

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом №23 от «11» января 2022 г.
по ГБОУ НАО «СШ № 2»
Директор _____ Шадрин И. Н.
«_11_» января 2022 г.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НЕНЕЦКОГО
АВТОНОМНОГО ОКРУГА «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 НАРЬЯН-МАРА С УГЛУБЛЕННЫМ
ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»**

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
(дополнение: ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ)**

2022 год

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального Закона от 02.01.2000 г. №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федерального Закона от 26.12.2008 г. № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ТС 029/2011 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- Приказа МЗ РФ от 29.06.2000 №229 «О профессионально-гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
- Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- Постановления Правительства от 21.09.2020 г. №1515 «О правилах оказания услуг общественного питания»;
- Санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения,
- иными внутренними нормативными актами.

Программа устанавливает требования к:

- обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления);
- организацию производственного контроля в Государственном бюджетном общеобразовательном учреждении Ненецкого автономного округа «Средняя школа № 2 Нарьян-Мара с углубленным изучением отдельных предметов» (далее – учреждение/организация/ ГБОУ НАО «СШ № 2»
-) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

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

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

2. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

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

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА, ИНВЕНТАРЮ И ТАРЕ

3.1 Пищевое производство организации оборудовано необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

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

3.3 Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь 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 должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в моечной на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно учреждение обязано проводить поверку холодильного и технологического, вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в организации ГБОУ НАО «СШ № 2»

3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищевого производства должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

3.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

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

3.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств (данное требование упразднено 2.3/2.4.3590-20, однако его соответствие рекомендуется).

3.10. 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 40 °С с добавлением моющих средств;
- во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

При использовании посудомоечной машины, мойку посуды производят в соответствии с инструкцией к посудомоечной машине с применением разрешенных моющих средств.

Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.13. Используемая столовая посуда (тарелки, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечной пищевого производства. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

При использовании посудомоечной машины, мойку посуды производят в соответствии с инструкцией к посудомоечной машине с применением разрешенных моющих средств.

3.15. Для обеззараживания посуды в моечной пищевого производства следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.16. Рабочие столы на пищевом производстве и столы в зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

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

3.17. Пищевые отходы на пищевом производстве собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью

шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.18. В помещениях пищевого производства ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.19. В помещениях пищевого производства дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией в соответствии с графиком.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБОУ НАО «СШ № 2» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (образцы бракеражных журналов приведены в СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Приложение №4 и №5)

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

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

- Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.
- Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.
- Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.
- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.
- Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.
- Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.
- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.
- Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 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 - при температуре не выше +10 °С.
- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.7. Молоко, поступающее в образовательное учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

4.8. 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, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.10. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего и здорового питания».

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

- Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.
- Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- 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, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200°С в течение 8 - 10 мин.
- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
- Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
- Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- 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, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды не менее 7 минут;
- II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах не менее 12-15 минут;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

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

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

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

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

4.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей за стойкой в варочном цехе.

4.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

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

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать 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 витаминизация.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

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

Данные о витаминизации блюд заносятся старшим поваром в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения б), который хранится один год.

4.22. 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 (кулинарной) продукции.
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции.

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

4.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) 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.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении;
- изготовление на пищеблоке учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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); крошек 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.

4.25. В организации должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать 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 в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

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

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

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

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

5.2.1. Приемка сырья – Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

Изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

- Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 процессе;
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.
- Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

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

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

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, сразу реализуется.

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

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

5.3.2. 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 ГБОУ НАО «СШ № 2», 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; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- у мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

5.4. Разработка системы мониторинга

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

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

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

5.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3. настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

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

5.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

5.6.1. Лабораторный контроль (см. приложение)

5.6.2. Органолептическая оценка (см. приложение)

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

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

5.8. 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 по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

6. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

6.1. Объектами производственного контроля являются:

- сырье и реализуемая продукция;
- вода водопроводная;
- технологическое оборудование;
- инвентарь;
- работающий персонал;
- условия труда работников.

