

Утверждаю

Директор МОУ
«Вятская средняя общеобразовательная школа»
А.Ю.Мусина
Приказ от 30.08.2024 года № 60



**Программа проведения производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и норм, проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических)
мероприятий и организации питания, основанного на принципах ХАССП,
в МОУ «Вятская средняя общеобразовательная школа»
в 2024-2025 учебном году.**

с. Вятское, 2024 г.

Общие положения

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий (далее - Программа) разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Переченя нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении.

Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

Целью программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемиологических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Также Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МОУ «Вятская средняя общеобразовательная школа» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- Принцип 1. Проведение 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 ССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Задачи производственного контроля:

- 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 технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации утилизации;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам связанным с осуществлением производственного контроля;
- организация медицинских осмотров, профессиональной. Гигиенической подготовки сотрудников;
- обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации;
- 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.

В программу включены:

1. Перечень официальных изданных санитарных правил;
2. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля;
3. Перечень должностных работников, подлежащим медицинским осмотрам;
4. Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в ОУ (в т.ч. План производственного контроля организации питания);
5. График контроля;
6. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
7. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
8. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
9. 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;
10. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
11. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
12. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений;
13. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

14. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.
15. Перечень журналов и отчетности по проведению производственного контроля.

Программа действует в течение 1 года. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо, назначенное по приказу.

1. Паспорт юридического лица.

1.1. Наименование учреждения, адрес:

Муниципальное общеобразовательное учреждение МОУ «Вятская средняя общеобразовательная школа»

Юридический адрес: 425407 РМЭ, Советский район, с. Вятское, ул. Дружбы, д.7.

Фактический адрес: 425407 РМЭ, Советский район, с. Вятское, ул. Дружбы, д.7.

Учредитель: муниципальное образование «Советский муниципальный район». От имени муниципального образования «Советский муниципальный район» полномочия полномочии и функции Учредителя осуществляет отраслевой орган местной администрации «Отдел образования и по делам молодежи администрации муниципального образования» Советский муниципальный район».

1.2. Вид осуществляемой деятельности:

осуществление образовательной деятельности по образовательной программе начального общего образования, основного общего образования, среднего общего образования, дополнительные общеобразовательные программы.

№ лицензии, кем и когда выдана, на какой срок:

Лицензия № 085533, выданная Министерством образования и науки Республики Марий Эл, 18 марта 2011 года, бессрочно.

Директор школы: Мусина Алевтина Юрьевна

Заместители директора: Куршаков Андрей Петрович
Мельникова Светлана Владимировна
Иванов Роман Валерьевич

2. Перечень нормативных документов, официально изданных санитарных норм и правил, наличие которых обязательно в образовательном учреждении:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.
- Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25, 26, 27, 28, 29,32,33,34,36,37,38,39, 40)

- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)
- Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
- Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)
- Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)– ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006).
- Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
- ГОСТ 31861-2012. Межгосударственный стандарт. Вода. Общие требования к отбору проб;
- Постановление Главного Государственного санитарного врача России от 27.10.2020 № 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и Постановление «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" от 28.09.2020
- «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций, 2.4.3590-20 от 27.10.2020 г.
- Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях», ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
- Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ФЗ №29 от 02.01.2000 г.
- Приказ Минздравсоцразвития РФ №29н от 01.04.20 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка

- проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
 - СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
 - 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 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.1/3.2.3146-13. Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила;
 - СП 3.1.7.2616- 10 «Профилактика сальмонеллеза» с изменениями и дополнениями
 - СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
 - СП«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)
 - СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2
 - СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)
 - СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. Пп.10.1-10.5)
 - СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 – 3
 - СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)
 - СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)
 - СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения
 - СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8
 - СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)
 - СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4
 - СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)
 - СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)
 - СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3)
 - СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)
 - СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила;

- СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий;
- Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
- 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;
- СанПиН 2.2.2.540-96. 2.2.2. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к ручным инструментам и организации работ.

Санитарные правила и нормы;

- СанПиН 2.2.4.3359-16 Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах;
- СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
- СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03. 2.2.2. Гигиена труда, технологические процессы, сырье, материалы, оборудование, рабочий инструмент. 2.4. Гигиена детей и подростков. Гигиенические

требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;

- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;

- СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
- МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
- ПОТ РМ-017-2001 «Межотраслевые правила по охране труда при окрасочных работах»;
- МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РМ 01-98. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Оценка освещения рабочих мест. Методические указания;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы

- ГН 2.2.5.1313-03. Химические факторы производственной среды. Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Гигиенические нормативы;
- СанПиН 2.2.2.1332-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, сырье, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- СП 2.2.2.1327-03. 2.2.2. Гигиена труда. Технологические процессы, материалы и оборудование, рабочий инструмент. Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту. Санитарно-эпидемиологические правила;
- СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) 1.2.3685-21
- Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 № 125- н от 21 марта 2014 г
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769 ТР ТС 005/2011
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 ТР ТС 022/2011
- НРБ-99/2009. СанПиН 2.6.1.2523-09. Нормы радиационной безопасности. Санитарные правила и нормативы;
- приказ Минздрава России от 12 апреля 2011 г. № 302н «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»;
- Приказ МЗ и социального развития РФ от 31.01.2011г. № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»;
- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н "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";
- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации (Минздрав России) от 12 мая 2014 г. N 214н "Об утверждении требований к знаку о запрете курения и к порядку его размещения".

