

Утверждаю
Директор школы
Е.В. Дьячкова
приказ № 145 от 26.04.2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса

с.Усть-Уса
2021 г.

Политика МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса в области
качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующую Российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей))

Задачи МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса 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 ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах HACCP,
6. Предоставление потребителю (обучающимся, 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.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями п. 2.1. раздела ПСанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требования к организации общественного питания населения», Федерального Закона от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.3 ч. 3 ст. 10 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иными нормативными актами согласно Приложению 1.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

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

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

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

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

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2. План-схема пищеблока МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса

Приложение 3. Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных организаций.

План-схема представлена в целях наглядного представления обеспечения МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса оборудованием в соответствии с СанПиН 1.23685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредной для человека факторов среды обитания».

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

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в школе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в моечной на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

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

Ежегодно учреждение обязано проводить поверку холодильного и технологического, вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса.

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

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

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

3.8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с

соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже +45°C с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже + 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

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

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

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

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

Посуду и столовые приборы моют в трехсекционной мойке, в посудомоечной машине, установленных в моечной школьной столовой.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже + 45 °С, мытье во второй емкости в воде с температурой не ниже + 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в 1 – й емкости, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (третья емкость), просушивается на специальных решетках.

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

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

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

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

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

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

3.15. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.16. 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. (Приложение 4)

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

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

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

Приложение 5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 6), который хранится в течение года.

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения температурного режима в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 7).

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

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

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

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

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

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

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

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

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение 8), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$ до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

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

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +20 °С.

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

Хранение заправленных салатов не допускается.

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

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

4.20. При приготовлении используется йодированная поваренная соль.

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

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

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация.

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

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

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 9), который хранится один год.

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

Журнале бракеража готовой пищевой продукции. Приложение 10

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). Приложение 11

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

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 12;

- изготовление на пищеблоке образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией

(инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (Приложение 13).

5.1. Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

5.2.1. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации, к этому пункту разработано следующее приложение (Приложение 14).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в образовательной организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором образовательной организации 10,12 14 -дневным меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных организаций. (Приложения 15, 16, 17,18)

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) –температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин.до 1 ч.

5.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

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

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

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

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в образовательной организации не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком питания обучающихся в столовой (Приложение 19). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение 48 часов.

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

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

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

6.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10, 12, 14 -дневному меню а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6.3. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 10,11) который хранится в течение года.

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

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

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей.

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

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

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

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки

оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение 16. График генеральной уборки пищеблока.

Приложение 17. Журнал учета дезинфекции и дератизации.

6.4.4. Принять исчерпывающие меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

6.4.6. 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;

6.4.7. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения Острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

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

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

7.3. Производственный контроль включает:

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

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в

соответствии с настоящей программой ХАССП МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса.

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрав России № 29-н 28.01.2021 г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 19. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 20. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководитель образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет:

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

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

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

10.6. Руководитель и работники пищеблока образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
- требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций.
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях.
- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- требования к соблюдению санитарных правил.

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 30);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в образовательной организации);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (Приложение 5)
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 10,11.)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 9)
- 4) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 24)
- 5) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 25)
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника
- 7) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 26)
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 10) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 6)
- 11) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение 7)
- 12) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 21)
- 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 27)
- 14) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 28)
- 15) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 29)

