

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Портянурская основная общеобразовательная школа»  
425594, Республика Марий Эл Параньгинский район,  
д.Портянур, ул. Советская, д. 21  
E-mail: school.portanur@mail.ru тел. 8(836-39) 4-63-43  
ИНН/КПП 1211002640/121101001 ОКПО 48306062, ОГРН 1021200695526

Утверждаю

Директор школы:

А.М.Хасанов

Приказ № 6114-Д от 01.09.2022г.



## Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП

## Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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;

- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или действий;

- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

**Данная программа разработана для Муниципального бюджетного образовательного учреждения «Портянурская ООШ» (далее - МБОУ «Портянурская ООШ»)**

**Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий».** 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» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», постановление (от 27.10.2020г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПю 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», постановление от 30 июня 2020 г. №16 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

**Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-**

противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

В МБОУ «Портянурская ООШ» должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными для школы.

**Задачи системы управления безопасностью производства продукции:**

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством

**Общие положения**

**Паспорт юридического лица**

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Портянурская основная общеобразовательная школа» является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного, начального общего, основного общего образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МБОУ «Портянурская ООШ» - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного, начального общего, основного общего образования.

Функции и полномочия учредителя учреждения осуществляет «Отдел образования и по делам молодежи администрации Параньгинского муниципального района»

Место нахождения учредителя: 425570, Республика Марий Эл, пгт.Параньга, ул.Новая, 2

Директор МБОУ «Портянурская ООШ» Хасанов Айрат Махмутович, телефон 88363946343

Перечень объектов контроля:

- пищеблок,
- складские помещения.

Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:

- Повар - 2
- Старший повар - 1

## Общие требования

### Организация работ в МБОУ «Портянурская ООШ».

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор учреждения.

Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

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

Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление.

Директор подбирает и назначает Совет по питанию, действующий по принципам ХАССП, который несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

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

В состав Совета по питанию входят координатор и секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав Совета по питанию (далее - Совет) в соответствии с областью разработки;

- вносит изменения в состав Совета по питанию в случае необходимости;

- координирует его работу;

- обеспечивает выполнение согласованного плана;

- распределяет работу и обязанности;

- обеспечивает охват всей области разработки;

- представляет свободное выражение мнений каждому члену Совета;

- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами Совета;

- доводит до исполнителей решения Совета;

- представляет Совет в руководстве организации.

В обязанности секретаря входит: организация заседаний Совета; регистрация членов Совета на заседаниях; ведение протоколов решений, принятых Советом,

Директор МБОУ «Портянурская ООШ» определяет и своевременно предоставляет Совету необходимые ресурсы, в том числе: время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы; необходимую документацию; доступ к источникам информации.

### Общие санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждения распространения COVID-19 в организациях общественного питания.

В столовой должны проводиться противозидемические мероприятия, включающие:

- уборку всех помещений с применением моющих и дезинфицирующих средств и очистка вентиляционных решеток (далее - генеральная уборка) непосредственно перед началом организации питания;

- обеспечение условий для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков при входе в столовую, помещения для приема пищи, санитарные узлы и туалетные комнаты;

- ежедневную влажную уборку помещений с применением дезинфицирующих средств с обработкой всех контактных поверхностей;

- генеральную уборку не реже одного раза в неделю;

- обеспечение постоянного наличия в санитарных узлах для детей и сотрудников мыла, а также кожных антисептиков для обработки рук;

- регулярное обеззараживание воздуха с использованием оборудования по обеззараживанию воздуха и проветривание помещений в соответствии с графиком учебного, тренировочного, иных организационных процессов и режима работы столовой;

- организацию работы сотрудников, участвующих в приготовлении и раздаче пищи,

обслуживающего персонала с использованием средств индивидуальной защиты органов дыхания (одноразовых масок или многоразовых масок со сменными фильтрами), а также перчаток.

При этом смена одноразовых масок должна производиться не реже 1 раза в 3 часа. фильтров - в соответствии с инструкцией по применению;

- мытье посуды и столовых приборов в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению либо питание детей и питьевой режим должны быть организованы с использованием одноразовой посуды.

Посещение столовой допускается по расписанию отдельными группами лиц (групповая ячейка, класс отряд и иные). При этом в столовой должно быть обеспечено проведение обработки помещений и контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств и обеззараживания воздуха после каждого посещения столовой отдельной группой лиц.

Для проведения дезинфекции должны использоваться дезинфицирующие средства, применяемые для обеззараживания объектов при вирусных инфекциях, в соответствии с инструкцией по их применению.

