

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Лицей- интернат  
г. Буинска Республики Татарстан»  
И.И.Абзалов  
Приказ №102 от 31.08. 2021 г.



ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МБОУ «Лицей-интернат (школа для одаренных детей) г. Буинска  
Республики Татарстан»

### Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан»		
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Абзалов Илнар Искандерович		
Юридический адрес:	422430, РТ, Г. Буинск, ул. Р.Люксембург, дом 117		
Фактический адрес:	422430, РТ, Г. Буинск, ул. Р.Люксембург, дом 117		
Количество работников:	56 человека		
Количество обучающихся:	371 человек		
Свидетельство о государственной регистрации	№	631624	от 15.02.11
ОГРН	108166672000123		
ИНН	1614009381		
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	5425	от 19.03.14

Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований статьи 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и постановлением главного санитарного врача от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

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.

#### **Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:**

- начальное общее, основное общее и среднее общее образование;
- дополнительное образование детей.

**Функции по осуществлению производственного контроля:**

<b>№ п/п</b>	<b>Фамилия, имя, отчество</b>	<b>Занимаемая должность</b>	<b>Приказ о назначении</b>
1	Абзалов И.И.	директор	Приказ МКУ «Управления образования» №13 л/с от 24.02.2015
2	Аббазов Р.Г.	Заместитель директора по административно-хозяйственной части	Приказ №1 от 09.01.2008
3	Галиева Г.А.	Заместитель директора по воспитательной работе	Приказ №7 л/с от 11.11.2008
4	Сиразиева М.Р.	Школьная мед.сестра	Приказ №1/2 л/с от 01.09.2008
5	Захарова Г.З.	Шеф-повар	Приказ №28 л/с от 10.07.2020

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с

- требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 года №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- Постановлением главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 года №10 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- иными актами согласно Приложению №1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов». (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Лицей-интернат (школа для одаренных детей) г. Буинска Республики Татарстан» (далее - Учреждение) 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.** Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (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).

**Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).** Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.** Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.** Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 5. Установление корректирующих действий.** Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.** Разработка процедур

проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.** Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

*Целью* программы является обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий организацией и осуществление контроля за их соблюдением.

*Задачи производственного контроля:*

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

Программа действует в течение 1 календарного года. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении основного вида деятельности организации, других существенных изменениях в деятельности организации, в т.ч. изменениях в требованиях законодательства. В случае отсутствия необходимости внесения изменений в данный документ, Программа пролонгируется на следующий календарный год.

## **2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) 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, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента.

- 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 пищеблока, инвентарю, посуде**

3.1 Пищеблок МБОУ «Лицей-интернат (школа для одаренных детей) г. Буинска Республики Татарстан» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение № 2 — Перечень оборудования пищеблока.

Приложение № 3 План-схема пищеблока МБОУ «Лицей-интернат) г. Буинска Республики Татарстан» по адресу: г. Буинск, ул. Р.Люксембург, д. 117

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» отделения дошкольного образования оборудованием в соответствии с СанПиН.

3.1. 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;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках (или) стеллажах.

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

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

3.6. Ежегодно Учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

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

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

3.11. 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.

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

3.13. 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 отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

3.15. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, 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.

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

3.17. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, либо в посудомоечной машине, 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 каскетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

3.18. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.19. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.20. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

3.21. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

3.33. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах 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 раствором «Ника», а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.34. В помещениях пищеблока 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.

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

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

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» отделении дошкольного образования осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания или других), для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товаротранспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

В том числе кладовщиком МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» осуществляется гашение ветеринарно- сопроводительных документов через государственную информационную систему Меркурий.

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:

Приложение № 4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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 (Приложение № 5), 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, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности кладовой (Приложение №6).

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.

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 паллетах, высотой от пола не менее 15 см, паллеты обрабатываются раствором Ника.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в холодильнике 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).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной

температуре до достижения ими температуры реализации  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

4.6. 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.

4.7. Для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов имеются 2 мясорубки.

4.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре  $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$  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  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$  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  $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре  $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ . 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.

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

4.9. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Информацию об обработке яиц заносят в специальный журнал (Приложение №8). Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 2% растворе Ника-2;

II - 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.

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

4.11. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием

промывают проточной водой и вытирают.

4.12. 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.

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

4.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

- 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.

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

4.15. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила:

- овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

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

4.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

- 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.

- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

- Не заправленные 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.

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

4.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

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

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

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

Приложения № 9 Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

Приложения № 10. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

4.21. 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. (Приложение №11).

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 12;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций 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.

4.25. В Учреждении организован правильный питьевой режим.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. Ведется Журнал смены питьевой воды (Приложение №13).

## **5. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

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

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

**Химические опасности:**

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

#### **Физические опасности:**

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

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции: пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение; хранения сырья. Производство пищевой продукции, в том числе: помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции; реализация готовой продукции; персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

#### **Анализ рисков по диаграмме (Приложение №14)**

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю,
- незначительная,
- значительная и высокая.

2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое,
- средней тяжести,
- тяжелое,
- критическое.

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий.

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. (Приложение №15).

