывать при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

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.

Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и согласовывается с руководителем ОУ примерным двухнедельным меню, в соответствии с рекомендуемой формой.

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

Приложение № 8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи Приложение № 16. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

6. Критические точки и система мониторинга.

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

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

Эти данные фиксируется в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в Журналах.

В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.1.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах к двухнедельному меню ОУ)

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

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

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6.2 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в План -ХАССП

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется – ежедневно утром, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи
ч

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

6.3.1 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 - сырьё утилизируют.

6.3.2. 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.

6.4 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

6.4.1 Журнал бракеража готовой пищевой продукции (органолептическая оценка и степень готовности блюда)- ежедневно

6.4.2 Лабораторный контроль.

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

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

Приложение № 17. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой

продукции.

Приложение № 18. График генеральной уборки пищеблока

Приложение № 19. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.6.2. 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;

6.6.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

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

7.3 Производственный контроль включает:

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

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

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор ОУ и лицо, назначенное по приказу. *Приложение № 28*

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры Перечнями:

Приложение № 20 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 21 Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

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

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН .
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения т
р
е
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Коми» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

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

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

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

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

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

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

10.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования:

- Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений
- Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды
- Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню
- Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

- Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности
- Требования к организации питьевого режима
- Требования к условиям труда персонала
- Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке
- Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (*Приложение № 22*);
 - приказ о создании и составе группы ХАССП (*Приложении № 23*);
 - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в столовой Учреждения);
 - информацию о производстве (План-схема пищеблока)
 - ассортиментный перечень (*Приложение № 24*)
 - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - рабочие листы ХАССП;
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- 3) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(*Приложение № 25*)
- 6) Гигиенический журнал сотрудников столовой (*Приложение № 26*)
- 7) Личные медицинские книжки каждого работника
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
Журнал учета температуры в холодильниках

- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 12) Журнал учета дезинфекции и дератизации
 - 13) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (*Приложение № 27*)

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение № 1.