Посещение столовой детьми, перенесшими заболевание, и (или) в случае, если ребенок был в контакте больным COVID-19, допускается при наличии медицинского заключения врача об отсутствии медицинских противопоказаний для пребывания в столовой.

### **Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»**

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметра технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части: параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1 опасные факторы;

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления; Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.2.3, от установленных предельных значений;

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ

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

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятия общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их

нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

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

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

Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работниками производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

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

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

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

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

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

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

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

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

4. реализация на следующий день готовых блюд;

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

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

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

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

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд; холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке медицинской организации должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом медицинской организации специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться

поштучно, целика(в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С.

При заключении медицинской организацией договора со сторонней организацией на приготовление готово пищевой продукции отбор и хранение суточной пробы должно проводиться ответственным работником этой сторонней организации под руководством медицинского работника медицинской организации.

#### **Порядок организации и проведения контроля**

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.

Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать точность технологических процессов. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой.

Термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке МБОУ «Портянурская ООШ» основывается на утвержденных сборниках рецептов, по технологическим картам, утвержденных директором МБОУ «Портянурской ООШ».

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

Условия хранения холодных закусок при раздаче. Салаты, винегреты заправляют перед отпуском (только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут).

Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Оценку 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 технико-технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на

аналогичную продукцию).

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

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

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

У мясных блюд в начале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделия 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. 4.3.3 Требования к кулинарной обработке Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С<sup>0</sup> в течение 20-25 мин.

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<sup>0</sup> до раздачи не более 1 часа.

Яйца варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С<sup>0</sup>. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд недопускается.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

Разработка систем мониторинга.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры, влажности и влажности воздуха» (Приложение № 1; 2). Контроль проводится во всех холодильных



установках и в местах хранения сухих продуктов.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №3) который хранится в течение года.

Термообработка - ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции каждой партии готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, подписи членов бракеражной комиссии, проводивших органолептическую оценку. (Приложение №4)

Поря док действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, при нарушении технологии и 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 журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся согласно Приложению № 5.

Органолептическая оценка, согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции проводится ежедневно,

Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Проводится согласно Приложению №6

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

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

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:

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение №7). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках 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.

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.

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.

Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

У обслуживающего персонала дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. (Приложение №8)

#### **Что включает в себя контроль принципов ХАССП.**

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

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

#### **Контроль принципов ХАССП включает:**

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

- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

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

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

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

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

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

- Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

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

- Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемиологического режима.

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

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результата	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ): 1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	- осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	повар
	1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов Исполнители: повар, завхоз	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;	Книга поступления пищевой продукции Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или оставщик у	Директор, повар

			<p>государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2, Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.</p>			медработник, зам. завхоз
2	<p>Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН</p>	<p>1• Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы.</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)"</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, [раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08).</p> <p>2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.5 Вода: - Микробиологические показатели Химические показатели азот, радиологические показатели</p>	<p>Бракераж ый журнал Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Директор, повар</p>

3	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение правил личной гигиены,</li> <li>- санитарных правил норм,</li> <li>- качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола.</li> </ul> <p>В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>	<p>3.1 Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- спец. одежды, - цеха.оборудавания, инвентаря, тары, посуды,</li> <li>- помещений, оборудавания, -инвентаря, столовой и кухонной посуды</li> </ul>	<p>3.1.Наличие графиков генеральнойуборки помещений</p> <p>3.2 Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>3.3. Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии требованиями СанПиН.</p> <p>3.4. Соответствиemarkировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения</p>	<p>Журнал проведения санитарной обработки здоровья работников пищеблока Санитарные книжки</p>	<p>Приостановка процесса информирования руководства, установление причин несоответствия и ее устранение</p>	<p>Директор, повар Медработник</p>
4	<p>Контроль эффективности работы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- холодильного оборудования,</li> <li>- инженерных сооружений и коммуникаций</li> </ul>	<p>14.1. Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>4.1 Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в ДОУ</p> <p>Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>повар Медработник</p>
5	<p>Контроль температурно-влажностных режимов</p>	<p>Система механической приточно-</p>	<p>Ежедневно</p>	<p>Журнал по соблюдению</p>	<p>Информирование руководства,</p>	<p>повар Медработник</p>

	хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	вытяжной вентиляции Режим хранения Выборочно рабочиесместа		ю температурного режима холодного оборудования	проведение ремонтных	
6	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочиесместа	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в ДОУ Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. меропр. по оздоровл. условий труда и нормат. правовых актов	директор, повар Медработник
7	Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочиесместа	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	Директор, Совет по питанию.

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

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

а) подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г.