6.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов:

- физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата;
- воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников);
- перенапряжению;
- воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

6.3. Производственный контроль включает:

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

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

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

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

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

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

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

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

6.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ГБОУ НАО «СШ № 2»

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

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

7. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКОМУ ОСМОТРУ И САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития 29н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

8. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЯМИ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся учреждения;
- заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности;
- заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора;
- заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала;

- заключение договоров **ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»** на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала учреждения;
- иное;

9. ВЫПОЛНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Руководство учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

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

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

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

10.3. Координатор выполняет следующие функции:

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

10.4. В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

- правильные производственные технологии;
- 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;
- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП ;
- гигиена персонала;
- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

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

- «Требования к соблюдению санитарных правил».

10. 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:

10.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой организации);
- информацию о производстве;

- 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.

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

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников;
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока;
- Журнал здоровья персонала;
- Личные медицинские книжки каждого работника;
- Журнал учета включения бактерицидной лампы;
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);
- Журнал учета температуры в холодильниках;
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях;
- Журнал учета дезинфекции и дератизации;
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой;
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП;
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции;

11. ОБЪЕКТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ВИДЫ ЛАБОРАТОРНЫХ И ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ОБЪЕМ И КРАТНОСТЬ

1.1 Визуальный контроль

Наименование мероприятия	Периодичность	Форма учета	Ответственный
Контроль за состоянием системы освещения	регулярно	Визуальный осмотр	Заведующий производством
Контроль за системой электроснабжения	регулярно	Акты замеров сопротивления	Начальник МТС
Контроль за состоянием системы отопления	осенне-зимний период – постоянно летний период – по мере необходимости	Акты приёмки	Начальник МТС
Контроль за системой водоснабжения учреждения	регулярно	Акты приёмки	Начальник МТС
Контроль за состоянием канализации	регулярно	Акты приёмки	Начальник МТС
Контроль за своевременным вывозом твердых бытовых отходов	по договору	Акты выполненных работ	Начальник МТС
Контроль за состоянием санитарно-технического оборудования	регулярно	Акты	Начальник МТС
Контроль за состоянием воздушно – теплового режима в помещении, соблюдение правил проветривания	постоянно	График проветривания	Начальник МТС
Контроль за качеством уборки помещений в учреждении	регулярно	Акты проверок в случае неисполнения	Начальник МТС

Контроль за содержанием территории учреждения	регулярно	Визуальный осмотр	Начальник МТС
Контроль за соблюдением меню	регулярно	Меню-требование	Заведующий производством
Контроль выполнения санитарно – эпидемиологических требований в пищевом производстве:			
<ul style="list-style-type: none"> • правила хранения и приемки продовольственного сырья и пищевых продуктов; 	регулярно		Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • уборки; 	регулярно		Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • правила мытья посуды; 	регулярно	Инструкция	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над соблюдением температурного режима в холодильных установках; 	регулярно	Отметка в журнале	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над технологией приготовления пищи по технологическим картам; 	регулярно	Технологическая карта	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над соблюдением сроков годности пищевых продуктов; 	при поступлении продуктов	Отметка в журнале	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над качеством принимаемой на пищевое производство продукции; 	при поступлении продуктов	Отметка в журнале	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над качеством готовых блюд, правильностью состояния примерного меню, нормами выхода готовых блюд и т.п. 	регулярно	Отметка в журнале	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль правильности кулинарной обработки; 	регулярно	Инструкции	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над наличием запаса дез. средств и правильностью приготовления дез. растворов; 	регулярно	Инструкции	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над соблюдением правил личной гигиены работниками пищевого производства; 	регулярно	Визуальный осмотр	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров работниками; 	регулярно	Медицинские книжки	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов, поступающих на пищевое производство, наличие сертификатов 	регулярно	Сертификаты	Заведующий производством
<ul style="list-style-type: none"> • контроль над условиями и сроками хранения продуктов на складе 	регулярно		Заведующий производством
Осмотр работников пищевого производства на наличие гнойничковых заболеваний	регулярно	Журнал здоровья	Заведующий

			производством
Контроль над выполнением температурного режима холодильного оборудования на пищевом производстве	регулярно	Отметка в журнале	Заведующий производством
Контроль над своевременностью и качеством проведения дератизационных и дезинфекционных работ	регулярно	Акты выполненных работ	Заведующий производством