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

. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов

и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

Приложение 2

Перечень оборудования пищеблока МБОУ «СОШ» с. Визинга

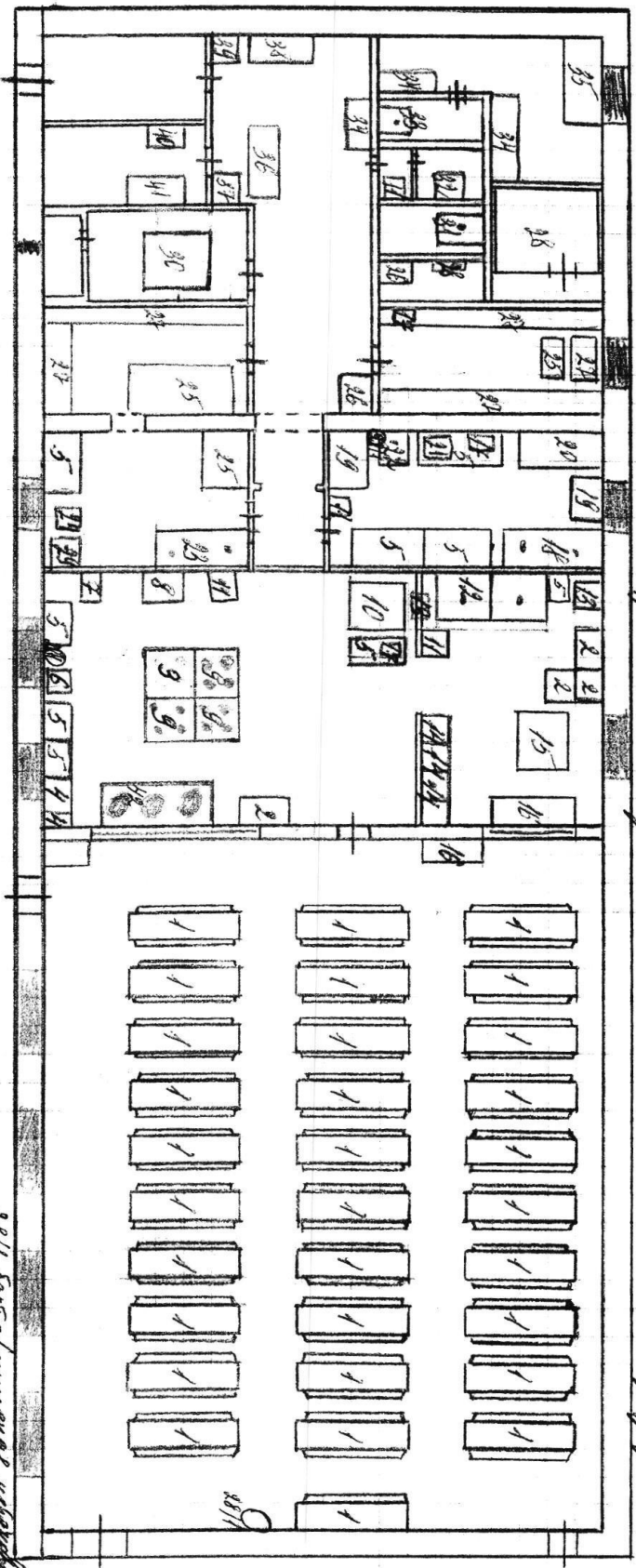
Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	
Склад	стеллажи	5
	подтоварники	2
	психрометр	2
	контрольные весы	1
Овощной цех	производственные столы	2
	картофелеочистительная машина	1
	овощерезательная машина	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	среднетемпературные холодильные шкафы	1
	низкотемпературные холодильные шкафы	2
	электро- мясорубка	1
	Моечная двухсекционная ванна	1
	колода для разрубка мяса	1
	топор для разрубка мяса	1
	раковина для мытья рук	1
	бактерицидная установка	1
Помещение для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)	раковина для мытья яиц	1
	моечные ванны (емкости)	3

Горячий цех	шкаф для хранения хлеба	2
	производственные столы	4
	электрическая плита	3
	электрическая сковорода	1
	духовой (жарочный) шкаф	1
	водонагреватель	1
	электропривод для готовой продукции	1
	котёл пищеварочный	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
	бактерицидная установка	1
Раздаточная зона	мармиты для 1 блюд с 3 конфорками	1
Моечная для мытья столовой посуды	производственный стол	1
	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	моечные ванны (для стеклянной посуды и столовых приборов)	2