##### **5.2.1 Приемка сырья**

- Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,

- документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. К этому пункту разработаны следующие приложения:

- проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую и последующей передаче на пищеблок (Приложение №16).

- рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях (Приложение №17);

- требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации (Приложение №18);

- при организации питания детей в МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных организациях (Приложение №17).

При организации питания детей, в МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан», изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использует перечень продуктов, указанных в СанПиН, изначально 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. МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» планирует финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, средства запрашиваются непосредственно у главного распорядителя бюджетных средств Администрации Приморского района Санкт-Петербурга на исполнение требований ТР ТС 021/2011.

5.2.2. Хранение *поступающего пищевого сырья* осуществляется в соответствии с СанПиНом, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 5 и Приложение № 6.).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ОДО основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом и утвержденных директором Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для дошкольных образовательных учреждений.

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 в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. (Приложение № 19).

#### **Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.(Приложение №20).**

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

Эти данные фиксируется 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. (Приложение №4). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

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; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд в начале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий с помощью термощупа, по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, технологическое исполнение соуса и гарнира.

**Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 5.3 настоящей части, от установленных предельных значений. (Приложение №21).**

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.

**Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

Органолептическая оценка (согласно Приложения № 8), журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №22).

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

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

Приложение № 23 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение № 24 — График генеральной уборки пищеблока  
Приложение № 25 — Журнал учета дезинфекции и дератизации

**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 Учреждения 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**

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

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

### **Производственный контроль включает:**

6.1. Наличие в МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

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

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

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

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

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

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

6.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется 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.

6.8. Производственный контроль за качеством пищевой продукции осуществляется в соответствии с настоящей программой МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан».

6.9. Во исполнение Постановления Главного государственного врача РФ № 84 от

08.06.2017г. МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» осуществляет контроль за соблюдением требований санитарного законодательства РФ, направленных на предупреждение контаминации возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов путем контроля и проверки поступающих продуктов, сырья. А также лабораторному обследованию кала на наличие возбудителей брюшного тифа и (или) паратифов подлежат лица, поступающие на работу. Кроме того у лиц, поступающих на работу исследуется сыворотка крови на наличие специфических антител класса IgG к Ви-антигену возбудителя.

6.10. Лица, относящиеся к декретированным группам населения, обязаны немедленно обратиться в медицинскую организацию в случае наличия у них симптомов острых кишечных инфекций, в том числе длительной лихорадки.

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

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан» и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Министерство здравоохранения № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями.

-перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально- гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями (Приложение №26).

-перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно Приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.2002 г. «о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации». (Приложение №26).

### **7. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-пидемиологическому благополучию населения (Приложение №27).**

-Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

-Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

-Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

-Неисправность сетей водоснабжения;

-Неисправность сетей канализации;

-Неисправность холодильного оборудования.

### **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности

4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

5. Иное.

### **8. Выполнение принципов ХАССП**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

### **9. Качество выпускаемой пищевой продукции.**

9.1 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.

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

9.3 Руководитель 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.

9.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

9.5 Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

Помещения (характеристика, планировка)

Оснащение и предметы

Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение

Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)

Документация

Мониторинг требований

Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования.

Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства

Гигиена персонала.

Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

9.6 Руководство и сотрудники ОДО с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и СП 2.4.3648-20, а именно:

## 10. Документация программы ХАССП

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

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа)
- 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.

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

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий);
3. Журнал учета лабораторного контроля (**Приложение №22**)
4. Гигиенический журнал (отдельно для сотрудников, связанных с питанием) (Приложение №30)
5. Журнал здоровья персонала (**Приложение №31**)
6. Личные медицинские книжки каждого работника
7. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (**Приложение № 32**).
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании 10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. 11. Журнал учета дезинсекции и дератизации. (**Приложение №25**).
12. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (**Приложение № 33**)
13. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (**Приложение № 34**)
14. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (**Приложение № 35**).

**Профилактические мероприятия по осуществлению производственного контроля:**

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b>					
Микроклимат	Температура воздуха помещений Частота проветривания помещений Влажность воздуха склада пищеблока	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 1.2.3685-21	График проветриваний Журнал учета температуры и влажности на складе пищеблока
Освещенность территории и помещений	Наличие и состояние осветительных приборов Наличие, целостность и тип ламп	1 раз в три дня	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального производственного контроля
шум	Наличие источников шума	Ежемесячно	Зам. директо	СП 2.4.3648-20	Журнал визуального

	на территории и в помещениях		ра по АХЧ		производственного контроля
	Условия работы оборудования	По плану техобслуживания	Рабочий по обслуживанию здания, спецорганизация (по необходимости)	СП 2.4.3648-20, план техобслуживания	
Входной контроль поступающей продукции и товаров	– наличие документов об оценке соответствия (декларация или сертификат);	Каждая поступающая партия	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, ТР ТС 007/201	Журнал учета входного контроля товаров и продукции
	– соответствие упаковки и маркировки товара требованиям действующего законодательства и нормативов (объем информации, наличие текста на русском языке и т. д.);				
	– соответствие товара гигиеническим нормативам и санитарным требованиям (наличие загрязняющих веществ, возможность контакта с дезинфицирующими средствами и т. д.)				
—					
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами,</b>					

