

СОГЛАСОВАНО Протокол коллективного собрания № 2 от 21.08.2023г.	УТВЕРЖДЕНО Приказом директора МОБУ «Лапазская СОШ» Приказ № <u>121/1</u> от « <u>21</u> » августа 2023г
---	--

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**В МОБУ «Лапазская СОШ»
Новосергиевского района
Оренбургской области
(с приложениями и дополнениями)**

Содержание программы

1. Общее положение
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек(ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» с 01 января 2021 по 01 января 2027г.

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

СанПиН 1.2.36.85-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»с 01.03.2021-01.03.2027г.

Государственного стандарта РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» и иными актами согласно *Приложения 1*. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа разработана в рамках программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек) в МОБУ «Лапазская СОШ» и является её неотъемлемой частью, а также устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в МОБУ «Лапазская СОШ» является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза

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, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с обработки, переработки, хранения и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек: поставка сырья, подбор ингредиентов, переработка, хранение, транспортирование, складирование и реализация в подготовке блюд.

Принцип 3. 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. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

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

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

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

Определения

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

2.1 ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценки и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

2.2 система ХАССП: Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

2.3 группа ХАССП: Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

2.4 опасность: Потенциальный источник вреда здоровью человека.

2.5 опасный фактор: Вид опасности с конкретными признаками.

2.6 риск: Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

2.7 допустимый риск: Риск, приемлемый для потребителя.

2.8 недопустимый риск: Риск, превышающий уровень допустимого риска.

2.9 безопасность: Отсутствие недопустимого риска.

2.10 анализ риска: Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

2.11 предупреждающее действие: Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

2.12 корректирующее действие: Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

2.13 управление риском: Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

2.14 критическая контрольная точка: Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

2.15 применение по назначению: Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

2.16 применение не по назначению: Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

2.17 предельное значение: Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

2.18 мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

2.19 система мониторинга: Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

2.20 проверка (аудит): Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

2.21 внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (*Приложение 2*) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

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

Руководитель организации определяет область применения ХАССП. Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (*Приложение 3*). 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 и действовать согласно должностным инструкциям. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

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

Приложение 7.1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение 7.2. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение 7.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

Приложение 7.4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение 7.5. Требования к соблюдению санитарных правил.

1.1. Организационная структура организации

1.2. Учреждение занимается развитием и воспитанием, присмотром и уходом детей дошкольного возраста.

1.3. В учреждении функционирует 4 разновозрастные группы общеразвивающей направленности работает пищеблок.

1.4. Учреждение осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией.

1.2. Общие положения

1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому

обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

1.3. Порядок организации и проведения Производственного контроля

1.Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ОО в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

3.Объектами производственного контроля являются групповые комнаты, буфеты, спальни, приемные, пищеблок, прачечная, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

1.4.Производственный контроль включает:

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

4.2.Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.

4.3.Организацию медицинских осмотров.

4.4.Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

4.5.Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

4.6.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

4.7.Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-Эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

4.8.Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5.Лабораторные исследования и испытания осуществляются самостоятельно либо с привлечением лаборатории аккредитованной в установленном порядке.

6.Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

7.Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

8.Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

приказом по ДОО.

1.4. Обязанности должностных лиц учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1.1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг.

1.2. Прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

2.1. Выполнять требования Программы производственного контроля.

2.2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

2.3. Разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.

2.4. Обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

2.5. Осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

2.6. Осуществлять гигиеническое обучение работников.

1.5. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля.

1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего учреждения.

2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения.

3. Приказом по организации назначаются должностные лица по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, 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:

1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

2. Хранения сырья;

3. Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;
- производственный процесс приготовления пищи;
- анализация готовой продукции;

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.



Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в ОУ

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда -поступление запрещенного сырья, (приложение 5) недоброкачественного сырья Финансовая: -завышенная ценовая политика, -ненужный объем поступающего сырья	-договора с поставщиками -пересмотр договоров -управление поставками -анализ и корректировка меню, (приложение 6) -планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (приложение 7)	При выполнении контроля плановых мероприятий – риск не велик	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продукции на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки, -поставка продукции не в таре производителя, -химическое: -с/х пестициды, Физическое: -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания», (Приложение 7.1 Управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов) (Приложение 10)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. <u>Можно установить ККТ</u> на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продукции на складе	Биологическое: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д -химическое : -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения) <i>приложение № 7.1.3</i> Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. <i>Приложение № 12.2</i> Соблюдение личной гигиены. Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д <i>Приложение № 20</i>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно – критическую точку ККТ
4	Подготовка посуды и	Механическая: Сколы, острые края, опасность порезов.	Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно		

	инвентаря	Биологическая: Загрязненная патогенными м\о и их рост, Химическая: -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством	СанПиН приложение № 4; 4.1 Санитарное содержание помещения пищеблока Приложение № 7.2		
5	Кулинарная обработка	Биологическая: Загрязненная патогенными м\о и их рост, Химическая: -загрязнение дезинфектантом, Моющим средством	Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) приложение 8 -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. -соблюдение поточности производства. Приложение 7.5 Соблюдение личной гигиены. Приложение № 7.4	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить контрольно-критическую точку (ККТ)
6	Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд Приложение № 12 -органолептическая оценка приложение № 12 -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая	<u>Можно установить ККТ</u>
7	Прием пищи детьми	Биологическое: Загрязнение и их рост	Соблюдение правил транспортировки до группы. Соблюдение личной гигиены помощника воспитателя. -соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку можно не устанавливать

**3.Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
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	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<ul style="list-style-type: none"> • ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет.свид-ва, качественные удостоверения. • Целостность упаковки. • Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. • Сроки годности и даты изготовления. 	завхоз	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции. <i>(Приложение 7.1.4.)</i>
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> • Температура и влажность; • Чистота оборудования и помещения; • Содержание склада; • Исправность холодильного оборудования. 	завхоз	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока <i>(Приложение 12.1)</i> Журнал температурного режима кладовой <i>(Приложение 7.1.2.)</i> Журнал темп-ного режима холодильн. оборудования <i>(Приложение 7.1.1.)</i>
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> • Исправность оборудования пищеблока; • Чистота оборудования и помещений пищеблока; • Наличие ТТК; • Выполнение правил и требований технологического процесса 	П О В	Журнал генеральных уборок пищеблока <i>(Приложение 12.1.)</i> Журнал разведения дез.средств. Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	заведующий	Журнал бракеража готовой продукции <i>(Приложение 12)</i>

**4.Определение критических пределов для каждойККТ.
Предельные значения параметров, контролируемых в критических
контрольных точках**

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> • Сопроводительная документация; • Целостность упаковки; • Срок годности 	Отсутствует Нарушена Истекший	повар	Приложение 7.1.3; 7.1.4;
2	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> • Температура и влажность; • Чистота оборудования и помещения.; • Содержаниесклада; • Техническое состояние оборудования 	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	повар	Приложения 7.1, 7.2,12.1,4.1
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> • Чистота оборудования и помещений пищеблока; • Техническое состояние оборудования; • Выполнение требованийТТК 	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар завхоз	Приложения 12.1, 7.1.2,11
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	повар	Сборник ТТК и 10дневное меню

5.Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.*(Приложение 23)*

Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемок	Журнал бракеража сырой продукции <i>(Приложение 7.1.3)</i>
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции <i>(Приложение 7.1.4)</i>
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании <i>(Приложение 7.1.1)</i> Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой <i>(Приложение 7.1.2.)</i>
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока <i>(Приложение 21.)</i>
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой <i>(Приложение 10)</i>
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала		Журналы контроля здоровья персонала <i>(Приложения 15.)</i> Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм		Журнал учета включения бактерицидной лампы

		в помещении пищеблока.		<i>(Приложение 11.)</i> Журнал учета дезинфекции и дератизации <i>(Приложение 12.2)</i>
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции <i>(Приложение 12.)</i>
		Контроль реализации готовой продукции		Журнал контроля готовой продукции <i>(Приложение 22.)</i>