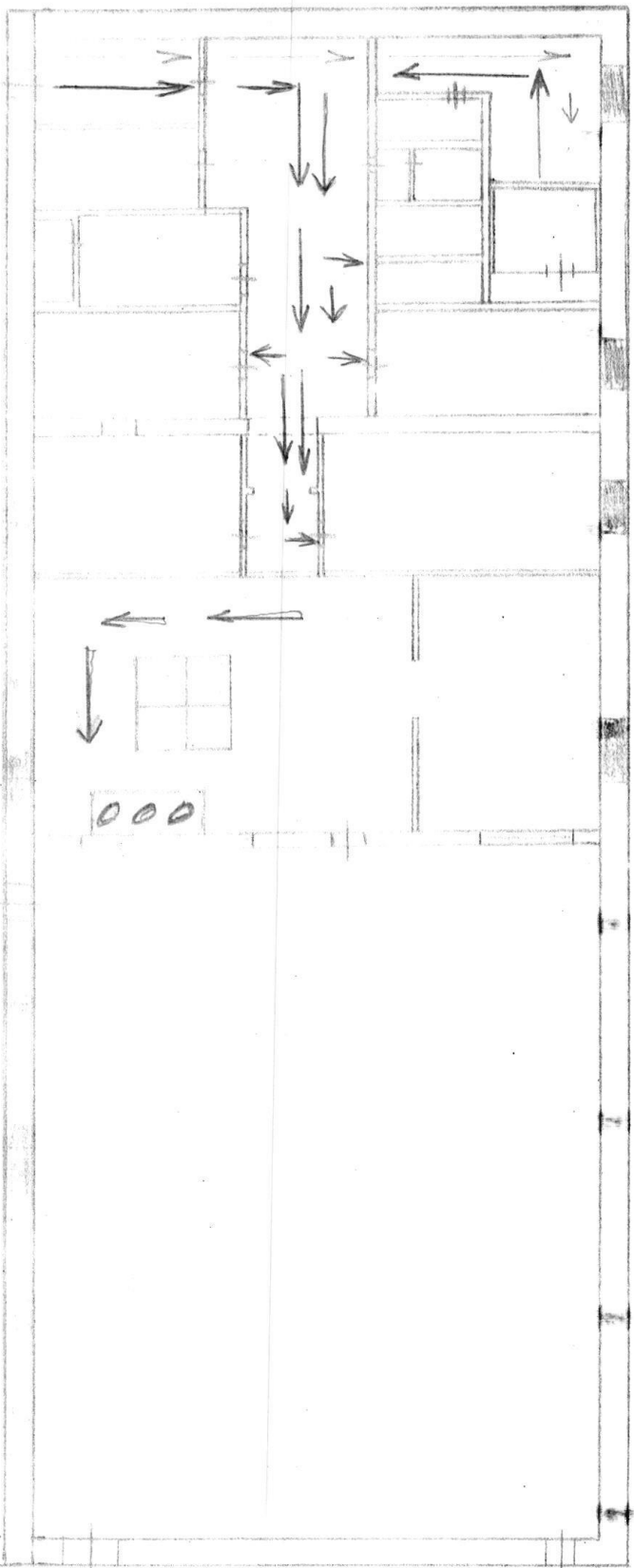
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья кухонной посуды	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2

Планы курма в вагонном помещении обслуживания

обратноходовой



1. Стел осветительная
2. Шкаф для посуды
3. Электронный холодильник
4. Шкаф для посуды
5. Стел для посуды
6. Холодильник
7. Холодильник
8. Шкаф для посуды
9. Шкаф для посуды
10. Шкаф для посуды
11. Шкаф для посуды
12. Шкаф для посуды
13. Шкаф для посуды
14. Шкаф для посуды
15. Шкаф для посуды
16. Шкаф для посуды
17. Шкаф для посуды
18. Шкаф для посуды
19. Шкаф для посуды
20. Шкаф для посуды
21. Шкаф для посуды
22. Шкаф для посуды
23. Шкаф для посуды
24. Шкаф для посуды
25. Шкаф для посуды
26. Шкаф для посуды
27. Шкаф для посуды
28. Шкаф для посуды
29. Шкаф для посуды
30. Шкаф для посуды
31. Шкаф для посуды
32. Шкаф для посуды
33. Шкаф для посуды
34. Шкаф для посуды
35. Шкаф для посуды
36. Шкаф для посуды
37. Шкаф для посуды
38. Шкаф для посуды
39. Шкаф для посуды
40. Шкаф для посуды
41. Шкаф для посуды
42. Шкаф для посуды
43. Шкаф для посуды
44. Шкаф для посуды
45. Шкаф для посуды
46. Шкаф для посуды
47. Шкаф для посуды
48. Шкаф для посуды
49. Шкаф для посуды



Приложение № 4

Схема циркуляции воздуха помещений:

- работающие кухни & уличной свечке
- ← работы кухни & свеч. свечке
- поток холодного воздуха
- зона накопления холодного воздуха
- поток свечки

СПРАВКА

Дана: МБОУ «СОШ» с. Визинга
в том, что произведено обследование оборудования в столовой