<b>методиками обучения и воспитания</b>					
Режим образовательной деятельности	Объем образовательной нагрузки обучающихся	При составлении и пересмотре расписания занятий	Зам. директора по УВР	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	Расписание занятий (гриф согласования)
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
		1 раз в неделю (выборочно)	Зам. директора по УВР		Классный журнал
Ученическая мебель и оборудование	<i>Оценка соответствия ученической мебели ростовозрастным особенностям детей и их расстановка в классах, кабинетах (не менее 20% помещений)</i>	2 раза в год (август, январь)	Медраб отник	СанПиН 1.2.3685-21, МР 2.4.0242-21	<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>
	Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Каждая партия	Заместитель директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 1.2.3685-21	
—					
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
Санитарное состояние помещений и	Кратность и качество текущей уборки	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	График текущей уборки и дезинфекции помещений
	Кратность и качество	Ежемесячно, до 31.12. 2021	Зам. директора	СП 2.4.3648-20, СанПиН	Журнал учета проведения

оборудования	генеральной уборки	года – еженедельно	ра по АХЧ	2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	генеральной уборки
Санитарно-противоэпидемический режим	Дезинсекция	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 3.3686-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
		<i>Обследование – 2 раза в месяц. Уничтожение – по необходимости</i>	Спецорганизация		
	Дератизация	Профилактика – ежедневно	Зам. директора по АХЧ	_____ СанПиН 3.3686-21_____	
		<i>Обследование – ежемесячно. Уничтожение – весной и осенью, по необходимости</i>	Спецорганизация		
Санитарное состояние площадок для сбора отходов	Вывоз ТКО и пищевых отходов	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 3 дня. При температуре плюс 5 °С и выше – ежедневно	Дворник, региональный оператор по обращению с ТКО	СанПиН 2.1.3684-21	Журнал регистрации результатов производственного контроля
	Кратность промывки и дезинфекции контейнеров и контейнерной площадки	При температуре плюс 4 °С и ниже – 1 раз в 20 дней. При температуре плюс 5 °С и выше – 1 раз в			

		5 дней			
Рабочие растворы дезсредств	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств	Ежедневно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20	Журнал учета расходов дезсредств
Внутренняя отделка помещений	Состояние отделки	Ежеквартально	Рабочий по обслуживанию здания	СП 2.4.3648-20, план-график технического обслуживания	Журнал визуального производственного контроля
—					

**Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

Закупка и приемка пищевой продукции и сырья	Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья	каждая партия	шеф-повар, мед.работник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции
	Условия доставки продукции транспортом				справка
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья	Сроки и условия хранения пищевой продукции	Ежедневно	Школьная мед.сестра, шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
	Время смены кипяченой воды	Ежедневно 1 раз каждые 3 часа	повар		График
	Температура и влажность на складе	Ежедневно	Шеф-повар	Журнал учета температуры	Журнал учета температуры и относительной влажности
	Температура холодильного оборудования				
Приготовление	Соблюдение технологии	Каждый технологическ	шеф-повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет

пищевой продукции	приготовления блюд по технологическим документам	ий цикл			
	Поточность технологических процессов			повар	справка
	Температура готовности блюд	Каждая партия		Отчет	
Готовые блюда	Суточная проба	Ежедневно от каждой партии	Повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ведомость
	Дата и время реализации готовых блюд	Каждая партия	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
Обработка посуды и инвентаря	Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах	Ежедневно	Медраб отник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Журнал
	Обработка инвентаря для сырой и готовой продукции	Ежедневно	повар	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Отчет
—					

**Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников**

<i>Гигиеническая подготовка работников</i>	Прохождение работником гигиенической аттестации	Для работников пищеблока – ежегодно. Для остальных категорий работников – 1 раз в 2 года	Мед.ра ботник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Личные медицинские книжки. Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Состояние работников	Количество работников пищеблока с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов	Ежедневно	Медраб отник	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Гигиенический журнал (сотрудники)

	Медосмотр	Предварительный – при трудоустройстве; периодический – ежегодно	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 28.01.2021 № 29н, приказ Минздрава, Минтруда от 31.12.2020 № 988н/1420н	Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения
Профилактика заболеваний	Вакцинация	По национальному календарю профилактических прививок и при наличии решения санврача – по календарю профилактических прививок по эпидемическим показаниям	Медработник	СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приказ Минздрава от 21.03. 2014 № 125н	Личные медицинские книжки
—					

**Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний:**

Наименование помещения	Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
Помещение пищеблока	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 – 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
	Калорийность, выход	Суточный	1	1 раз в год

блюды и соответствие химического состава блюду рецептуре	рацион питания		
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 – 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