3. Ответственные специалисты за организацию и осуществление производственного контроля

№	ФИО	Занимаемая должность	№ , дата приказа
---	-----	----------------------	------------------

1	Мусина Алевтина Юрьевна	Директор	Приказ от 30.08.2024 № 60
2	Щербакова Елена Владимировна	Заместитель директора	
3.	Мельникова Светлана Владимировна	Заместитель директора	
4.	Евдокимова Маргарита Петровна	завхоз	
5.	Васильева Надежда Юрьевна	Шеф-повар	

4. Объекты производственного контроля, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность

4.1. Визуальный контроль

<i>Наименование мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Форма учета</i>	<i>Ответственный (Ф.И.О. , должность)</i>
Контроль за удельной площадью на 1 обучающегося в учебных кабинетах, мастерских школы	Ежедневно при изменении расписания занятий	Санитарный паспорт ОУ	Зам директора
Контроль за состоянием системы освещения	ежедневно		завхоз
Контроль за системой электроснабжения	постоянно	Акты замеров сопротивления	директор завхоз рабочий по ремонту зданий
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	директор завхоз рабочий по ремонту зданий
Контроль за уровнем освещения	1 раз в 2 года	Акт	Субъекты системы контроля и надзора директор завхоз
Контроль за уровнем микроклимата	1 раз в 2 года	Акт	Субъекты системы контроля и надзора директор

			завхоз
Контроль за системой водоснабжения образовательного учреждения	ежедневно	Акты приёмки	директор завхоз рабочий по ремонту зданий
Контроль за состоянием канализации	ежедневно	Акты приёмки	директор завхоз рабочий по ремонту зданий
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	По графику	Акты выполненных работ	завхоз
Контроль за откачкой сточных канализационных вод	1 раз в месяц	Акты выполненных работ	Завхоз рабочий по ремонту зданий
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	ежедневно	Акты	директор завхоз
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно, каждую перемену		Дежурный администратор завхоз заведующие учебными кабинетами
Контроль за качеством уборки школьных помещений	ежедневно	Акты	директор завхоз
Контроль за содержанием территории учреждения	ежедневно		директор завхоз
Контроль за состоянием учебной мебели (с учетом мебели по ростовым группам в каждом учебном помещении ОУ)	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Заместитель директора
Контроль за маркировкой учебных парт и стульев	Ежегодно перед началом нового учебного года, затем 1 раз в месяц		Зам. директора по УВР и по ВР
Контроль за организацией	ежедневно		завхоз

питьевого режима в школе			
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежемесячно		директор завхоз
Контроль за соблюдением десятидневного (ежедневного) меню	ежедневно		Директор
Контроль за контингентом питающихся	еженедельно	Акты и приказы по питанию, тетрадь учета	Замдиректора по ВР Классные руководители
Контроль за гигиеной приема пищи учащимися	ежедневно	График дежурства по столовой	Классные руководители Дежурный учитель
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищеблоке: правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; уборки столовой; правила мытья посуды; контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках; контроль за технологией приготовления пищи по технологическим картам; контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов контроль за качеством принимаемой на пищеблоке продукции; контроль за качеством готовых блюд, правильностью состояния	1 раз в нед -/- 2 раз. в нед. -/- -/- ежедневно -/- 1 раз в нед. 1 раз в мес. 1 раз в нед.		директор завхоз шеф-повар

<p>10-дневного примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п.</p> <p>контроль правильности кулинарной обработки;</p> <p>контроль за наличием йодированной соли;</p> <p>контроль за наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов;</p> <p>контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;</p> <p>соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками кухни.</p> <p>-наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищеблок, наличие сертификатов</p> <p>-контроль за рационом питания учащихся</p> <p>- контроль за потоком сырья</p> <p>- условия и сроки хранения продуктов на складе, реализация продукции</p> <p>- бракераж готовых блюд</p>	<p>1 раз в мес.</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>При поступлении продуктов</p>	<p>Сертификаты, ветеринарные свидетельства</p>	
<p>Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний</p>	<p>ежедневно</p>	<p>Журнал здоровья</p>	<p>Шеф-повар</p>

Контроль за выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищеблоке	ежедневно		завхоз
Контроль и организация работы транспорта для перевозки продуктов	ежегодно		Директор
Контроль за своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	Раз в месяц		завхоз
Контроль за прохождением медицинского осмотра: -первичный – все сотрудники; <u>-периодический:</u> <u>Все сотрудники</u> <u>Сотрудники пищеблока:</u> ✓ <i>медосмотр;</i> ✓ <i>профессиональная гигиеническая подготовка).</i>	При поступлении на работу ежегодно 2 раза в год		Директор
Организация работы по профилактике заболеваемости учащихся: - проведение мероприятий по раннему активному выявлению заболеваний учащихся, в т.ч. карантинные мероприятия;	По графику		Замдиректора

- беседы с родителями по первичной профилактике заболеваний; - информирование учащихся о мерах профилактики сезонных заболеваний; - соблюдение санитарно-дезинфекционного режима в период карантина;			
--	--	--	--

4.2 План производственного контроля организации питания

№ п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия.	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с предприятием питания, индивидуальным предпринимателем
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Шеф-повар	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (скоропортящиеся продукты)
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
2. Контроль рациона питания учащихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
2.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Бракеражная комиссия	Примерное меню, согласованное с ЦГССЭН, ассортиментный перечень.