Перечень оборудования :	1.Плита электрическая	ЭП 4 П - 3 шт,
	2.Сковорода электрическая	СЭСМ-0,5ЛЧ- 1 шт,
	3.Машина посудомоечная	МПК -700К -01-1 шт,
	4.Котел пищеварочный	КПЭМ-60 /7 Т -1 шт,
	5.Шкаф пекарский эл.	ШПЭСМ (м) -02 М – 1 шт,
	6.Мясорубка электрическая	МИМ-300- 1 шт,
	7. Машина протирочно –резател.	МПР-350 М-1 шт
	8.Машина очистки картофеля	МОК-150 М – 1 шт
	9.Машина холод. Сплит-система	SM 111 SF- 1 шт
	10. Привод электрический	-1 шт
	11.Холодильный шкаф	«Эльтон-1,12»-1 шт
	12.Мармит для 1 блюд с 3 конфорками	- 1 шт.
	13.Морозильный ларь	2 шт,
	14.Холодильник бытовой INDESIT	-2 шт.

Состояние данного оборудования удовлетворительное, соответствует техническим нормам.

Оборудование пригодно к дальнейшей эксплуатации.

«__» _____ 2020 г

Ведущий инженер – электрик

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

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

Технологическая карта № 293

Соки овощные, фруктовые, ягодные.

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (Пермь 2008 год)

Наименование продукта	Брутто	нетто
Сок	200	200
Выход	200	
белки	2	
жиры	0,2	
углеводы	5,8	
Килокалории	36	
Витамины: В1	0,04	
С	8	
А	0,01	
Е	0,2	
Мин. Вещества: Са	40	
Р	36	
Mg	20	
Fa	0,4	

Технология приготовления: Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 14°C.

Требования к качеству: Внешний вид, консистенция, вкус и запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.

Приложение 10

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

Приложение 11

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

Оценка поставщиков поступающей продукции	Выбор поставщиков осуществляется на основе оценки: их способности выполнить требования качества и безопасности продукции; стабильности качества поставляемой продукции; наличие процедур, основанных на принципах ХАССП, реагирование на выполнение требований процедур и нормативной документации по поставке безопасной продукции.
Транспортировка	Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
Процедура приемки продуктов	С наличием сопроводительной документации сохранность и исправность тары; целостность упаковки; наличие маркировки; внешний вид, отсутствие видимых дефектов.
Оценка качества поступающего сырья	Соответствие требованиям, установленным нормативной и технической документации. Отсутствие каких-либо видимых дефектов.

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

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

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

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

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы).

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение № 15

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение № 16

График выдачи пищи в школьной столовой

Приём пищи	Время приёма	Классы
Завтрак	8:45-09:05	1 классы, 2 а, 2 б.
Завтрак	9:50-10:10	2 в, 2 г, 2 д, 3 а, 3 б, 3 в.
Завтрак	10:55-11:15	3 г, 3 д, 4 классы
Обед	13:00-14:00	ГПД
Обед	14:25-14:45	4 классы

Приложение № 17

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

Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП, относится к планово-предупредительным мероприятиям, направленным на поддержание санитарно-гигиенического состояния производственных помещений исключая опасные факторы, приводящие к порче готового продукта. Эти планово-предупредительные мероприятия в школьной столовой устанавливаются нормативными документами: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 (ст. 11 п. 3 пп. 7).

В школьной столовой должна быть строго установлена периодичность проведения:

1. уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений;
2. чистки, мойки и дезинфекции:
 - технологического оборудования и инвентаря;
 - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;
 - уборки обеденных столов;
3. генеральных уборок всех помещений.

Приложение № 18

График генеральных уборок

Генеральные уборки планово проводятся в соответствии нижеуказанного графика, внепланово по мере необходимости.

январь	февраль	март	апрель	май	июнь
30	27	27	24	29	26
июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь

31	28	25	30	27	25

Приложение № 19

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

№ п/п	Профессия (должность)	Периодичность медицинского осмотра	Периодичность гигиенической подготовки
1	Заведующий производством	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года
2	Повар	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года
3	Кухонный работник	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года
4	Кладовщик	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в 2 года

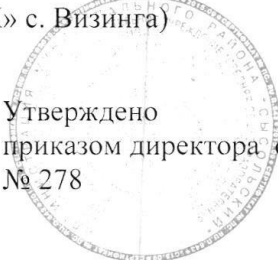
Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

№ п/п	Список должностей	Количество
1	Повар	5
2	Кухонный работник	2
3	Заведующий производством	1
4	Кладовщик	<i>f</i>

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Визинга
(МБОУ «СОШ» с. Визинга)

Рассмотрено
педагогическим советом
протокол от 23.11.2018г. № 6

Утверждено
приказом директора от 07.12.2018г.
№ 278



Положение о рабочей группе ХАССП

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Основной задачей группы ХАССП является координирование работ по разработке, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП.