	производственных помещений			
	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума
Помещения для детей и работников	Оценка параметров микроклимата (температура, относительная влажность)	Классы, кабинеты, спортивный зал, мастерские	Не менее 10% помещений	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
	Оценка состояния воздушной среды помещений	Классы, кабинеты, классы ПЭВМ, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 10% помещений	После ремонтных работ, установки новой мебели
	Контроль уровня искусственной освещенности, пульсации	Классы, кабинеты, оборудованные персональными ЭСО, мастерские, залы спортивный, музыкальный	Не менее 20% помещений	1 раз в год, в темное время суток
	Оценка параметров электрических, магнитных, электромагнитных полей	Классы и кабинеты с ЭСО, мастерские (при наличии ЭСО)	Не менее 20% классов и кабинетов, 100% мастерских	1 раз в год
	Оценка параметров	Классы и	Не менее 10%	1 раз в 2 года

	шума	кабинеты с ЭСО, мастерские	помещений, подлежащих оценке	
	Оценка уровней вибрации	Мастерские	Все помещения	1 раз в 2 года

**Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность:** молоко, кефир, сметана, сыр, рыба, мясо

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность медосмотра	Кратность подготовки
Педагоги	33	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью		
Директор	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала		
Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Делопроизводитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	Ежегодно

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

Наименование форм учета и отчетности	Периодичность заполнения	Ответственное лицо
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	Шеф-повар
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	Шеф-повар
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	Мед.работник
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Мед.работник

График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	Ответственный по питанию
Журнал регистрации результатов производственного контроля	По факту	Директор
Журнал учета расходования дезсредств	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	Ответственный по питанию
Журнал учета проведения генеральной уборки	Ежемесячно	Заместитель директора по АХЧ
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно	Медработник
Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения	По факту	Мед.работник
Классный журнал	1 раз в неделю (выборочно)	Заместитель директора по УВР

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
Пожар	Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители	Первый обнаруживший
Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХЧ
Нарушение изоляции, обрыв электропроводов	Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку	Заместитель директора по АХЧ
Другие аварийные ситуации	Сообщить в соответствующую службу	Заместитель директора по АХЧ
		Ответственный по питанию
		Директор

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
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)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «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)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции» утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона 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)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
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)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».	СанПин 2.3/2.4.3590-20
«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;	СанПин 1.2.3685-21

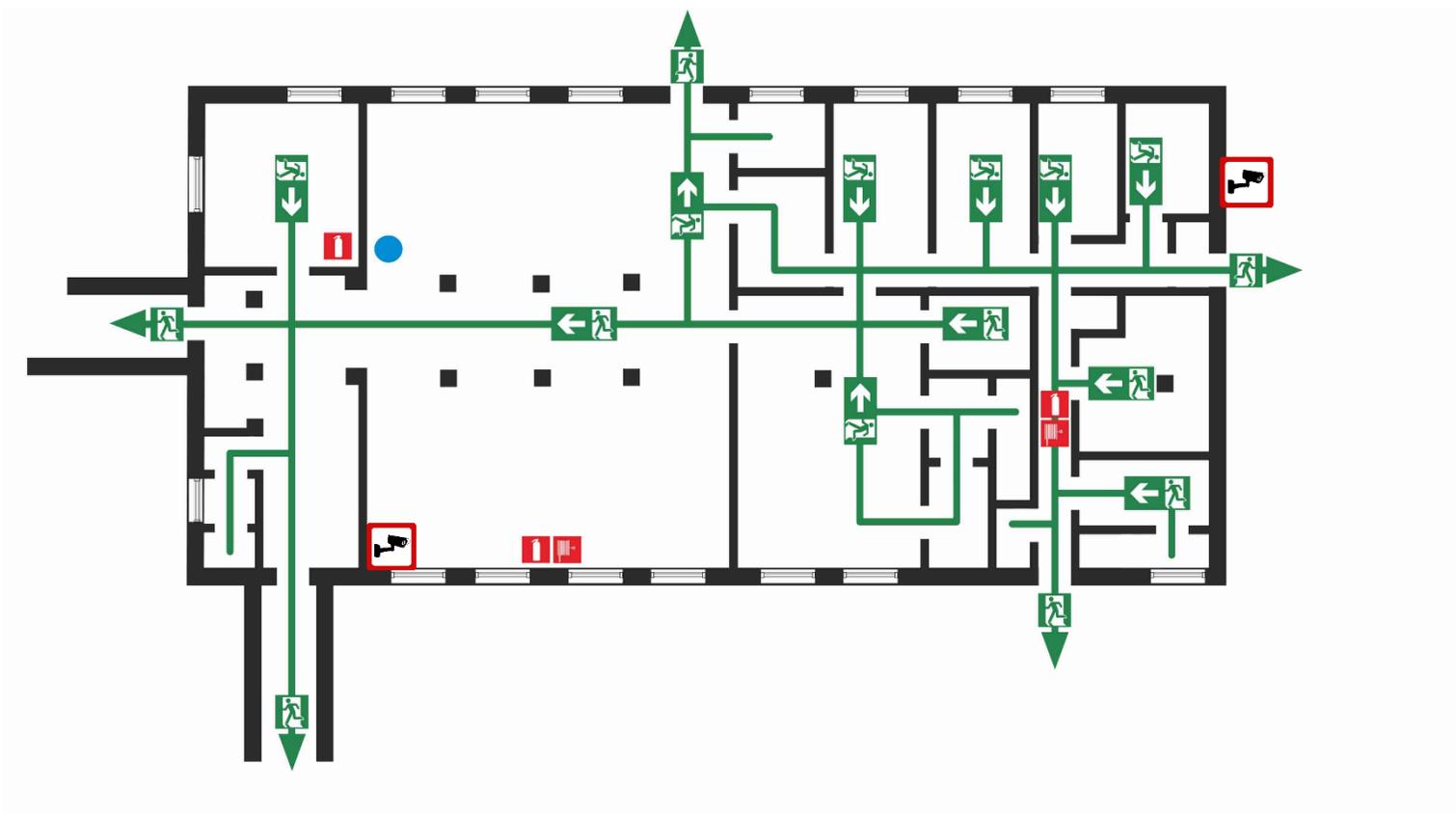
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗН•29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ N•229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г(с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановил. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в юг продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1/3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п.1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения N•N° 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13