2.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации.	1 раз в 6 месяцев	Директор	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
2.3.	Первичная и кулинарная обработка продукции.	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции, журналы, графики. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
2.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Шеф-повар завхоз.	Журнал регистрации температуры теплового оборудования.
2.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд.	Каждая партия	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.
2.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Бракеражная комиссия.	
3. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).				
3.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Директор Шеф-повар завхоз	Журнал регистрации температуры и влажности
3.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Директор Шеф-повар завхоз	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал неисправностей технологического и холодильного оборудования
4. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков.				
4.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Директор завхоз.	Визуальный контроль
5. Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				

5.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	директор завхоз	Визуальный контроль
5.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока.	1 раз в неделю.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Визуальный контроль
6. Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
6.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	директор Шеф-повар	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
6.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Директор Шеф-повар завхоз.	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды.
7. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.,				
7.1.	Контингент питающихся детей	Ежедневно	Замдиректора .	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально незащищенной семьи.
7.2.	Режим питания	Ежедневно	Замдиректора Дежурный учитель Классный руководитель	График приема пищи.
7.3.	Гигиена приема пищи.	Ежедневно	Дежурный учитель Классный руководитель	Акты по проверке организации питания школьной комиссии.

Перечень контрольных исследований

1.	Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
----	-----------------------------------	--------------	------------	-------------	--------------

2.	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
3.	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, птица с\м)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
4.	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(выборочно)	1 проба	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год	Акт проверки
5.	Исследование калорийности готовых блюд	Обед из 3-х блюд	3 пробы	1 раз в год	Акт проверки
6.	Исследование термической обработки блюд	Готовое блюдо	1 проба	1 раз в год	Акт проверки

Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля:

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты лабораторных исследований на транспорт;
3. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
4. Удостоверения качества и безопасности продуктов, поставляемых поставщиком;
5. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция, утилизации металлической ртути и т.д.)

5. Производственный контроль осуществляется

Наименование лаборатории (учреждения): Филиал Федерального государственного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Советском районе»

6. Перечень должностей и число работников, подлежащих предварительным и периодическим медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Ежегодно:

№ п./п.	Профессия	Количество человек
1	Администрация	4
3	Учителя	21
4	Библиотекарь	1
5	Водитель автобуса	1
6	Работники кухни	4
7	Вспомогательный и обслуживающий персонал	9

Гигиеническое обучение:

№ п./п.	Профессия	Количество человек	Кратность
1	Администрация	4	1 раз в 2 года
2	Учителя, библиотекарь	22	1 раз в 2 года
3	Работники кухни	4	1 раз в года
4	Уборщики служебных помещений	5	1 раз в 2 года
5	Завхоз, завканцелярией	1	1 раз в 2 года

Перечень мероприятий по приведению помещений учреждения в соответствии с требованиями РосПотребНадзора

№ п/п	Мероприятия		Сроки исполнения	Ответственный
1.	Уборка территории школьного двора. Вывоз мусора. Откачка септика. Хлорирование мусоросборников	Договор с ЖКХ	По необходимости	завхоз
2.	Подстричь кустарники, побелить стволы деревьев. Посадка зеленых насаждений по периметру территории двора. Реализация проекта «Школьная		Ежегодно. Май	Завхоз Учителя биологии, технологии, ответственный за пришкольный участок

	клумба».			
3.	Ремонт ограждения территории		Ежегодно Июль	завхоз
4.	Обновить разметку игровой площадки, проверка футбольных ворот и баскетбольных колец на безопасность		Ежегодно до 25.08.	Учитель физкультуры
5.	Ремонт прыжкового сектора: дорожка разбега, яму заполнить песком вперемешку с опилками.		Ежегодно до 25.08	Учитель физкультуры
6.	Провести испытание снарядов гимнастического городка, физкультурно – спортивного оборудования.		Ежегодно до 01.07	Учитель физкультуры Комиссия по ОТ
Выполнение требований к зданию ОУ				
1.	Текущий ремонт системы канализации	Согласно смете	Ежегодно до 01.08.	Рабочий по текущему ремонту
2.	Ремонт системы холодного и горячего водоснабжения, обеспечивающий необходимый санитарный и питьевой режим в соответствии с СанПин.	Согласно смете	Ежегодно до 01.08.	Рабочий по текущему ремонту
Выполнение требований к помещениям и оборудованию ОУ				
1.	Наличие актов испытания (приемки) спортивных сооружений и оборудования на готовность к учебному году по установленной форме.		Ежегодно до 05.08.	Комиссия по приказу
2.	Обеспечить освещение в ОУ.	Согласно смете	В теч.года	Директор завхоз
Выполнение требований к воздушно – тепловому режиму				
1.	Промыть систему отопления в помещениях школы	Согласно смете	Ежегодно до 10.08.	Завхоз Рабочий по текущему ремонту
Выполнение требований к пищеблоку ОУ				
1.	Организация горячего питания.	Муниципальный контракт	Ежеквартально	Руководитель ОУ