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

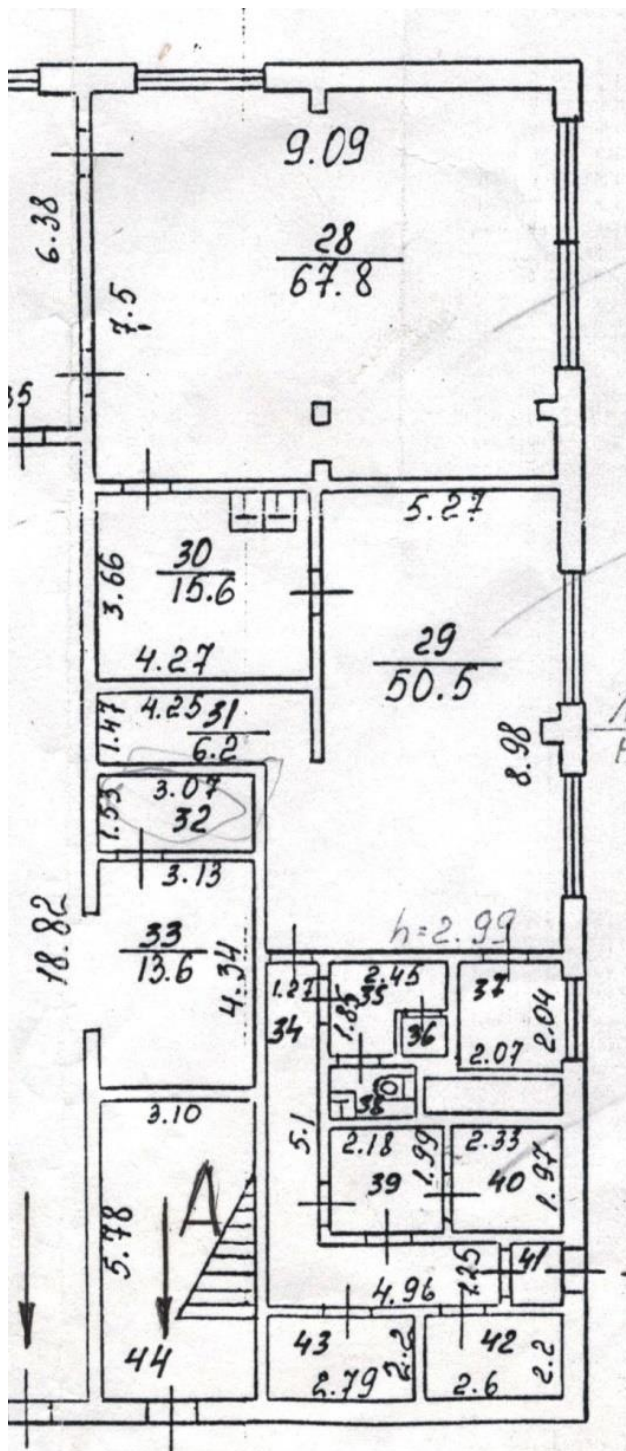
Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 – ст. 29)	ТР ТС 023/2011
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	№ 28 от 28.09.2020
СП 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	№ 16 от 30.06.2020
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредной для человека факторов среды обитания»	№ 2 от 28.01.2021
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР 2.3.60233-21 от 02.03.2021
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 мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового Кодекса	Приказ Минздравсоцразвития РФ №29н от 28.01.2021г

Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры	
«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 дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	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 изменениями и дополнениями
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»	3.2.3215-14
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика 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)	3.1.2.2952-11
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 №№1, 2	3.1.3.112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3.110-13
СП «Профилактика туберкулеза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3.114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3.108-13
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)	3.1.2.3.117-13
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в	ТР ТС 022/2011

части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

Приложение 2

План-схема пищеблока МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса



Минимальный перечень оборудования
производственных помещений столовых образовательных
организаций

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склады для сыпучих и холодильных оборудований	стеллажи	2
	подтоварники	0
	Холодильные шкафы	6
	Морозильные лари	1
	Ящик для хранения круп	1
Овощной цех	производственные столы	2
	Весы напольные	1
	весы	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
	стеллажи	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	электромясорубка	2
	моечные ванны	2
	Магнит для ножей	1
	Навес для досок	1
	раковина для мытья рук	1
Место для обработки яиц	производственный стол	1
	тазы (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Место для хранения	Шкаф для хранения хлеба	1