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)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения N•N° 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №N° 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения N•N°1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических(профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
3, 4 СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию И организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1. 9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.18.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №76\	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011 с изменениями на 09.12.2020 года
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	С изменениями на 08.09.2020 года

**Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока**

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальная кухонная 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), 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, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода (по возможности), духовой (жарочный) шкаф, универсальная кухонная машина, электрочайник, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	моечные ванны, стеллаж

Схема пищеблока







Приложение № 6

К Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП

МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан»

## Журнал учета температуры и влажности в кладовой

№	Наименование складского помещения	Месяц / дни: температура в градусах Цельсия и влажность в процентах			
		1	2	3	4
		у/в	у/в	у/в	у/в

Приложение № 7

К Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП

МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан»

Пример технологической карты

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**

Наименование изделия: **КАША ПШЕНИЧНАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ**

Номер рецептуры: **189**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в МБОУ «Лицей - интернат г. Буинска Республики Татарстан»**

Наименование сырья	Расход сырья и	
	1 порц.	
	брутто, г	нетто, г
КРУПА ПШЕНИЧНАЯ ПОЛТАВСКАЯ	40	40
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	66,7	66,7
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	101,3	101,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,8	0,8
САХАР ПЕСОК	4	4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕНОЕ 82,5%	5	5
<b>Выход: 205</b>		

*Химический состав данного блюда:*

Белки, г	7,20
Жиры, г	8,30
Углеводы, г	35,00
Энергетическая ценность, ккал	262,40

Е, мг	0,10
А, мг	0,00
В2, мг	0,10
В1, мг	0,10
Д, мкг	0,10
С, мг	0,50

К, мг	241,10
Са, мг	123,70
Р, мг	168,30
Mg, мг	33,80
Fe, мг	1,70
I, мкг	9,10
F, мг	0,00
Se, мг	0,00

*Технология приготовления:*

Крупу перебирают, промывают и варят 20-30 мин в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.

Приложение № 8

К Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП

МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан»

Журнал обработки яиц

Дата	Время	Количество яиц	Дезинфицирующее средство % (концентрат)	Подпись ответственного

Приложение № 9

К Программе производственного контроля с применением принципов ХАССПМБОУ

«Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан»

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракеражно й комиссии	Примечан ия < >
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

/\*/ Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

## Органолептическая оценка готовой пищевой 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.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

### Рекомендации по отбору суточных проб

Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).

Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.

Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) отпоставившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.

Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве- 1 шт.

Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).

Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.

Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.

Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2- плюс 6°С.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

**ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ  
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

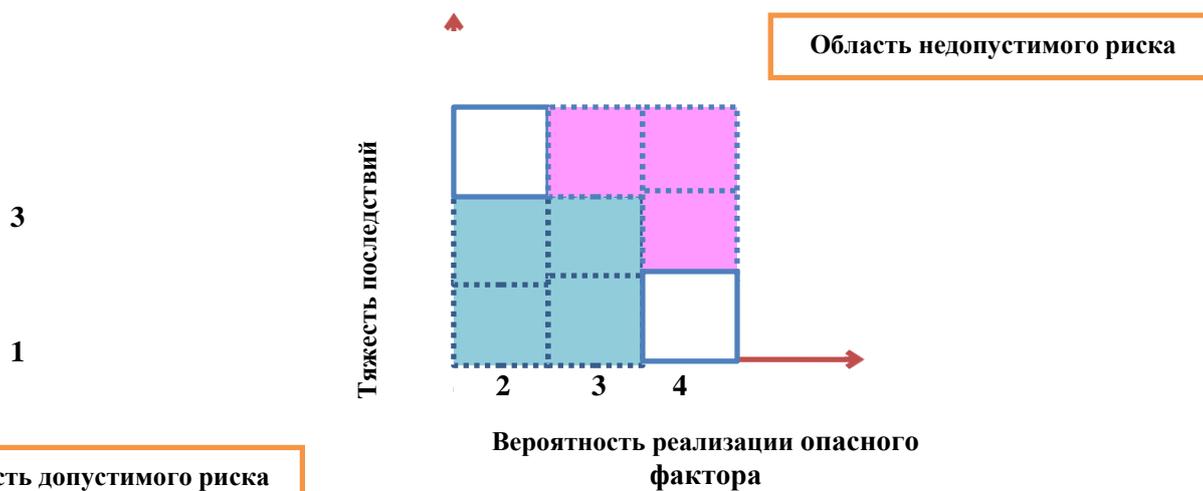
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