2.	Текущий ремонт (обслуживание) столового оборудования: электроплит, электротитана, холодильников.	28 000 руб.	Постоянно	Шеф. повар Рабочий по текущему ремонту
3.	Укомплектование посуды, столовыми приборами, разделочными досками, приборами, инструментами.	45 000 руб.	Ежегодно до 01.07.	завхоз Шеф. повар
4.	Нанесение соответствующей маркировки на столовый инвентарь		Ежегодно до 01.08.	Шеф. повар
Выполнение требований к подведению электроэнергии в ОУ				
1.	Замена люминесцентных ламп.	Согласно смете		Руководитель ОУ
Выполнение различных требований к ОУ				
1.	Прохождение обучения сотрудников по теме: «Гигиеническая подготовка должностных лиц, деятельность которых связана с воспитание и обучением детей»	Согласно смете	ежегодно	Руководитель ОУ
2.	Прохождение медицинского осмотра сотрудниками школы	Договор с ЦРБ	Ежегодно до 01.01.	Руководитель ОУ
3.	Обеспечить работников и учащихся спец. Одеждой и другими средствами индивидуальной защиты.	20 000	Ежегодно до 05.08.	завхоз
4.	Укомплектовать медицинские аптечки согласно перечню.	4600 руб.	Ежегодно до 25.06	Завхоз завкабинетами
5.	Ремонт канализационной системы	1442220	До 24.12.2024 г	

Производственный контроль при оказании услуг организации питания детей, основанного на принципах ХАССП

7. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

7.1 Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение №1.).

7.2 План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МОУ «Вятская средняя общеобразовательная школа» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №2).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Неисправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его

дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение №3).

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

7.4 Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

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

Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

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

7.6 Ежегодно образовательное учреждение проводить поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза школы в папке «Акты проверки».

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

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

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

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

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

решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

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

7.13 Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно.

Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

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

7.15 Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу.

7.16 Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

7.16 Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

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

7.17 Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

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

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

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

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

7.21 В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Мероприятия проводятся согласно Графика проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №4).

7.22 В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

8.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОУ «Вятская средняя общеобразовательная школа» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания споставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

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

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

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

8.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал (Приложение №7)

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

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

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

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 30 см.

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

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – согласно маркировке указанной производителем. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

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

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

8.7. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

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

8.9. В перечень технологического оборудования включены 1 мясорубка для отдельного приготовления сырых и протирачная машина для готовой продукции.

8.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

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

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

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется протирачная машина для готовой продукции

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

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

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

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

8.12 Обработку яиц проводят в цехе для обработки курицы и яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

I – обработка в 1 – 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду (IV)

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

8.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

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

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда должны находиться на горячей плите не более 2 - 3 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

8.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

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

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

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

8.16.4.Овощи, предназначенные для приготовления дополнительного гарнира, варят в кожуре,охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

8.16.5.Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

8.16.7.Приготовление салатов из сырых овощей не производится. Овощи свежие (огурцы и помидоры) нарезаются порционно и подаются куском.

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

8.17..Изготовление гарниров и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

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

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

8.20.В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

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

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

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.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 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения №9)

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №10)

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

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

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

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

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №11;
- ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

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

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

9. 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:

9.1 Виды опасных факторов:

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

✓ *Биологические опасности:*

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

✓ *Химические опасности:*

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

✓ *Физические опасности:*

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

9.2 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.

- ✓ 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 в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение №13. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях.

Приложение №14. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживаются рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение №13) и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №11), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. МОУ «Вятская средняя

общеобразовательная школа» в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя Отдела образования администрации Советского муниципального района (далее Учредитель) финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011 и общей программы ХАССП в целом.

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

9.2.2 Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100°C, 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°C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

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

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

Приложение №6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение №7. Журнал учета температуры и влажности.

9.2.5. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно Графику организации питания в школе (Приложение №15). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

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

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции), что фиксируется в

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

10.2. 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 представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию).

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

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе.

После этого оценивают запах и вкус блюда.

10.3. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой а также в Чек- листе общественного контроля качества питания, который хранится в течение года (Приложение №16). Ведется Ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 26)

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Положении о бракеражной комиссии и общественном контроле качества питания МОУ «Вятская средняя общеобразовательная (приказ от 01.09.2020 г. № 92) (Приложение 17)

10.4. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется – ежедневно, с занесением в «Журнал учета температуры и влажности»- 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, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии .

10.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 10.4 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

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

10.6. 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, 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 полимерной сеткой.
- ✓ Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности. Акты дезинфекции и дератизации хранятся в течении года

11. Выполнение принципов ХАССП

11.1. Приказом директора назначается рабочая группа которая несет

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

11.2. 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.

11.3. В состав группы ХАССП рекомендовано ввести шеф-повара (координатор), заведующего хозяйством, рабочего по кухне, ответственного за организацию питания.

11.4. 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.

11.5. В обязанности технического секретаря входит:

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

11.6. Руководство Образовательной организации обеспечивает:

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

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

- ✓ Приложение № 18 Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- ✓ Приложение № 19 Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации
- ✓ Приложение № 20. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации.
- ✓ Приложение № 21 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- ✓ Приложение № 22 Требования к соблюдению санитарных правил

12. 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:

12.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- ✓ приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении №23);
- ✓ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- ✓ информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- ✓ 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.