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный «Журнал Мониторинга по принципам ХАССП»*(Приложение 16.)*

6.Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Лица, ответственные за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП*(Приложение 23.)*

6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	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 поступающего пищевого сырья	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, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

6.2. 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.
---	---	--

7. Внедрение принципов ХАССП

ПЛАН

внедрения принципов ХАССП в МОБУ «Лапазская СОШ»

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственный
1.	Политика ХАССП в МДОБУ – детский сад	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП		Директор ОУ
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций		Директор ОУ
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции; 		Завхоз повар
		<ul style="list-style-type: none"> Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции 		повар
		<ul style="list-style-type: none"> Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении 		завхоз
		<ul style="list-style-type: none"> Проведение контроля за функционированием технологического оборудования 		Директор ОУ
		<ul style="list-style-type: none"> Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции 		Директор ОУ
		<ul style="list-style-type: none"> Соблюдение условий хранения пищевой продукции 		Завхоз Работник и пищеблока
		<ul style="list-style-type: none"> Содержание производственных помещений, технологического 		Сотрудник и пищеблока

		оборудования, инвентаря		
		<ul style="list-style-type: none"> Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены 		Сотрудник и пищеблока
		<ul style="list-style-type: none"> Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря 		завхоз
		<ul style="list-style-type: none"> Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР 		завхоз
		<ul style="list-style-type: none"> Прослеживаемость пищевой продукции 		завхоз
4.	Подготовка блок-схем	Разработка блок-схем производственных процессов		завхоз
5.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		завхоз повар
6.	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Директор ОУ завхоз
7.	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Директор ОУ завхоз
8.	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			
9.	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Директор ОУ завхоз повар

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов рисков

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (*Приложение 17.*);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

9. Документация программы ХАССП

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

9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции ([Приложение 2.](#));
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в [Приложении 3](#));
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве ;
- перечень регистрационно-учетной документации.

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции ([Приложение 7.1.3](#))
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ([Приложение 7.1.4.](#))
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) ([Приложения 12](#))
- 4) Журнал витаминизации блюд. ([Приложение 8.1](#))
- 5) Журнал учета лабораторного контроля ([Приложение 9](#))
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) ([Приложение 13](#))
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока ([Приложение 14](#))
- 8) Журнал здоровья персонала ([Приложение 15](#)) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе ([Приложение 11](#))
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока ([Приложение 21](#))
- 14) Журнал учета температуры в холодильниках ([Приложение 7.1.1.](#))
- 15) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. ([Приложение 7.1.2](#))
- 10) Журнал учета дезинфекции и дератизации ([Приложение 12.2.](#))
- 11) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой ([Приложение 10](#))
- 12) Журнал контроля готовой продукции. ([Приложение 22.](#))
- 13) Журнал мониторинга по принципам ХАССП ([Приложение 16](#))
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции ([Приложение 17](#))
- 15) Форма перечня регистрационно-учетной документации.
16. Перечень пищевой продукции которая на допускается при организации питания детей. ([Приложение № 5](#))

- 17.Рекомендуемые продукты и блюда. Среднесуточный набор продуктов. Приложение № 6
- 18.Требования к состоянию меню для организации питания детей. Приложение №7
- 19.Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов. Приложение № 7.1
- 20.Требования к санитарному содержанию помещений ОУ. Приложение № 7.2
- 21.Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия. Приложение № 7.3
- 22.Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров. Приложение № 7.4
- 23.Требование к перевозке и приему пищевых продуктов. Приложение № 10.1
- 24.Перечень оборудования пищеблока. Приложение № 4
- 25.Технологическая карта. Приложение № 8
- 26.Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. Приложение № 12
- 27.График генеральной уборки. Приложение № 12.1
- 28.Требования к соблюдению санитарных правил. Приложение № 18
- 29.Требование к оборудованию пищеблока. Приложение № 4; 4.1
- 30.Санитарное содержание пищеблока. Приложение № 4.1

Приложения 1.