11.2 Производственные мероприятия

№ п/п	Производственные мероприятия	Сроки проведения	Ответственное лицо
1. Организация периодических медицинских осмотров			
1	Контроль за прохождением медицинских осмотров	Постоянно	Ведущий документовед
2	Проведение периодического медицинского осмотра сотрудников (в соответствии с приказом МЭСР РФ 29н)	1 раз в год	Ведущий документовед
3	Контроль за проведением флюорографического обследования	1 раз в год	Ведущий документовед
4	Проведение профилактического осмотра сотрудников	1 раз в год	Ведущий документовед
5	Проведение осмотра на кишечные исследования	1 раз в год	Ведущий документовед
6	Проведение осмотра на гнойничковые заболевания сотрудников пищевого производства	Ежедневно	Заведующий производством
2. Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программам гигиенического обучения			
1	Проведение санитарного минимума	При приеме на работу, при необходимости	Ведущий документовед
2	Гигиеническая аттестация педагогического состава	1 раз в 2 года	Заместитель директора по учебной работе Заместитель дитектора по дошкольному образованию
3	Сотрудников пищевого производства	1 раз в год	Заведующий производством
3. Производственный контроль по организации и соблюдению работниками санитарно-противоэпидемического режима			
1.	Своевременность проведения вакцинации против дифтерии	Ревакцинация каждые 10 лет до 60 лет	Ведущий документовед
2.	Своевременность проведения вакцинации против кори лиц, в возрасте до 55 лет	Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации	Ведущий документовед
3.	Своевременность проведения вакцинации гепатита В лиц, в возрасте до 55 лет	Не болевших, не привитых, привитых однократно и не имеющих сведений о вакцинации	Ведущий документовед
4.	Своевременность проведения вакцинации против краснухи у		Ведущий документовед

	женщин в возрасте до 25 лет		
5.	Своевременность проведения вакцинации против гриппа	1 раз в год	Ведущий документовед
4. Лабораторно-инструментальные исследования в помещениях Учреждения			
1	Лабораторные исследования воды: Химические показатели Микробиологические показатели Органолептические показатели Обобщенные показатели Неорганические и органические вещества Радиологические показатели	1 раз в год 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в квартал 1 раз в год 1 раз в год	Начальник МТС
5. Объем лабораторно-инструментальных исследований			
1	Санитарно-биологическое исследование пищевых продуктов (общее микробное число блюда, изготовленного на пищевом производстве)	1 раз в квартал	Заведующий производством
2	Смывы на БГКП (предметы инвентаря, оборудования на пищевом производстве, руки и спец.одежда персонала)	1 раз в год	Заведующий производством
3	Готовая продукция, эффективность термической обработки	1 раз в квартал	Заведующий производством
4	Санитарно-химические исследования овощей на нитраты	2 раза в год (весна, осень)	Заведующий производством
5	Исследование дезинфицирующих средств на показатель массовой доли активного хлора в готовом растворе	1 раз в квартал	Заведующий производством
6	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Заведующий производством
7	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	5 смывов 1 раз в год	Заведующий производством
8	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	5 смывов 1 раз в год	Заведующий производством
9	Исследование параметров микроклимата Производственных помещений Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	1 раз в год 1 раз в год в темное время суток	Заведующий производством Начальник МТС
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции,	Начальник МТС

		ремонта оборудования, являющегося источником шума	
6. Организация питания			
1	Контроль доставки пищевых продуктов	Постоянно	Заведующий производством
2	Заключение договоров на поставку продуктов питания	По необходимости	Ведущий бухгалтер
3	Контроль наличия сопроводительных документов удостоверяющих качество и безопасность сырья и готовой продукции	Постоянно	Заведующий производством
4	Контроль условий и сроков хранения продуктов питания	Постоянно	Заведующий производством Ведущий бухгалтер
5	Контроль за технологией приготовления готовых блюд, наличием технологических карт	Постоянно	Заведующий производством
6	Проведение оценки качества готовых блюд	Ежедневно	Заведующий производством Бракеражная комиссия
6. Своевременное информирование технических служб, Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановке производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу сан.эпид. благополучию			
1	Авария на водопроводе, отключение воды	По необходимости	Начальник МТС
2	Авария канализационной сети	По необходимости	Начальник МТС
3	Отключение электроэнергии	По необходимости	Начальник МТС
4	Выход из строя технологического и холодильного оборудования	По необходимости	Начальник МТС Заведующий производством
5	Отключение отопления, выход из строя отопительной системы	По необходимости	Начальник МТС
7. Контроль за охраной окружающей среды			
1	Заключение договоров на вывоз ЖБО, ТБО	По необходимости	Начальник МТС
2	Контроль за сбором, временным хранением, вывозом люминесцентных ламп специализированным транспортом	Постоянно	Начальник МТС
3	Дератизация, дезинсекция помещений	Ежемесячно	Начальник МТС
4	Заключение договоров на обслуживание здания	По необходимости	Начальник МТС
8. Противоэпидемические мероприятия по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19)			
1	Проведение ежедневного «утреннего фильтра» с обязательной термометрией	Ежедневно	Заведующий