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

- ✓ Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение №3)
- ✓ График проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №4).
- ✓ Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №5).
- ✓ Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №6)
- ✓ Журнал учета температуры и влажности (Приложение №7)
- ✓ Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения №9).
- ✓ Журнал бракеража готовой продукции. (Приложение №10)
- ✓ График посещения столовой (Приложение №15)
- ✓ Чек - лист общественного контроля качества питания (Приложение №16)
- ✓ Журнал регистрации и контроля дезинфицирующего светильника - облучателя (приложение № 24)
- ✓ Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 25)
- ✓ Ведомость контроля за рационом питания (Приложение № 26)
- ✓ Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

13. Перечень возможных аварийных ситуаций

Возможные аварийные ситуации	Последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятия по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1. Температурный режим ниже нормы. 2. Размораживание системы отопления.	Оповестить ТУ Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе по телефону 68-19-79, Филиал ФГУЗ, РОО, СЭЦ по телефону 9-46-65, 9-42-86 и администрацию района о выделении средств, специалистов для устранения аварии	Временная остановка работы
Авария внутренней системы канализации с изливом сточных вод в складские и производственные помещения	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Оповестить ТУ Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе по телефону 68-19-79, Филиал ФГУЗ, РОО, СЭЦ по телефону 9-46-65, 9-42-86 и администрацию района о выделении средств, специалистов для устранения аварии	1. Немедленно прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия. 4. Провести экспертизу пищевых продуктов. 5. Проведение лабораторных исследований после ликвидации аварии.
Авария систем хозяйственно – питьевого и горячего водоснабжения, их отсутствие	1. Пищевые отравления. 2. Вспышка острых кишечных заболеваний.	При отключении воды оповестить ТУ Роспотребнадзора по РМЭ в Советском районе, СЭЦ об отсутствии воды и аварии, а так же Администрацию района и сельского поселения.	1. Прекратить работу столовой. 2. Провести мероприятия по ремонту инженерных коммуникаций. 3. Провести дезинфекционные мероприятия.
Авария системы	1. Инфицирование сырья,	При отключении электричества или предупреждение об	1. Прекратить работу столовой.

электроснабжения отсутствие электроэнергии длительное время	полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	отключении более чем на 30 минут. - сообщить в Филиал ФГУЗ, РОО, СЭЦ и администрацию района, если работает АТС	2.Провести мероприятия по ремонту коммуникаций. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов. 5.Провести лабораторные исследования продтоваров после ликвидации аварии.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Инфицирование сырья, полуфабрикатов и продуктов патогенными микроорганизмами. 2.Пищевые отравления. 3. Вспышка острых кишечных заболеваний	Сообщить о неисправностях в Филиал ФГУЗ, в РОО, СЭЦ, с целью выделения средств для ремонта или замены холодильного и технического оборудования	1.Ограничение ассортимента блюд. 2. Прекратить работу столовой. 2.Провести мероприятия по ремонту. 3.Провести экспертизу пищевых продуктов.

14.Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

7 Иное.

15. Порядок отчета о выполнении Программы производственного контроля

Отчет о выполнении Программы производственного контроля предоставлять ежегодно.

16. План санитарно- оздоровительных мероприятий на 2021-2022 год

№ п./п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Организация отдыха сотрудников	В течение года
2	Приобретение столовой и кухонной посуды	В течение года
3	Ревизия отопительной, водопроводной, канализационной систем	Май, июнь
4	Организация летнего отдыха учащихся	Июнь- август
5	Благоустройство школьной территории	Апрель- август
6	Обустройство зоны отдыха около здания школы	Июнь
7	Косметический ремонт школьных помещений	Июнь- август
8	Организация отдыха детей сотрудников	Июнь- август
9	Озеленение школьной территории	Апрель- июнь
10	Ремонт спортивного зала	Июнь- июль

17. Отчет о выполнении Программы производственного контроля за 2022- 2023 уч. год

В 2022- 2023 уч. г. в МОУ «Вятская средняя общеобразовательная школа» были выполнены следующие работы:

1. Произведена побелка потолков в коридорах, кабинетах, туалетах.
2. Благоустроена школьная территория.
3. Доукомплектована столовая, кухонная посуда, мебель
4. Проведен медицинский осмотр сотрудников
5. Осуществлен текущий ремонт спортивной площадки.
6. Осуществлен капитальный ремонт системы канализации.
7. Осуществлен текущий ремонт системы отопления
8. Оснащение санитарных узлов педальными ведрами, держателями для туалетной бумаги
9. Организовано питание учащихся.
10. Приобретены комплекты мебели для кабинетов №7 и 12.