*Журнал смены питьевой воды*

<b>Группа</b>	<b>7.00</b>	<b>10.00</b>	<b>13.00</b>	<b>16.00</b>	<b>Подпись ответственного</b>
Дата _____ 2021					
<b>1</b>					
<b>2</b>					
<b>3</b>					
<b>4</b>					
<b>5</b>					
<b>6</b>					
<b>7</b>					
<b>8</b>					
<b>9</b>					

### Анализ рисков по диаграмме

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



**Перечень критических контрольных точек процесса  
Производства(изготовления) – параметров технологических  
операций процесса производства пищевой продукции; параметров  
(показателей) безопасности.**

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка Сырья (ККТ №1)	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	- ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свидетельства, качественные удостоверения. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
2	Хранение поступающего пищевого сырья (ККТ №2)	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада; - Исправность холодильного оборудования.	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима кладовой. Журнал температурного режима холодильн. оборудования
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении и (ККТ №3)	Соблюдение технологического процесса Приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса.	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Журнал разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции (ККТ №4)	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	заведующий	Журнал бракеража готовой продукции

**Перечень потенциальных опасностей**

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/ последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приёмка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке от поставщика	1	3	нет	Управление: визуальный осмотр
	Возможная небезопасная продукция	Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации
	Сроки годности	Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок выпуска, указанный в маркировке	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности
	Наличие и целостность упаковки	Продукция может иметь поврежденную упаковку или же вообще не иметь её	1	3	нет	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки
	Условия транспортировки	Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен, в	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта на

		связи с чем может быть нарушен температурный режим и прочее				работоспособность
	Отсутствие сопроводительной документации	Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье	2	3	да	Управление: Проверка всей необходимой документации
	Персонал Учреждения	Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены
Хранение сырья	Несоблюдение режима хранения	Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства	2	3	да	Управление: Проверка приборов измерения
	Наличие загрязнений в местах хранения продукции	Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения
	Несоблюдение места хранения	Продукты, относящиеся к разным пищевым группам нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами,	1	2	нет	Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и

		запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы				оборудования
	Сроки годности	Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения	1	2	нет	Управление: Проверка сроков годности перед началом обработки по маркировке или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик
	Персонал Учреждения	Нарушение норм и условий хранения сырья разных групп, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья и фиксации в соответствующих журналах
Транспортировка сырья в цеха обработки	Загрязнение сырья из внешней среды	Попадание в сырье различных включений, веществ или запахов.	1	2	нет	Управление: В момент транспортировки сырье должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости
Обработка сырья	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, в ходе обработки, например, при раскрытии упаковки продукта или снятия верхнего слоя, при мойке и т.д., а также наличие посторонних включений	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющихся инструкций

	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока, очистка вентиляции
	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок	2	2	нет	Управление: Маркировка рабочего инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин
	Несоответствие воды санитарным нормам	Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья – вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды обслуживаемой организацией в соответствии с договором
	Плохая предварительная обработка овощей	Вероятность микробиологического заражения готового продукта	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр обработанных овощей  Соблюдение инструкций по разведению

						рабочих растворов и порядку обработки овощей
	Плохая предварительная обработка яиц	Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьем	1	3	нет	Управление: Соблюдение инструкции по обработке яиц
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра
	Наличие посторонних включений, запахов и т.д.	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки	2	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса
Производство готового продукта	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения
	Несоблюдение операций, согласно ТТК	Несоблюдение рецептуры, температурных режимов и времени	1	4	да	Управление: Следование ТТК и соблюдение

		приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу				технологий приготовления
	Несоответствие продукции органолептическим показателям	Несоответствие продукции потребительским свойствам – наличие посторонних запахов, включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	2	3	да	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии, записи в бракеражном журнале, контроль органолептических показателей
	Несоответствие воды санитарным нормам	Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: Проведение периодического контроля качества воды обслуживаемой организацией в соответствии с договором
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинских осмотров
	Несоблюдение температурного режима	Вероятность микробиологической порчи готового продукта и нанесения вреда здоровью потребителя	1	3	нет	Управление: Хранение готовых блюд с соблюдением температурных режимов
Подготовка готового продукта к реализации	Попадание несписанного сырья в новую партию	Несписанное сырье теряет свою пищевую безопасность и может передать заражение вновь поступившим.	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены

						персонала, медицинские осмотры
	Загрязнения сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	3	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования, соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.
Реализация готового продукта. Списание	Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей  Реализация готовых блюд в утвержденные сроки	Загрязнение сырья от посуды или использованного кухонного инвентаря, попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения  Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд	2	2	нет	Управление: Соблюдение процедуры обработки кухонного инвентаря и посуды Контроль за состоянием помещения пищеблока Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд

**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей школьного возраста.**

**Мясо и мясопродукты:** — говядина I и II категории (в т.ч. в виде блоков); — телятина; — нежирные сорта свинины и баранины; — мясо птицы охлаждённое (курица, индейка) — мясо кролика; — сосиски и сардельки (говяжьих), колбасы вареные для детского питания, не чаще чем 1-2 раза в неделю, после тепловой обработки; — субпродукты (печень говяжья, язык).