			производством
2	Обеспечение обработки рук сотрудников кожными антисептиками при входе	Ежедневно	Начальник МТС
3	Проведение качественной уборки с применением дезинфицирующих средств с вирулицидным эффектом	Ежедневно	Начальник МТС
4	Наличие запаса дезинфицирующих средств для уборки помещений и обработки рук, средств для индивидуальной защиты органов дыхания	По необходимости	Начальник МТС
5	Информирование работников о необходимости соблюдения правил личной и общественной гигиены	Систематически	Начальник МТС
6	Обеспечение дезинфекции воздушной среды в помещениях бактерицидных ламп, рециркуляторов воздуха.	По графику	Начальник МТС
7	Контроль за регулярным проветриванием помещений, а также сквозным проветриванием помещений	По графику или необходимости	Заведующие кабинетами
8	Контроль за обработкой обеденных столов до и после каждого приема пищи с использованием моющих и дезинфицирующих средств	Ежедневно	Заведующий производством
9	Контроль за дезинфекцией столовой и чайной посуды, столовых приборов после каждого использования путем погружения в дезинфицирующий раствор с последующим мытьем и высушиванием	Ежедневно	Заведующий производством
12	Организация работы персонала пищевого производства с использованием средств индивидуальной защиты (маски и перчатки)	Ежедневно	Заведующий производством
13	Обеспечение постоянного наличия мыла, туалетной бумаги в санузлах, наличие антисептического средства в дозаторах	Ежедневно	Заведующий производством

11.3 Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 10 кг – для женщин более 2 раз в течение

	позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча.	каждого часа рабочей смены.
--	---	-----------------------------

11.4 Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам, согласно приказа Минздравсоцразвития РФ № 29н от 28.01.2021г. и профессионально-гигиенической подготовке: в соответствии со штатным расписанием учреждения и контрактом специализированной организации.

11.4 План санитарно – оздоровительных мероприятий (ежегодно)

№ п.п.	Мероприятие	Сроки выполнения
1	Опрессовка отопительной, водопроводной, канализационной систем	Июнь – август
2	Озеленение территории	Апрель - июль
3	Благоустройство территории	май – сентябрь
4	Косметический ремонт помещений (по необходимости)	Июль - сентябрь
5	Приобретение столовой и кухонной посуды, хоз.товаров	В течение года

11.5 План производственного контроля организации питания

11.5.1 Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов

Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Заведующий производством	Контракты с поставщиками продуктов питания
Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Заведующий производством	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража продукции
Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Заведующий производством	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)

11.5.2 Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции

Соответствие объема вырабатываемой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Соответствие объема вырабатываемой продукции
Качество готовой продукции	Ежемесячно	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции.

11.5.3 Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)

Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал температурного режима и относительной влажности
Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры).	Ежедневно	Заведующий производством	Журнал температурного режима
Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Заведующий производством	Визуальный контроль
Инвентарь и оборудование	Ежедневно	Заведующий	Визуальный контроль

пищевого производства		производством	
-----------------------	--	---------------	--

ПЕРЕЧЕНЬ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

(в случае отмены (недействительности) того или иного нормативного акта, следует пользоваться его актуальной версией, указанной в системе Консультант+, Гарант и т.д.)