Директор

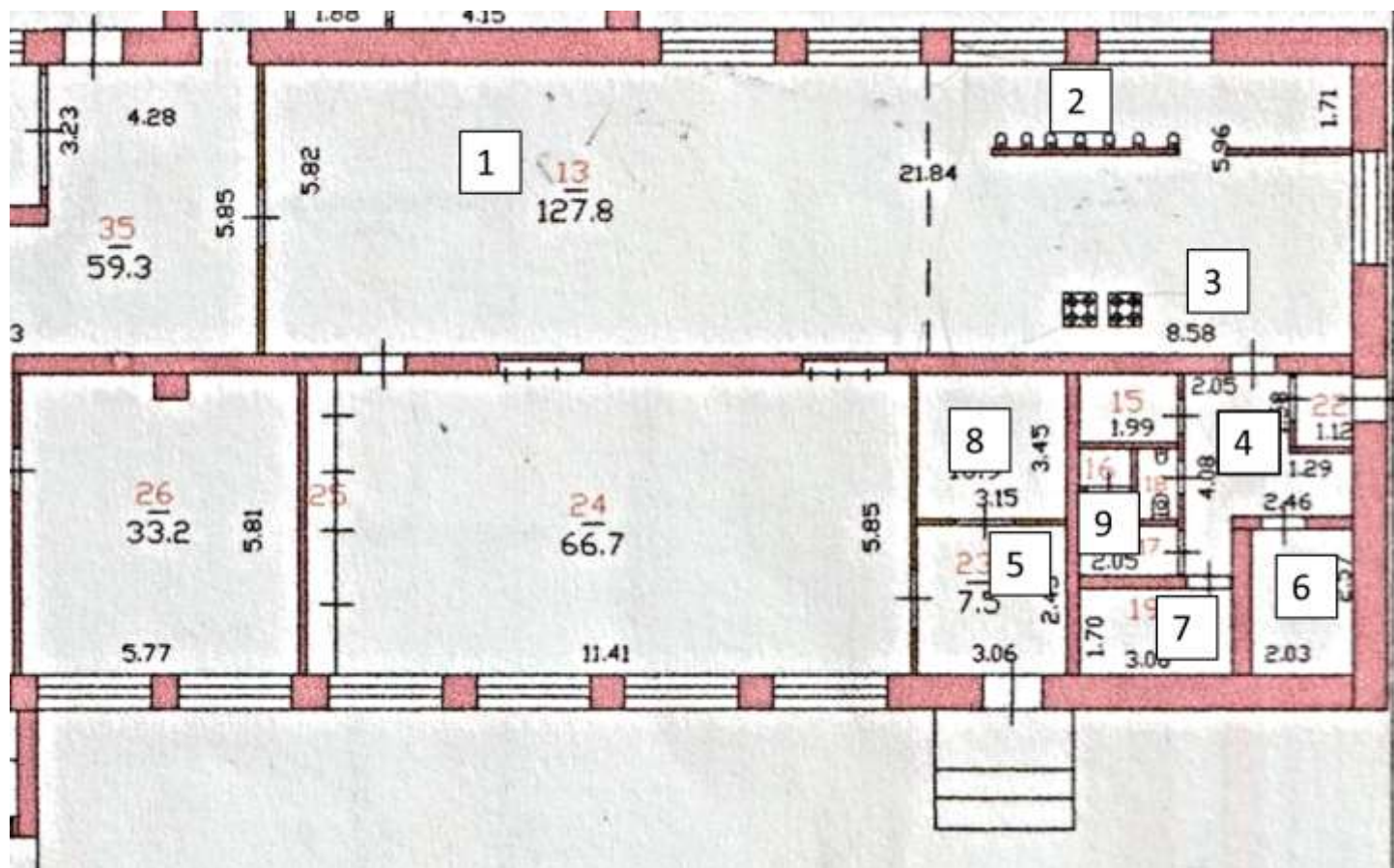
А.Ю. Мусина

Перечень оборудования пищеблока

Приложение №1

1. Холодильник бытовой «ATLANT». Морозильная камера при темп. -18° С. Холодильная камера при темп. + 6° С.
2. Холодильник бытовой «Свияга». Морозильная камера при темп. -18° С. Холодильная камера при темп. + 6° С.
3. Холодильник быт.2х кам.POZIS-RK FNF-174. Морозильная камера при темп. -18° С. Холодильная камера при темп. + 6° С.
4. Холодильный ларь «Frostor» при темп. -18 С
5. Электрическая плита ПЭЖ-4 УХЛ-4 при темп. + 400° С.
6. Плита электрическая ПЭЖШ-4Н при темп. + 400° С.
7. Шкаф жаровочный электрический ШЖЭ - 2
8. Машина картофелеочистительная К-200
9. Протирачная машина ОМ-350/380-02
10. Машина овощерезательная УКМ-11-01
11. Мясорубка МП-300
12. Котел водонагревательный atlantik темп. + 100°С.
13. Электроводонагреватель BIO-GLASSLINED «Термекс CHAMPION»
- 14.Кипятильник электрический непрерывного действия КЭНД
15. Котёл КИЭ-60 УХЛ-4
- 16.Мармит МЭ 1-0,18
17. Мармит для 1-х бл.2 комф.МЛОЭ/МП 2
18. Весы электронные до 30 кг «Базар»
19. Термометр цифр.Электр.ТЕ-133
20. Кондиционер мобильный NeoclimaNPAC-09CG2.64 кВт
21. Плита электрическая ПЭЖШ-4Н
22. Сковорода электр СЭЧ-0,25

- 1-обеденный зал
- 2-моечная
- 3-кухня
- 4-коридор
- 5-кабинет
- 6-склад
- 7-склад
- 8-склад
- 9-санузел



«Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования»

Приложение №3

<i>Наименование неисправного оборудования</i>	<i>Дата установки неисправности</i>	<i>Принятые меры</i>	<i>Дата и час устранения неисправности</i>	<i>Подпись ответственного лица</i>
1	2	3	4	5

График проведения генеральной и влажной уборки помещений

Приложение №4

№	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	Ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	Ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума.	Ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	Ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	Ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	Постоянно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	Ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	2 раза в месяц

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение №5

<i>Дата и час поступления пищевой продукции</i>	<i>Наименование</i>	<i>Фасовка</i>	<i>Дата выработки</i>	<i>Изготовитель</i>	<i>Поставщик</i>	<i>Количество поступившего продукта</i>	<i>Номер документа подтверждающего Безопасность принятого продукта</i>	<i>Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>	<i>анения, конечный срокреализации</i>	<i>Дата и час фактической реализации</i>	<i>тветственноголица</i>	<i>Примечание (Указываются факты списания, возврата продуктов и др</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение №6

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

Журнал учета температуры и влажности

Приложение №7

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

Пример технологической карты

Приложение № 8

УТВЕРЖДАЮ
Директор

_____ (наименование организации)

_____ (ФИО)

« ____ » _____ 2021 г.