«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР №302н	Частота проведения проф-Медосмотров
1	2	3	4	5
Повар. повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п.3.10,п.2.7 Прилож.2: п. 15	1 раз в год
Мойщица посуды, кухонный рабочий	Синтетические моющие средства, аллергены, "А" "инфицированный материал и материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) или гельминтами	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п. 1.3.3, п. 1.1.1, п.2.4, Прилож.2: п,15, п.20	1 раз в год

б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.00г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Должность	Периодичность прохождения
Повар	1 раз в год

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

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

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- Санитарный журнал
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
- Журнал здоровья - добавить
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания (журнал здоровья).
- Журнал отметки температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал отметки температуры и влажности воздуха помещения для сухих продуктов.
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция ит.д.)

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов. (Приложение №9)

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока МБОУ «Портянурская ООШ» современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.



Приложение 1.

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t <sup>0</sup> C)					
	1	2	3	4	5	6

Приложение 2.

Наименование помещения для хранения сухих продуктов

Время проведения замеров влажности	Влажность (не более 75%)																														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
УТРО 08.00	Температура																														
	Влажность																														
ВЕЧЕР 16.00	Температура																														
	Влажность																														
Ответственное лицо	подпись																														

\_\_\_\_\_/ / / /  
 Подпись / расшифровка/ ответственного

Приложение 3

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	7	8

Приложение 4

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии
1	2	3	4	5	6

Приложение 5  
Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее
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
Калорийность, выход блюд и соответствие их химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов

Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	Мин по
--	---	---------	-----------

Приложение 6

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

№	Мероприятие	Способ проведения	Период
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.</li> <li>- На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию.</li> <li>. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</li> <li>- По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.</li> </ul>	Посто
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Посто
3	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области»	Ежем

4	<p>Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции</p>	<p>- Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.</p> <p>Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>- Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которыми они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде.</p>	Пост
5	<p>Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов</p>	<p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации</p> <p>Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина* проводится дезинфекция</p>	Пост

		<p>всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.</p> <p>Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.</p> <p>Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>- Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением МОЮЩИХ средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.</p>	
6	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя.	Ежед
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	<p>Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• механическая очистка от остатков пищи;</li> <li>• мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;</li> <li>• ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;</li> <li>• просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.</li> </ul>	Посто
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.</li> </ul>	
8	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.	1 раз

9	Уборка территории и вывоз мусора	<p>- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают.</p> <p>Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.</p> <p>- Для транспортирования отходов используют специальнопредназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый цехом.</p>	Ежедн
10	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По ме необх и

Приложение 7

Журнал здоровья

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <				
			1	2	3	4	5
1.							
2.							
3.							

Примечание:

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

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество вносимых	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приготовления блюда

Приложение № 8

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

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Директор
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Директор
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Директор
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Директор
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Директор
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Щиректор
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная И органолептическая, а также сроков условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Директор
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Директор, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Директор
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Директор, медицинский работник
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Директор, медицинский работник
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Директор, медицинский работник
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Директор, медицинский работник
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор, медицинский работник
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор

Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Директор, медицинский работник
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	По мере необходимости	Директор

Рекомендуемая номенклатура, объем 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, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей сальмонеллеза	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и 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 и 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 периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума

## Приложение № 9.

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

1. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п. 1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41);
2. СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок»
3. СанПиН 2.3.2.1394-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
4. Постановление от 27.10.2020г. №32 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. Постановление от 30 июня 2020 г. №16 об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
6. Закон Российской Федерации «О государственном урегулировании в области генно-инженерной деятельности» от 05.06.1996 г. №3348-1
7. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. №2300- 1
8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000г. № 29-ФЗ
9. Единые санитарно-эпидемиологические и санитарные требования подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору(контролю), Решением Комиссии Таможенного Союза от 28.05.2010 №299 к товарам, утверждены Ю. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» утверждены решением Комиссии ТС от 16.08.2011 №769 ТР ТС 029/2012
10. Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых
11. добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12);
12. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №880
13. ТР ТС 022/2011 ТР ТС «Пищевая продукция в части ее маркировки» » Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №881
14. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №882
15. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» Утв. решением Комиссии ТС от 09.12.2011 №883
16. ТР ТС 024/2011 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе, диетического, лечебного и диетического профилактического питания» Утв. Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 34
17. ТР ТС 033/2013 ТР ТС принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии «О безопасности молока и молочной продукции», от 9 октября 2013 г. №67 (ст.1-115)
18. ТР ТС 034/2013 ТР ТС «Обезопасности мяса и мясной продукции», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. №68