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28,
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
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 «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
Постановление Главного государственного санитарного врача ФР от 27.10.2020№ 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к	СанПиН 2.3./2.4.3590-20

Постановление Главного государственного санитарного врача ФР от 28.01.2021 № 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»	СанПиН 1.2.3685-21
Постановление Главного государственного санитарного врача ФР от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
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»(с изменениями на 13 июля 2020 года)	ФЗ №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.	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №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
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению	СП 3.5.3.3223-14
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5.1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
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
Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
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 3.2.3215-14 Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации	СанПиН 3.2.3215-14
СП 3.3.2367-08 Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней	СП 3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 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	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 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 «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
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 №769	<u>ТР ТС 005/2011</u>
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	<u>ТР ТС 022/2011</u>
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от	ТР ТС 021/2011
МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПРИКАЗ от 21 марта 2014 года N 125н Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям (с изменениями на 3 февраля 2021 года)	21 марта 2014 года N 125н
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (с изменениями на 8 декабря 2020 года)	

Политика МОБУ «Лапазская СОШ»
качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МОБУ «Лапазская СОШ» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

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

Руководство МОБУ «Лапазская СОШ» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

МОБУ «Лапазская СОШ»

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

ПРИКАЗ

от _____

№ _____

«О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

В соответствии с пунктом 2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МОБУ «Лапазская СОШ» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор Директор Аловягина О.В.

Технический секретарь Осипова И.В.

Члены рабочей группы:

Член рабочей группы ХАССП ЗД по УВР Тюркина Н.В., ответственная по питанию.

Член рабочей группы ХАССП ЗД по ВР Грядунова Е.И.

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МОБУ «Лапазская СОШ».

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

– формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;

– внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;

– координация работы группы;

– обеспечение выполнения согласованного плана;

– распределение работы и обязанностей;

– обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

– доведение до исполнителей решения группы.

9. Ответственному по питанию и завхозу организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;

- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

Какая бы форма Рабочего листа ХАССП не была выбрана, необходимо выполнить **следующие действия:**

- **Утвердить типовую форму** решением Группы ХАССП или в стандарте (регламенте) организации. Типовую форму Рабочего листа утверждают в качестве приложения к Руководству по качеству.
- **Осипову И.В. назначить ответственной** за заполнение Рабочих листов. После заполнения Рабочих листов на каждую ККТ, необходимо их **утвердить** на заседании рабочей группы ХАССП.
- 11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
- 12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор ОУ: О.В.Аловягина

Ознакомлены:

Н.В.Тюркина
И.В.Осипова
Е.И.Грядунова

Приложение 3.1.

Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

№ п/п	Должность	Функциональные обязанности
1.	Директор	- Контроль за санитарным состоянием в группе; - Контроль за питанием; - Контроль за санитарным состоянием пищеблока -Контроль за соблюдением графиков работы сотрудников.
2.	Завхоз	- Проверка качества уборки участка; - Проверка санитарного состояния помещений столовой; - Проверка качества уборки участка; - Контроль за санитарным состоянием помещений; -Контроль за состоянием маркировки столов по классам; -Контроль за состоянием хозяйственного оборудования и инвентаря;
3.	Завхоз	-Контроль за состоянием закрепления оборудования; - Контроль за прохождением профосмотров; - Контроль за состоянием медицинских аптечек
4.	Ответственный	- Проверка персонала пищеблока на кожные заболевания; - Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками. -Контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
5.	Повар	- Контроль за состоянием посуды на целостность и чистоту; - Контроль за качеством приготовления пищи в пищеблоке; - Контроль за соблюдением температурного режима холодильников; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов.
6.	Повар	- Контроль за состоянием поступающих продуктов; -Контроль за хранением и реализацией скоропортящихся продуктов; -Контроль за соблюдением приготовления блюд согласно меню и технологических карт