Отраслевой орган администрации
«Отдел образования Советского муниципального района»
 Организация (предприятие)
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____
Суп картофельный с мясными фрикадельками
 Сборник рецептов на продукцию для обучающихся
 во всех образовательных учреждениях, 2015 г., рец № 104, с. 124

Наименование продуктов и полуфабрикатов	7-10 лет		11-18 лет	
	Масса, г			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель: с 01.09 по 31.10	106	80	133	100
с 31.10 по 31.12	114	80	143	100
с 31.12 по 28.02	123	80	154	100
с 29.02 по 01.09	134	80	167	100

Морковь : до 1 января	10	8	12,5	10
после 1 января	11	8	13,3	10
Лук репчатый	10	8	12	10
Томатное пюре	2,4	2,4	3	3
Соль	1,2	1,2	1,5	1,5
Масло сливочное	2,4	2,4	3	3
Бульон (рец. №80) или вода:	144	144	180	180
Выход:	-	200	-	250
Фрикадельки мясные готовые № 112	-	20	-	20
Выход с фрикадельками	-	220	-	270

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре.

Химический состав и пищевая и энергетическая ценность

Наименование блюда	Выход, г	Пищевые вещества				Минеральные вещества, мг						Витамины, мг					
		Б	Ж	У	Ккал	Na	К	Ca	Mg	P	Fe	E	A	B1	B2	PP	C
Суп картофельный с мясными фрикадельками	220	5,84	4,56	13,59	118,8	144,1	614,3	25,52	32,23	103,9	1,29	1,25	3,96	0,12	0,10	2,03	9,86
	270	7,17	5,59	16,68	145,8	176,9	753,9	31,32	39,56	127,6	1,58	1,53	4,86	0,15	0,13	2,49	12,1

Температура подачи: 75⁰ - 80⁰С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа – картофель овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Фрикадельки одинакового размера.

Консистенция: картофель и овощи мягкие; фрикадельки – упругие, сочные; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Цвет: супа – золотистый, жира на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: картофеля и припущенных овощей, фрикаделек, умеренно соленый.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Технолог по питанию:

Старший повар:

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Приложение №9

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

Журнал бракеража готовой продукции

Приложение №10

с изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечания (Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции)
1	2	3	4	5	6	7	8

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

Приложение № 11

- Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу
- Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
- Непотрошенная птица
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)

- Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша «самоквас».
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- Квас
- Соки концентрированные диффузионные
- Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
- Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
- Острые соусы, кетчупы, майонез.
- Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
- Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- Картофельные и кукурузные чипсы
- Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря

- Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
- Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок (Приложение №12).

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

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях
Приложение №13

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),

- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).
- Рыба и рыбопродукты* - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.
- Яйца куриные* - в виде омлетов или в вареном виде.
- Молоко и молочные продукты:*
- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
 - творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
 - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности
- Пищевые жиры:*
- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- маргарин ограниченно для выпечки.
- Кондитерские изделия:*
- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
 - галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.
- Овощи:*
- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.
- Фрукты:*
- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

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

Консервы:

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

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

Приложение №14

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 визотермических 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.

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

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

График организации питания в школе

Приложение №15

КЛАСС	ЗАВТРАК	ОБЕД
1	8.30 - 8.40	11.20 – 11.40
2	8.15 - 8.30	10.55 – 11.15
3а	8.15 - 8.30	10.55 – 11.15
3б	8.15 - 8.30	10.55 – 11.15
4	8.15 - 8.30	10.55 – 11.15
5а	9.10 – 9.25	11.55 – 12.15
5б	9.10 – 9.25	11.55 – 12.15
6	9.10 – 9.25	11.55 – 12.15
7	9.10 – 9.25	11.55 – 12.15
8	9.10 – 9.25	12.55 – 13.10
9	9.10 – 9.25	12.55 – 13.10
10	9.10 – 9.25	12.55 – 13.10
11	9.10 – 9.25	12.55 – 13.10

Чек - лист общественного контроля качества питания

Приложение №16

Название образовательной организации : МОУ «Вятская средняя общеобразовательная школа»

Адрес организации: РМЭ, Советский р-н, с. Вятское, ул. Дружбы, д.7

Дата и время заполнения: _____

Участники проведения мониторинга:

Проверка со стороны зала для приема пищи:

	да	нет
1. Наличие ежедневного меню с указанием веса/объема блюд и кулинарных изделий		
2. Фактический рацион питания соответствует ежедневному меню		
3. Отсутствуют сколы на столовой посуде		
4. Отсутствует влага на столовых приборах		
5. Зал приема пищи чистый		
6. Обеденные столы протертые		
7. Спецодежда у персонала столовой чистая и опрятная		
8. Журнал бракеража готовой продукции заполнен (указано время проведения бракеража блюд, имеются подписи членов бракеражной комиссии)		
9. Основное блюдо горячее		
10. Наличие профессионального образования у поваров		

Дополнения (замечания)