1.2. Группа ХАССП создается, реорганизуется и управляется Руководителем образовательной организации.

1.3. Группа ХАССП осуществляет свою работу в соответствии с Политикой Учреждения в области качества и безопасности пищевой продукции (Приложение), действующего законодательства Российской Федерации и настоящим Положением.

1.4. В группу ХАССП входят специалисты учреждения, назначенные приказом Руководителем образовательной организации.

2. ОСНОВНЫЕ ЗАДАЧИ ГРУППЫ ХАССП:

2.1. Координация работ по созданию, внедрению, поддержанию в рабочем состоянии и совершенствованию системы управления качеством продукции на основе принципов ХАССП

2.2. Рассмотрение вопросов связанных с повышением качества и безопасности продукции.

2.3. Анализ мониторинга системы ХАССП

2.4. Оценку эффективности функционирования системы ХАССП

2.5. Планирование мероприятий по постоянному совершенствованию системы ХАССП.

3. СТРУКТУРА

3.1. Состав группы ХАССП утверждается приказом руководителя образовательной организации.

3.2. В состав группы ХАССП входят работники согласно приказу руководителя образовательной организации.

3.3. Из числа членов группы ХАССП назначается координатор и технический секретарь.

4. ФУНКЦИИ

4.1. В функции группы ХАССП входят:

- разработка, внедрение, и поддержание функционирования системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП;

- подготовка необходимых внутренних положений, инструкций, схем.

- разработка (корректировка) блок-схем основных производственных процессов, при необходимости планы производственных помещений.

- обучение работников всех направлений принципам ХАССП и требованиям основных нормативных документов, регламентирующих деятельность учреждения по обеспечению безопасности пищевых продуктов;

- представление отчетов руководству о функционировании системы;

- принятие решений по результатам анализа показателей качества деятельности организации и разработка мер по предотвращению работ, несоответствующих установленным требованиям;

- выявление причин, вызывающих изменения качества продукции и разработка необходимых корректирующих и предупреждающих мероприятий;
 - разработка методик и инструкций по текущему контролю качества и безопасности пищевой продукции, выполняемым работам и услугам в процессе производства продукции;
 - выстраивание производственных и управленческих процессов согласно принципам ХАССП;
 - разработка Политики качества и безопасности выпускаемой продукции
 - принятие решений, основанных на анализе фактических данных, информации и взаимовыгодных с поставщиками и заказчиками условиях;
 - разработка и поддержание в актуальном состоянии руководства по качеству и безопасности пищевой продукции, а также документированных системных процедур предприятия;
 - постоянное совершенствование системы управления качеством пищевых продуктов;
 - группа ХАССП должна проводить анализ и оценку опасностей через определенные промежутки времени, чтобы установить, какими опасностями следует управлять, и в какой мере это необходимо для обеспечения безопасности пищевой продукции, а также какие комбинации мероприятий по управлению для этого требуются;
 - группа ХАССП должна оценивать и выбирать соответствующие комбинации мероприятий по управлению, которые позволят предотвратить, устранить или снизить до установленного уровня опасности, угрожающие безопасности пищевой продукции;
 - группа ХАССП должна инициировать разработку, утверждение и актуализацию документов системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП;
 - при возникновении Чрезвычайных ситуаций, Группа ХАССП должна проводить оценку продукции, оставшуюся на предприятии, для предотвращения непреднамеренного использования.
 - итоги заседаний Группы ХАССП должны быть задокументированы в виде записей (Протокол)
- 4.2. Координатор выполняет следующие функции
- формирует состав рабочей группы
 - вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости
 - обеспечивает выполнение согласованного плана
 - координирует работу группы
 - распределяет работу и обязанности
 - осуществляет и контролирует внешний и внутренний обмен информацией по вопросам функционирования ХАССП.
 - обеспечивает подготовку и организацию необходимого обучения членов группы ХАССП
 - доводит до исполнителей решения группы ХАССП
 - обеспечивает охват всей области разработки

- отвечает за проведение других действий согласно требованиям ХАССП и настоящим Положением.