Перечень оборудования пищеблока

Наименование рабочей зоны (участка)	Оборудование
кладовая	Стеллажи, подтоварники, тара для хранения продуктов
Зона первичной обработки овощей	Производственный стол, моечная ванна, раковина для мытья рук
Зона вторичной обработки овощей	Производственный стол, моечная ванна, раковина для мытья рук, ножи, емкости для овощей
Зона расположения холодного цеха	Производственные столы, контрольные весы для сырых продуктов, два холодильника для хранения пищевых продуктов, морозильная камера переносной рецеркулятор для обеззараживания воздуха
Зона для разделки мяса и рыбы	Производственные столы, контрольные весы для сырых продуктов, два холодильника для хранения пищевых продуктов, переносной рецеркулятор для обеззараживания воздуха, раковина для мытья рук.
Зона горячего цеха	Производственные столы, электрическая плита с духовкой, водонагреватель, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, стеллаж, 4-хсекционная секционная моечная раковина, водонагреватель

Приложение № 4.1

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок МОБУ «Лапазская СОШ» оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
2. Зоны (участки) и (или) размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.
3. Организация осуществляющая питание должна быть оборудована исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции. Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения и теплоснабжения.
4. Все технологическое 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.

Холодильное оборудование- должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал.

Для использования одного холодильника хранения готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей на нижних полках (п.8.6.4 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

5. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из **нержавеющей стали**.

Инвентарь используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объёма в литрах или миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. (СП 2.4.3648-20 п.2.4.6.2)

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.

6. 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;

- разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

- мытьё столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды.

- Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

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

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

9. 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 и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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

11 Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного

комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используется 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 использование посуды с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

12. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в 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, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) и просушивается на специальных решетках.

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

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

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

13. Для обеззараживания посуды в каждой группе имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

14. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.).

В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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

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

15. 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.

Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

**Приложение N 5
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из 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.

Рекомендуемые продукты и блюда

При организации питания детей в ОУ следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей общеобразовательных организациях (Приложение 10.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 8 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в учреждение в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у МКУ ЦБУ «Новосергиевского района» финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю Отдела образования Новосергиевского района посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для МОБУ «Лапазская СОШ», как части программы ХАССП при закупки продуктов питания для ОУ.

Приложение N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35

21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение 7

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

Приложение N 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

ПОТРЕБНОСТЬ В ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВАХ, ЭНЕРГИИ, ВИТАМИНАХ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВАХ (СУТОЧНАЯ)

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	7-11 лет	У нас нет ужина 75%	12 лет старшие	У нас нет ужина 75%
белки (г/сут)	77		90	
жиры (г/сут)	79		92	
углеводы (г/сут)	335		383	
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350		2720	
витамин С (мг/сут)	60		70	
витамин В1 (мг/сут)	1,2		1,4	
витамин В2 (мг/сут)	1,4		1,6	
витамин А (рег. экв/сут)	700		900	
витамин D (мкг/сут)	10		10	
кальций (мг/сут)	1100		1200	
фосфор (мг/сут)	1100		1200	

магний (мг/сут)	250		300	
железо (мг/сут)	12		18	
калий (мг/сут)	1100		1200	
йод (мг/сут)	0,1		0,1	
селен (мг/сут)	0,03		0,05	
фтор (мг/сут)	3,0		4,0	

2. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

3. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню, утвержденным руководителем образовательной организации, рассчитанным не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в дошкольных образовательных организациях.

В примерном меню содержание белков должно обеспечивать 12 - 15% от калорийности рациона, жиров 30 - 32% и углеводов 55 - 58%.

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

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

Таблица 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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

Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности.

4.1 Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

4.2 Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

5. Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Приложение N 5.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

Таблица 3

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (в граммах - не менее)

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350
Ужин	500	600
Второй ужин	200	200

Приложение N 9 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Таблица 1

7. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Приложение N 12
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин

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

9. На основании утвержденного примерного меню ежедневно составляется меню-раскладка, с указанием выхода блюд для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню-раскладки в электронном виде. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

10. В образовательной организации с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия, часто болеющие дети) питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

Приложение № 7.1

Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОБУ «Лапазская СОШ», осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной 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.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение 7.1. 3. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 7.1.4 Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

Не допускаются к приёму 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.