№ п/п	Нормативная документация	Наименование документа
1.	Федеральный закон от 30.03.199 № 52-ФЗ	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) (с изменениями на 13 июля 2020 года)
2.	Закон РФ № 29 от 02.01.2000	«О качестве и безопасности пищевых продуктов» (Собрание законодательства Российской Федерации, 200, №2, ст.150; 2020, №29, ст.4504) (Абзацы 6 и 7 п.2 ст.3;); (с изменениями на 13 июля 2020 года)
3.	Федеральный закон № 294-ФЗ от 26.12.2008г.	«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении Государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
4.	Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12. 2002	Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12. 2002 «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40) (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
5.	Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ	«Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
6.	Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ	«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (с изменениями на 22 декабря 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2021 года)
7.	Федеральный закон от 24.06.1998 №89-ФЗ	«Об отходах производства и потребления» (Собрание законодательства РФ, №26, 29.06.1998, ст.3009; 2019, №31, ст.4431) (с изменениями на 7 апреля 2020 года) (редакция, действующая с 14 июня 2020 года)
8.	Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ	«Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) (с изменениями на 30 декабря 2020 года)
9.	Федеральный Закон №2 от 09.01.1996 г.	«О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» (с изменениями на 8 декабря 2020 года)
10.	СП 1.1.1058-01	«Санитарные правила. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) (с изменениями на 27 марта 2007 года)
11.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения
12.	СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года)	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственного сырья и пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)
13.	СанПиН 2.3.2.2722-103	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями (дополнения и изменения № 19 к СанПиНу 2.3.2.1078-01)

14.	Решение комиссии ТС от 28.05.2010 №299	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (на 08.09.2020)
15.	СанПиН 2.3.2.1324-03 от 22 мая 2003 года N 98	«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
16.	ТР ТС 005/2011	«О безопасности упаковки»; ст. 5
17.	ТР ТС 007/2011	«О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
18.	ТР ТС 021/2011	«О безопасности пищевой продукции»; (Пункт 3 части 3 статьи 10; ст.4, ст.5 ст.14, ст.21, ст.17
19.	ТР ТС 022/2011	«Пищевая продукция в части ее маркировки»;
20.	СП 1.1.2193-07	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01)
21.	СанПиН 2.3.2.1078-01	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 14 ноября 2001 года N 36 О введении в действие санитарных правил (с изменениями на 6 июля 2011 года)
22.	P2.2.2006-05	Руководство, по гигиенической оценке, факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
23.	Приказ министерство здравоохранения российской федерации от 28 января 2021 г. п 29н	Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса российской федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры
24.	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
25.	Приказ № 402 от 20.05.2005	Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изменениями на 2 июня 2016 года)
26.	Приказ № 176 от 28.05.2001г.	О совершенствовании системы расследования и учета профессиональных заболеваний в Российской Федерации»
27.	Постановление Совета Министров Правительства РФ от 06.02.1993 года № 105	«О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную»

Приложение

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук.
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук

Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

риложение

ПРИМЕР ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА ПОСТУПАЮЩЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации и (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПРОДУКТОВ

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации и (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА В ХОЛОДИЛЬНИКАХ

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

ЖУРНАЛ УЧЕТА ВЛАЖНОСТИ

	Наименование кладовой	Месяц/дни: (t в °C)					
		1	2	3	4	5	6

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных, мясо водоплавающих птиц;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь;

Приложение

ЖУРНАЛ УЧЕТА ЛАБОРАТОРНОГО КОНТРОЛЯ

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Мясо и мясопродукты:

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

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), 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), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты;
- 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, корни 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 (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

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

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

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

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 ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

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

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

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

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

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

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Приложение

ЖУРНАЛ УЧЕТА ДЕЗИНСЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

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

Приложение

ЖУРНАЛ УЧЕТА РЕЗУЛЬТАТОВ МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ

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

Приложение

ЖУРНАЛ ОСМОТРА НА ГНОЙНИЧКОВЫЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока	Должность			
1.					
2.					

Приложение

ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц/дни:							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

ЖУРНАЛ УЧЕТА РАБОТЫ БАКТЕРИЦИДНОЙ ЛАМПЫ

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					ВК Л	ВЫК Л	

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

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																													

ЖУРНАЛ МОНИТОРИНГА ПО ПРИНЦИПАМ ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов (Приложение 3.2.)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой
	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал (Приложение 4.1.)
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких напитков (Приложение 4.2.)
	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. работников пищевой линии)
	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания
	Журнал здоровья персонала (Приложение 21)
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в эксплуатацию (Приложение 22)
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции
	Личные медицинские книжки каждого работника
	примечание

ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ПРЕТЕНЗИЙ, СВЯЗАННЫХ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ

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