4.3. В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы
- регистрация членов группы
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой

5. ПРАВА

3.1. Осуществлять общее руководство разработкой, внедрением и совершенствованием системы управления качеством пищевых продуктов в соответствии с принципами ХАССП.

3.2. Вносить изменения, поправки в документацию ХАССП, контролировать работу всех направлений на предмет соответствия целям и политики в области качества и безопасности пищевой продукции.

3.3. Принимать решения по всем выявленным недостаткам в производственной деятельности, предлагать и предпринимать меры по их устранению

6. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

Рабочая группа по безопасности пищевой продукции несет ответственность:

4.1. За ненадлежащее выполнение или неисполнение своих обязанностей, предусмотренных настоящим положением, в пределах определённых действующим трудовым законодательством РФ.

4.2. За несоблюдение требований законодательства РФ в области безопасности и качества пищевой продукции.

Политика качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

- соответствие требованиям Российского законодательства, ТР ТС в области безопасности продукции, ГОСТ Р 51705.1-2001.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех её этапах жизненного цикла.
3. Стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсом.
5. Разработка и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах HACCP.
6. Предоставление контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормам.

Основные методы реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

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

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа» с. Визинга
«ШОр школа» Визин сиктса муниципальнОй велОдан
сьОмкуд учреждение

ПРИКАЗ
ТШОКТОД

от 07 декабря 2018 года

№ 278

с. Визинга

О создании рабочей группы по разработке и внедрению системы ХАССП

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципе ХАССП (система управления безопасностью пищевой продукции) во исполнение приказа Управления образования от 29.11.2018г. № 223

П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Руководитель группы (координатор) — С.В. Унгефуг, директор

Технический секретарь группы — Е.А. Чугаева, заведующий производством

Члены рабочей группы:

- И.А. Коновалов, заместитель директора по АХЧ

- А.А. Шарапова, кладовщик столовой

- Т.В. Морозова, повар

- Л.Г. Сорокина, повар

2. Утвердить Положение о рабочей группе ХАССП

3. Рабочей группе:

- в срок до 01.06.2019 г. провести подготовку к внедрению системы ХАССП.

4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор



С.В. Унгефуг

Лист ознакомления
с приказом № 278 от 07 декабря 2018 г.

№ п/п	Ф.И.О.	Дата	Подпись
1	Сорокина Мария Ивановна	07.12.2018	СФ
2	Мухомова Елена Александровна	07.12.2018	ЕМ
3	Меропри Галии Павловны	07.12.2018	Мер
4	Морозова Анастасия Анатольевна	07.12.2018	АМ
5	Колесников Игорь Анатольевич	07.12.2018	ИКО

Утверждаю:
Директор МБОУ «СОШ»
С.Визинга

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ

Салаты	1 наименование
Супы	2 наименование
Вторые блюда	2 наименования
Напитки	3 наименования

ИТОГО	8 наименований
-------	----------------

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Дата следующего медицинского осмотра
1.				
2.				
3.				

Гигиенический журнал сотрудников столовой

N п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

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

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

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

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

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (*Приложение N 25*).

Не допускаются к работе на пищеблоке и к накрыванию на столы 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 (халат, колпак или косынка), 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 халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

Требования к соблюдению санитарных правил

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

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

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

Утверждаю:

Директор С.В. Унгефуг



Реестр поставщиков.