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 7.1.1.**), который хранится в течение года.

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

4. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. **Приложение 7.1.2**

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

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

Приложение 7.1.1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Рекомендуемый образец

**Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование	Наименование	Температура в градусах Цельсия
		месяц/дни: (ежедневно)

							регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	выходов				
--	--	--	--	--	--	--	--	---------	--	--	--	--

Приложение 7.2

2.11. ТРЕБОВАНИЯ К САНИТАРНОМУ СОСТОЯНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

2.11.1. В период эпидемиологического благополучия в учреждениях проводится ежедневная влажная уборка помещений с использованием соды, мыла или синтетических моющих средств.

Уборку классов и других учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков при открытых окнах или фрамугах. Если школа работает в две смены, уборку проводят дважды. Моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

Один раз в месяц проводят генеральную уборку помещений с применением не только моющих, но и дезинфицирующих средств. Для этих целей используют 0,5 - 1% раствор хлорной извести, хлорамина или гипохлорита кальция, 0,2% раствор сульфохлорантина, 3% раствор амфолана, 1% (по ДВ) раствор полисепта, 1% (по ДВ) раствор перамина, 3% (по ДВ) раствор перекиси водорода с моющим средством.

Окна снаружи и изнутри и оконные проемы моют 2 раза в год (весной и осенью).

Места общего пользования (туалеты, буфет, столовая и медицинский кабинет) всегда убирают с использованием дезинфицирующих средств.

Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию независимо от эпидситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы чистят квачами или щетками чистяще-дезинфицирующими средствами: Блеск-2, Санита, Белка, ПЧД, Дезеф, Дезус, Санитарный и др., - в соответствии с указаниями на этикетке или двукратно протирают ветошью, смоченной в одном из дезинфицирующих средств (Приложение 8).

2.11.2. Уборку столовой проводят после каждого посещения ее детьми (завтрак, обед, полдник). После каждого приема пищи столы моют горячей водой с мылом или содой.

Мытье посуды осуществляется механическим или ручным способом.

При ручном способе мытья посуды используется трехгнездная ванна. Освобожденная от остатков пищи столовая посуда моется щеткой в воде, имеющей 50 градусов Цельсия, с добавлением моющих средств (1 ванна). После этого посуда погружается в один из дезинфицирующих растворов (0,2% раствор хлорамина, гипохлорита натрия или кальция) - 2 ванна, ополаскивается горячей проточной водой при температуре 65 градусов Цельсия (3 ванна) и просушивается в специальных шкафах или решетках.

Стеклопосуда после механической очистки моется с применением разрешенных моющих средств (1 ванна), ополаскивается горячей проточной водой (2 ванна) и просушивается на специальных решетках.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (1 ванна) споласкивают горячей проточной водой (2 ванна) и обеззараживают

физическим методом в воздушных стерилизаторах в течение 2 - 3 мин. Чистые столовые приборы хранят в металлических кассетах в вертикальном положении ручками вверх.

2.11.3. Во время карантина очередность процессов обработки посуды меняется. Сначала, после освобождения от остатков пищи, посуду погружают в один из дезинфицирующих растворов, указанных в Приложении 8, или кипятят в 2% растворе соды 15 минут. После этого посуду моют, ополаскивают горячей водой и высушивают.

При использовании посудомоечной машины обработку посуды проводят по режиму, указанному в документации на машину.

2.11.4. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования кипятят в течение 15 минут в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5% растворе хлорамина 30 минут), затем прополаскивают, сушат и хранят в специальной промаркированной таре.

2.11.5. Остатки пищи обеззараживают кипячением в течение 15 мин. или засыпают хлорной известью либо любым из следующих средств: известью белильной термостойкой 200 г/кг, или НГК, или ДОСГК 100 г/кг.

2.11.6. В помещении пищеблока (кухни, кладовые и пр.) должны соблюдаться правила хранения продуктов и пищевых отходов и проводиться борьба с мухами, тараканами и грызунами.