Проверка пищеблоков и пищевых продуктов на складе

	да	нет
1. Соответствие веса готовых блюд заявленному весу в меню		
2. Наличие маркировки на упаковке продуктов		
3. Отсутствие продуктов с истекшим сроком годности		
4. Пищевые продукты изготовлены по ГОСТ		

5. Наличие заполненного по форме Журнала бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок		
6. Наличие медицинских книжек		
7. Ведение требуемых журналов производственного контроля		

Вид проверки (№)

Дополнения (замечания)

Подпись участников мониторинга:

**Положении о бракеражной комиссии и общественном контроле качества питания
МОУ «Вятская средняя общеобразовательная (приказ от 01.09.2020 г. № 92)**

Приложение 17

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в школе. Общественный контроль организации и качества питания создается приказом директора школы в начале учебного года, из числа членов общественного контроля назначаются члены бракеражной комиссии.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН -2.4.1.2660-10, сборниками рецептур, технологическими картами, данным Положением.

1.3. Основные задачи бракеражной комиссии и общественного контроля организации и качества питания:

- Контроль соблюдения сбалансированного питания детей.
- Контроль соблюдения и выполнения технологии приготовления блюд в соответствии с меню- требованием и технологическими картами.
- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

1.4. В состав общественного контроля организации и качества питания которого входит директор школы, ответственный за организацию питания, председатель профсоюзного комитета, представители родительской общественности, закрепленный медработник.

II. Содержание и формы работы бракеражной комиссии:

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.

2.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале установленного образца

2.3. Оценка «Пища к раздаче допущена» дается в том случае, если не была нарушена технология приготовления пищи, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

Оценка «Пища к раздаче не допущена» дается в том случае, если при приготовлении пищи нарушалась технология приготовления пищи, что повлекло за собой ухудшение вкусовых качеств и внешнего вида. Такое блюдо снимается с реализации, а материальный ущерб возмещает ответственный за приготовление данного блюда.

2.4. Критерии оценки качества блюд.

«Отлично» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал бракеража готовой продукции установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии ежедневно.

VI. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции в школьных столовых

4.1. Контроль качества готовой продукции начинается с проверки наличия технической (технологической) документации (сборника рецептур, технологических карт) по каждому виду блюда. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

Процесс приготовления блюда должен быть организован в полном соответствии с технологической документацией.

4.2. Ежедневно должна оставляться суточная проба готовой продукции. Отбор и хранение суточных проб проводится поваром. Пробу следует отбирать в промаркированную, стерильную или прокипяченную стеклянную посуду с плотно закрывающейся стеклянной

или металлической крышкой (гарнир отбирают в отдельную посуду). Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 72 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6°C.

V. Права общественного контроля организации и качества питания и бракеражной комиссии.

- 5.1. В любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 5.2. Контролировать наличие маркировки на поступаемых продуктах;
- 5.3. Проверять выход продукции;
- 5.4. Контролировать наличие суточной пробы;
- 5.5. Проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 5.6. Проверять качество поступающей продукции;
- 5.7. Контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- 5.8. Проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 5.9. Вносить на рассмотрение администрации предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

VI. Управление и структура

- 6.1. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

VII. Органолептическая оценка первых блюд.

7.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

7.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

7.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

7.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие не протертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

7.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

7.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

VIII. Органолептическая оценка вторых блюд.

8.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

8.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

8.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

8.4. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

8.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

8.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.

8.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

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

Таблица 1

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

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

Примечание:

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

обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

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

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

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

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

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

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

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

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

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

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

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

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

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

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

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

Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации

Приложение № 19

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
 - ✓ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
 - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тарак для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на

унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится согласно графику.

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации:

- Немедленно прекратить работу столовой.
- Обратиться к медицинскому работнику, прикрепленному за школой.
- Провести дезинфекционные мероприятия.
- Провести экспертизу пищевых продуктов.
- Провести лабораторные исследования в соответствии с требованиями санитарных правил.

8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно- противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации:

- Немедленно прекратить работу столовой.
- Обратиться к медицинскому работнику, прикрепленному за школой.
- Провести дезинфекционные мероприятия.
- Провести экспертизу пищевых продуктов.
- Провести лабораторные исследования в соответствии с требованиями санитарных правил.
- Сделать запись в соответствующем журнале.

9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.

10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.

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

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации

Приложение № 20

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

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

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

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

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

Приложение № 21

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Требования к соблюдению санитарных правил

Приложение № 22

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 образовательной организации;
- ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;

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

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

**Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Вятская средняя общеобразовательная школа»**

П Р И К А З

«___»_____ 202__ г.

№

с. Вятское

О создании рабочей группы по внедрению принципов ХАССП

С целью обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, повышения удовлетворенности потребителей ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Назначить постоянно действующую группу ХАССП в следующем составе:
2. Контроль за исполнение настоящего приказа оставляю за собой.

Директор школы:
С приказом ознакомлены

А.Ю. Мусина

В дело № 01 – 12 за 202__ г.
Зав канцелярией Н.Ю. Иванова

Журнал регистрации и контроля дезинфицирующего светильника – облучателя

Приложение № 24

Дата	Время включения	Время включения	Время работы	Суммарное количество	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6

Гигиенический журнал (сотрудники)

Приложение № 25

№ П/П	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	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 или ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

Ведомость контроля за рационом питания

Приложение № 26

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория:

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно <u>приложению N 12</u>	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3		7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Приложение № 27

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