№	Наименование поставщика	Закупаемая продукция	Статус (одобрен/неодобрен)
1.	ООО «Сыктывкарский молочный завод»	Молоко, сметана.	Одобен
2.	И.П. Сахарова Ирина Вадимовна	Крупы, рыбная, куриная, мясная продукция. Ягоды, сл.масло, р.масло.	Одобен
3.	ПО «Югор»	Молочная продукция, овощи, фрукты, чай, колбасные изделия.	Одобен
4.	ООО «Конкурент»	Крупы, рыбная, куриная, мясная продукция. Соки, молочная продукция.	Одобен
5.	ООО «Сыктывкар хлеб»	Хлеб и хлебобулочные изделия.	Одобен
6.	КФК Тырбылев Н.В.	Картофель, морковь.	Одобен
7.	КФК Майбурова Т.В	Морковь, свекла, капуста.	Одобен
8.	ООО «РефПрод»	Мясо говядины.	Одобен
9.	И.П Булыгина Надежда Нифантьевна	Сок в ассортименте	Одобен
10.	ООО «Мясной Барин Плюс»	Молоко.	Одобен

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

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

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

йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

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.

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

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	20-25%
обед	30-35%

Примерное меню должно содержать информацию наименование блюда, вес блюда, энергетическая ценность № рецептуры.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице

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

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800

При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

Меню разрабатывается на две недели с учетом возрастной группы детей. Меню утверждается руководителем. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, калорийности порции. Размещается в доступных для родителей и детей местах.

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

Индивидуальное меню разрабатывается специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

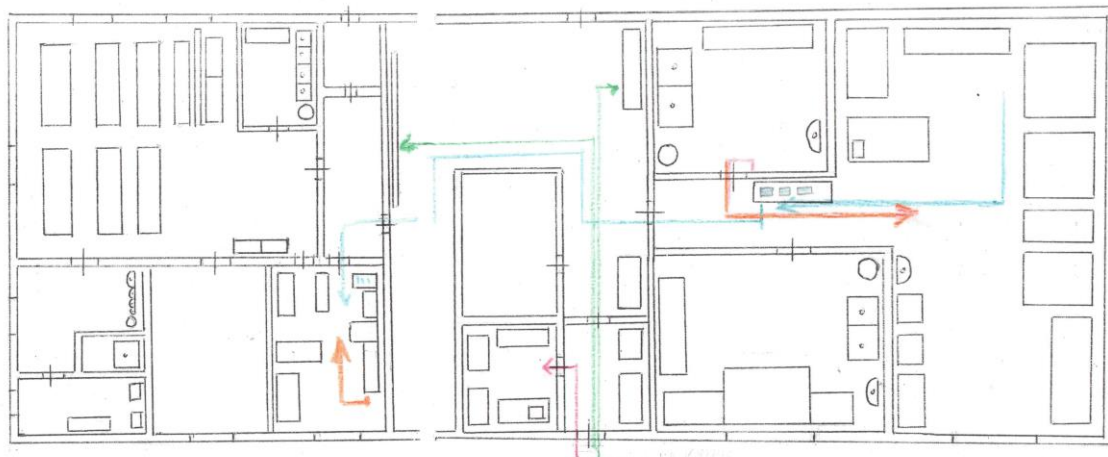
Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Организация лабораторных исследований

Показатели	Объект	Количество	Кратность
------------	--------	------------	-----------