2.11.7. В медицинском кабинете, помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки, необходимо дезинфицировать медицинские инструменты многократного пользования способом погружения в один из растворов, указанных в Приложении, или пользоваться физическими методами обеззараживания (кипячение, сухой горячий воздух), предметы ухода за больными дезинфицируются способом протирания или погружения в раствор дезинфицирующего средства (Приложение 8).

2.11.8. В тех случаях, когда требуется стерильность, необходимо применять изделия разового пользования.

2.11.9. В период карантина ежедневно обеззараживанию подлежат все помещения, где находились дети из класса с установленным карантином.

При проведении дезинфекции особое внимание уделяют обработке объектов, играющих решающую роль в передаче данной информации. При капельных инфекциях - частое проветривание классов (на каждой перемене), тщательное удаление пыли в помещениях, обеззараживание посуды; при кишечных инфекциях - обеззараживание посуды, поверхностей обеденных столов, санитарно-технического оборудования, мытье рук с мылом после каждого посещения туалета и перед приемом пищи.

2.11.10. С целью выявления педикулеза медицинскому персоналу необходимо не реже 4 раз в год после каждой каникулы и ежемесячно выборочно (четыре - пять классов) проводить осмотры детей. Осмотры (волосистой части тела и одежды) проводят в хорошо освещенном помещении, используя лупу и частые гребни. После каждого осмотра гребень обдают крутым кипятком или протирают 70-градусным раствором спирта.

2.11.11. На территории участка проводят ежедневную уборку. Мусор собирают в металлические мусоросборники с закрывающимися крышками. Их располагают на расстоянии не менее 25 м от основного здания на бетонированном или асфальтовом основании. Очистку мусоросборников производят при их заполнении на 2/3 объема. После опорожнения мусоросборники дезинфицируют. Дезинфекцию мусоросборников, помойных ям, мусорных ящиков проводят орошением 10% раствором хлорной извести (или извести белильной термостойкой), 5% раствором НГК или 7% раствором ВГК при времени обеззараживания 60 мин. Мусор заливают одним из растворов: 10% раствором хлорной извести в соотношении 2:1 на 120 мин., 20% хлорно-известковым молоком 2:1 на 60 мин., 5% раствором НГК 2:1 на 120 мин.

2.11.12. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития в отходах 1 раз в 5 - 10 дней места сбора отходов обрабатывают одним из средств, предложенных методическими указаниями по борьбе с мухами.

На территории школ не должно быть безнадзорных животных.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в образовательные организации с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в дошкольные образовательные организации при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья учащихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров воспитанников и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителей учреждения, воспитателей, методистов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;
- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены воспитанниками и персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в дошкольных образовательных организациях организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей дошкольных образовательных организаций один раз в год.

2.2. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

2.3. При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди детей проводят оздоровление всех детей и обслуживающего персонала образовательных организаций. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

2.4. При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала образовательных организаций контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения детей, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;
- провести чистку (очистить с использованием пылесоса) или обработать камерной дезинфекцией (если невозможно облучить бактерицидными лампами в течение 30 минут на расстоянии до 25 см) ковры, дорожки, мягкие игрушки и убрать их до завершения заключительной дезинвазии;

- в течение 3 дней, начиная с первого дня лечения, одеяла, матрацы и подушки обрабатывать пылесосом. Одеяла и постельное белье не допускается встряхивать в помещении;
- в пришкольном интернате круглосуточного пребывания еженедельно менять или проглаживать горячим утюгом нательное, постельное белье и полотенца;
- следить за соблюдением детьми и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей и персонала должны быть коротко острижены).

Приложение 7.4.

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном [порядке](#); аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал дошкольных образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник дошкольных образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.
При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.
3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья ([Приложение N 13](#)).
Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.
При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.
4. Персонал столовой должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
6. Повар обеспечивается спецодеждой (халаты светлых тонов).
7. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.
8. У помощника повара дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

Приложение 7.5.