**Рыба и рыбопродукты:** — треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь соленая и др.

**Яйца куриные:** — в виде омлетов с толщиной слоя не более 2,-3 см; — в вареном виде после отпаривания в течение 10 мин.

**Молоко и молочные продукты:** — молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное, сухое; — сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущено-вареное молоко; — творог (9% жирности;) — после термической обработки; — сыр неострых сортов (твердый, мягкий, плавленый, для питания детей дошкольного возраста); — сметана (10%, 15% жирности) — после термической обработки; — Кисломолочные продукты промышленного выпуска; кефир; ряженка, варенец, бифидок, йогурты, простокваша; — сливки (10%, 20%, 30% жирности).

**Пищевые жиры:** — сливочное масло (в т.ч. крестьянское); — растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое — только рафинированные; рапсовое, оливковое) — в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда; — маргарин — для выпечки; ограничено для обжаривания (высшие сорта);

**Кондитерские изделия:** — конфеты (предпочтительнее: зефир, пастила, мармелад), шоколадные — с 5 лет и старше, не чаще 1 раза в неделю; — галеты, печенье, крекеры, вафли, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых добавок и ароматизаторов); — пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); — джемы, варенье, повидло, мед — промышленного выпуска.

**Овощи:** — картофель, капуста белокочанная, капуста цветная, морковь, свекла, огурцы, томаты, кабачки, перец, патиссоны; лук, чеснок (с учётом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, сельдерей, томатная паста, томат-пюре.

**Фрукты:** — яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники); --- цитрусовые (апельсин, мандарин, лимон) — с учётом индивидуальной переносимости --- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учётом индивидуальной переносимости — сухофрукты.

**Бобовые:** — горох, фасоль, соя;

**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); — лосось, сайра (для приготовления супов); — зелёный горошек, кукуруза сахарная; --- баклажанная и кабачковая икра для детского питания — компоты, фрукты; — томаты и огурцы солёные.

**Хлеб, крупы, макаронные изделия** — все виды без ограничения.

**Требования к перевозке и приему в школьные  
организации пищевых продуктов**

-Транспортировку пищевых продуктов необходимо проводить в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим санитарный паспорт, при условии обеспечения отдельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.

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 для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

- Скоропортящиеся продукты перевозят специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

- Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов содержат в чистоте и не используют для перевозки людей и непродовольственных товаров.

Санитарная обработка транспорта для перевозки пищевых продуктов проводится ежедневно.

- Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с результатами медицинских осмотров, в т.ч. лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

- 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 (20 г препарата на 1 л воды), ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Их обработку проводят в специально выделенном помещении. Не допускается использовать для перевозки продуктов кухонное оборудование.

- Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в дошкольные организации 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.

***График раздачи пищи на 2020-2021 учебный год***

1 урок	8.15-9.00 (10 мин)	
2 урок	9.10-9.55 (10 мин)	Завтрак 1а, 1б, 2а, 2б, кл.)
3 урок	10.05-10.50 (15мин)	Завтрак (3а, 3б, 4а, 4б, 5а, 5б кл.)
4 урок	11.05-11.50 (15 мин)	Завтрак (6а, 6б, 7а, 7б, 8 кл.)
5 урок	12.05-12.50 (10 мин)	Завтрак (9, 10, 11а кл.)
6 урок	13.00 -13.45 (10 мин)	
7 урок	13.55-14.40	

**Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

<b>ККТ технологической операции</b>	<b>Контролируемый параметр</b>	<b>Предельное значение</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Нормативная документация</b>
Приемка сырья <b>(ККТ.№1)</b>	-Сопроводительная документация; -Целостность упаковки; -Срок годности	Отсутствует  Нарушена  Истёкший	Шеф-повар	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции.
Хранение Поступающе го пищевого сырья <b>(ККТ.№2)</b>	- Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения.; -Содержание склада; -Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки;  Не соответствие инвентаря; Неисправности оборудования.	Шеф-повар	Журнал генеральныхуборок кладовой и пищеблока. Журнал температурного режима кладовой. Журнал температурного режима холодильн. оборудования
Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении <b>(ККТ.№3)</b>	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки;  Неисправность оборудования;  Не соответствие требованиям ТТК	Шеф-повар	Журнал генеральныхуборок пищеблока Журнал разведения дез.средств. Журнал тех.контроля оборудования. Сборник технологических карт.
Реализация готовой продукции <b>(ККТ.№4)</b>	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Шеф-повар	Сборник ТТК и 10дневное меню

**Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению.**

№ п/п	ККТ технологическ ой операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья (ККТ№1)	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат Поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с Ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение Поступающег о пищевого сырья (ККТ№2)	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, Административное взыскание с Ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработк а	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит

	при приготовлении (ККТ.№3)	поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	поставщиков
4	Выдача готовой продукции (ККТ.№4)	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой  
продукции**

<b>№ п/п</b>	<b>Дата заора проб</b>	<b>Наименование лабораторного исследования пищевой продукции</b>	<b>Наименование специализированной организации, осуществляющей лабораторное исследование</b>	<b>Результат контроля</b>	<b>Мероприятия после контроля проб</b>

**Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе изготовления пищевой продукции**

1. Уборка, мойка производственных помещений, радиаторов, подоконников и оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции производится ежедневно.
2. Мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти производится еженедельно.
3. Генеральная уборка проводится в конце рабочей недели с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
4. Дезинсекция и дератизация в помещениях пищеблока проводится специализированными организациями не реже 1 раза в квартал.