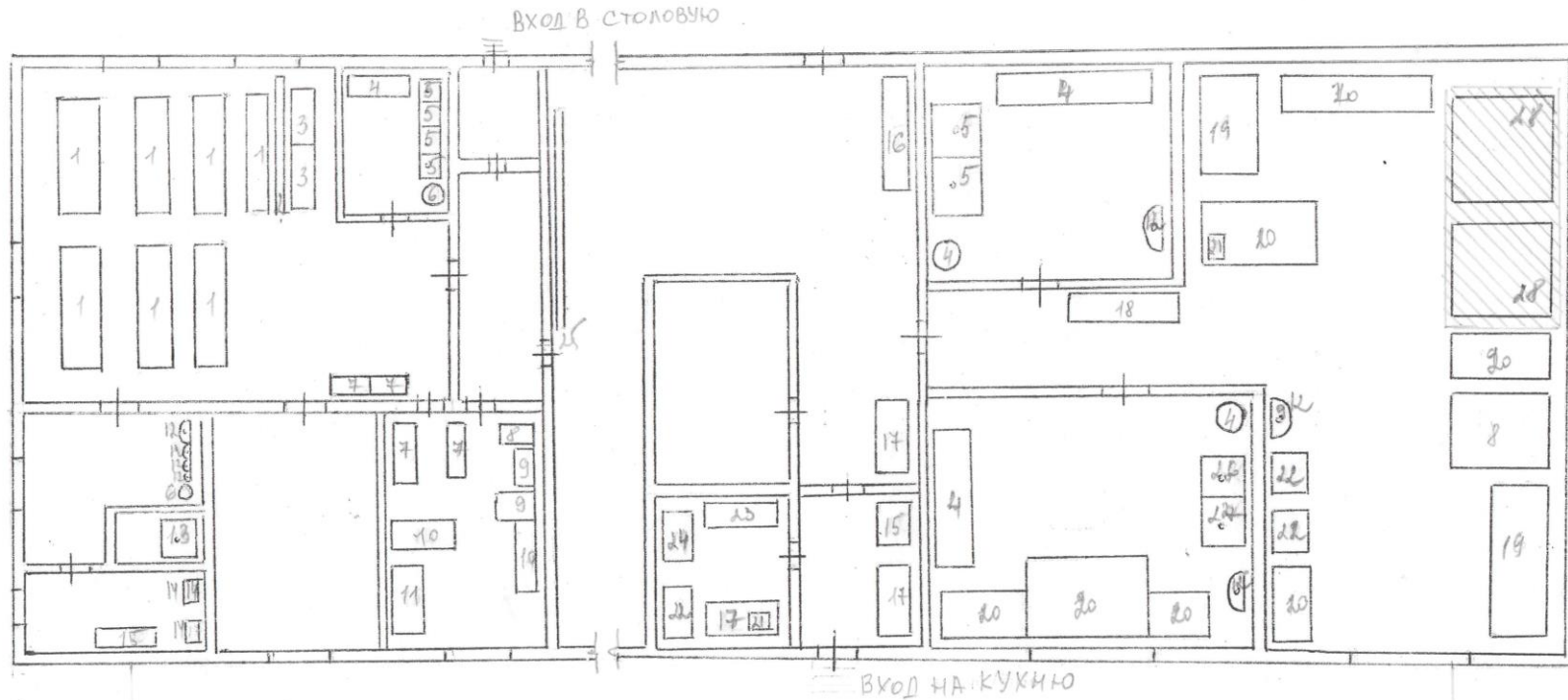
исследования	исследования (обследования)	замеров	
Помещения пищеблока			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год и по
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	3-5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2-3 смывов	1 раз в год

Схема маршрутов движения потоков:



- ← работники кухни в уличной одежде
- ← поток сырья
- ← работники кухни в спец. форме
- ← поток готовой продукции
- ▭ зона накопления готовой продукции

СХЕМА КУХНИ с расположением оборудования



1 стол обеденный.

2 ширма

3 стол для грязной посуды.

4 стеллаж для посуды

5 раковина для посуды

6 boiler

7 стол производственный

8 шаровый шкаф

9 стол для хлеба

▨ вентиляцию.

↳ раковина для мытья посуды

16 раковина для овощей

17 раковина для мяса.

10 шкаф для посуды

11 компьютерный стол.

12 раковина для мытья рук

13 поддон

14 унитаз

15 шкаф для рабочего инвентаря

16 шкаф для персонала

17 стол для раздачи.

18 стол для раздачи готовой продукции

19 буфет для напитков и досок

20 стол

21 касс настольная

22 холодильник

23 стеллаж для продуктов