Требования к соблюдению санитарных правил

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

до работников учреждения;

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

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

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

Приложение 8

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: *Каша манная молочная*

Номер рецептуры: № 1 (168)

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
<i>манка</i>	30	30
<i>сахар</i>	2	2
<i>масло сл. 72%</i>	2	2
<i>молоко 3,2%</i>	170	170
ВЫХОД	200	

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Эн.ккал	
4,473	6,665	25,699	166,39	

Технология приготовления:

В кипящее молоко всыпать манную крупу, добавить сахар, немного посолить и варить при помешивании 10-15 минут.

В готовую кашу добавить растопленное масло.

Приложение 8.1

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющих ее погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Приложение №11

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

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

Приложение 12

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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 12-дневному меню МОБУ «Лапазская СОШ», а также ГОСТах на продукцию).

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

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

• При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

• У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого

оценивают запах и вкус блюда

Система оценки бракеража готовой продукции

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

2- 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).

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

5- 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.

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

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

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 12.1.

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Приложение 12.2.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления	Наименование документа (например,	Личная подпись
---------------------	-----------------------------------	----------------

документа специализированной организацией	акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	ответственного лица

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

Приложение 13

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)

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

Приложение 14

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

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

Приложение №15

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (после днее при наличи и)	Дол жност ь	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицински м работником (ответствен ным лицом) (допущен/от странен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							

Приложение 16

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

К	о	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу		□
---	---	---	--	---

	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой	Журнал контроля санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой)	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)	Журнал учета разультатов мелиицических	Журнал осмотра на гнойничковые	Журнал здоровья персонала (Приложение	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном помещении (Приложение 22)	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12 3)	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью			
дата																	

Приложение 17

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

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

Приложение 18

Требования к соблюдению санитарных правил

- Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
 - наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение работниками дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.
- Завхоз образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
- За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Приложение 19

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

Протоколы санитарно-микробиологического исследования готовой продукции;
Протоколы санитарно-микробиологического исследования смывов;
Протоколы микробиологического и химического исследования воды из разводящей сети.

Повар:

Накопительная ведомость по анализу питания;

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании;
Сопроводительная документация на продукты питания (сертификаты ветеринарные справки, декларация);
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступивших на пищеблок;
Журнал бракеража готовой продукции;
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
Журнал здоровья работников пищеблока;
Журнал учёта инфекционных заболеваний;
Табель учёта ежедневной посещаемости детей;
Журнал учёта разведения дезинфицирующих средств;
Справки о болезни ребёнка от участкового педиатра;

Приложение № 20

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Приложение № 21

ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись отв. лица
--	---------------------------------	---	-------------------------------	-------------------

Приложение № 22

ЖУРНАЛ КОНТРОЛЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и время приготовления	Время снятия бракеража	Наименование блюда	Выход блюда	№тех. карты	Органолептическая оценка	«С» витаминизация	Разрешение к реализации	подпись

Приложение № 23

Рабочие листы ХАССП

Опасности	Контролируемые показатели	Критические пределы	Процедура мониторинга				Корректирующие действия	Регистрационно-учетные документы для корректирующих действий	Ответственные лица для корректирующих действий
			Методы и устройства	Периодичность и объем	Регистрационно-учетные документы	Ответственные лица			

ГОСТ 33182-2014. Приложение Г. Типовая форма Рабочего листа ХАССП

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельное значение	Процедура мониторинга	Контролирующие мероприятия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

Типовая форма приведена в приложении к ГОСТ Р 51705.1-2001. Но можно использовать другой формат, разработанный самостоятельно.

Самое главное, что любой рабочий лист ХАССП должен содержать следующую основную информацию:

- Критические пределы по каждой критической контрольной точке (пункт 4.5.4. ГОСТ).
- Систему мониторинга за данной точкой (пункт 4.6.3 ГОСТ)
- Корректирующие действия (пункт 4.7.5. ГОСТ).

ПРИЛОЖЕНИЕ № 24

Форма перечня регистрационно-учетной документации

Номер п/п (код)	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4