## График генеральной уборки пищеблока

<b>№ п/п</b>	<b>Помещение пищеблока</b>	<b>Сроки проведения</b>
1	Горячий цех	Понедельник
5	Мясо-рыбный цех	Вторник
3	Моечная	Среда
4	Сухая кладовая	Четверг
5	Овощная кладовая	Пятница

## Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организации	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и/или проведённые мероприятия	Личная подпись ответственного лица
--	--	------------------------------------

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

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

<b>№п/н</b>	<b>Должность</b>	<b>Медицинский осмотр</b>	<b>Гигиеническое обучение, аттестация</b>
1	Директор	1 раз в год	1 раз в 2 года
2	Заместители директора	1 раз в год	1 раз в 2 года
3	Предметники	1 раз в год	1 раз в 2 года
4	Воспитатели общежития	1 раз в год	1 раз в 2 года
5	Шеф-повар	1 раз в год	1 раз в 2 года
6	Повар	1 раз в год	1 раз в 2 года
7	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года
8	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Техперсонал	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Рабочий	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Уборщик территории	1 раз в год	1 раз в 2 года
12	Лаборант	1 раз в год	1 раз в 2 года
13	Библиотекарь	1 раз в год	1 раз в 2 года

**Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению**

1. Директор
2. Заместители директора
3. Воспитатели общежития
4. Предметники
5. Шеф-повар
6. Повар
7. Кухонный рабочий
8. Кладовщик

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.**

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

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

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание<sup>19</sup>, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин).

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0 % в день на каждого человека.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

## Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха(труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%

**ПРИКАЗ**

от \_\_\_\_\_

№ \_\_\_\_\_

«О разработке системы ХАССП  
и создании рабочей группы ХАССП»

В целях выполнения требований ТР ТС 021/2011, обеспечения разработки, внедрения и функционирования Системы ХАССП на соответствие требованиям ГОСТ Р 51705.1-2001, повышения безопасности производимой пищевой продукции, демонстрации способности выполнять требования заказчиков,

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Начать проект по разработке и внедрению системы ХАССП на основе требований ТР ТС 021/2011, стандарта ГОСТ Р 51705.1-2001 применительно к производству и реализации готовых блюд;
2. Назначить ответственных лиц за реализацию Проекта (далее – группа ХАССП) в составе:  
.....
3. Назначить руководителя группы ХАССП –
4. Руководителю группы ХАССП:
  - организовать работу группы ХАССП по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП (Системы ХАССП), осуществлять контроль ее деятельности, докладывать о результатах вышестоящему руководству,
  - обеспечить представителям группы своевременный доступ к информации и документам в рамках Проекта,
  - обеспечить выполнение программы подготовки ХАССП.
5. Представителям группы ХАССП:
  - проводить работы по проекту,
  - регулярно передавать результаты проделанной работы руководителю группы,
  - докладывать о нарушениях и несоответствиях в процессе работы руководителю группы.
6. Назначить технического секретаря группы ХАССП  
.....

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы,
  - регистрация членов группы на заседании,
  - ведение протоколов решений, принятых группой ХАССП.
7. Контроль за исполнением приказа возложить на  
.....

Директор \_\_\_\_\_

Приложение № 30

К Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП

МБОУ «Лицей-интернат г. Буинска Республики Татарстан»

**Гигиенический журнал (сотрудников, связанных с питанием детей)**

<b>№ п/п</b>	<b>Ф.И.О. работника *</b>	<b>Должность</b>	<b>Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи</b>	<b>Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела</b>	<b>Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)</b>	<b>Подпись медицинского работника (ответственного лица)</b>





**Приложение № 34**

К Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы №601  
Приморского района Санкт-Петербурга  
отделения дошкольного образования

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

<b>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</b>	<b>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</b>
<b>Журнал бракеража поступающей пищевой продукции</b>	
<b>Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок</b>	
<b>Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой</b>	
<b>Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)</b>	
<b>Журнал учета лабораторного контроля Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований</b>	
<b>Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов</b>	
<b>Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)</b>	
<b>Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока</b>	
<b>Журнал здоровья персонала</b>	
<b>Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе</b>	
<b>Журнал учета температуры в холодильниках. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.</b>	
<b>Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)</b>	
<b>Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции</b>	
<b>Личные медицинские книжки каждого работника</b>	
<b>Примечание</b>	

Приложение № 35

К Программе производственного контроля с применением принципов ХАССП  
Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения  
средней общеобразовательной школы №601  
Приморского района Санкт-Петербурга  
отделения дошкольного образования

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

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