хлеба	Емкость для раздачи хлеба	1
Горячий цех	производственные столы	4
	электрическая плита	2
	Зонт вентиляционный	1
	духовой (жарочный) шкаф	2
	тестомес	1
	Холодильник для проб	1
	Стеллаж для посуды	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
	Фильтр для воды «Аквафор»	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
	Мармит для столовых приборов	1
Моечная кухонной посуды и инвентаря	производственный стол	2
	посудомоечная машина	1
	Мойка для кухонного инвентаря 2-х секционная	2
	Ящик для крышек	1
	стеллаж для хранения кух.посуды	1
	моечные ванны 2-х секционная (с объемом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	1
Обеденный зал	обеденные столы	17
	стулья	41
	скамьи	17
	рукосушители	1
	раковина для мытья рук	1
	Фонтанчик питьевой	1

План работ по проведению влажной уборки и дезинфекции на пищеблоке школы

объект	Санитарная обработка			Дезинфекция,			
	Моющее вещество и разведение	Используемый инвентарь	Частота санитарной обработки	Дезинфицирующее средство, расход	Используемый инвентарь	Способ дезинфекции, время действия дезинфицирую щего средства	Частота дезинфекций
1. Стены, радиаторные батареи, потолки в производственных помещениях	Ника - Универсал 10% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в неделю	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
2. Стены, радиаторные батареи, потолки в торговом зале	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в неделю	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
3. Стены, потолки в туалетах	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра	1 р. в неделю	Хлормисепт 0,06% (4 таблетки на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в неделю
4. Стены, потолки в складских помещениях	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в месяц	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
5. Пол в производственных помещениях	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	2 раза в смену	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	Протирание	Ежедневно в конце смены
6. Пол в складских	Ника - Универсал	Ведро, щетка,	2 раза в	Хлормисепт 0,03%	Щетка, швабра,	Протирание	Ежедневно в

помещениях	1% раствор (10 мл на 10 л воды)	швабра, половая тряпка	смену	(2 таблетки на 10 литров воды)	половая тряпка		конце смены
7.Пол в торговом зале	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	По мере необходимос ти, но не реже одного раза в день	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	протираение	Ежедневно в конце смены
8.Пол в туалетах	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра красного цвета	1 р. в час	Хлормисепт 0,06% (4 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	Протираение	2 р. в день
9.Оконные рамы	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10л воды)	Ведро, щетка, ветошь	1 раз в неделю	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, щетка, ветошь	Протираение	ежедневно
10.Стекла	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	По мере загрязнения	Не дезинфицируются	-	-	-
11.осветительные приборы	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	1 р. в неделю	Не дезинфицируются	-	-	-
12. Раковины, умывальники, унитазы	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка	1 р. в течение 2-х часов	Хлормисепт 0,06% (4 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, ветошь	Протираение, орошение	2 р. в день
13.Производственны е и моечные ванны	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка	По окончании технологичес кой операции	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, ветошь	Протираение, орошение	Ежедневно в конце работы

			и в конце работы				
14.Двери	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, ветошь	ежедневно	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	1 р. в неделю
15. Столы в торговых залах	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	После каждого клиента	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	1 р. в день
16.Производственные столы	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	по окончании технологической операции и в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	по окончании технологической операции и в конце работы
17. Полки, подтоварники, стеллажи	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	2 р. в неделю	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	1 р. в неделю
18. Механическое оборудование	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	по окончании технологической операции и в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Протирание	по окончании технологической операции и в конце работы
19.Тепловое оборудование	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	1 р. в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Протирание время экспозиции 15 мин	1 р. в конце работы
20. Холодильное оборудование	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	1 р. в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Протирание	1 р. в неделю

21.Кухонный инвентарь	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	ветошь	по окончании технологической операции и в конце работы	Хлормисепт 0,03% (2 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
22.Торговый инвентарь	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	ветошь	1 р. в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
23. Разделочные доски	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щётка	по окончании технологической операции и в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
24.Кухонная посуда	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка	по окончании технологической операции и в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
25.Тара (термоса, термоконтейнеры)	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка	ежедневно в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
26. Бачки для пищевых отходов	2% раствор Кальцинированной соды (200 гр на 10 л воды)	Щетка	ежедневно в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Погружение	1 р. в день в конце работы
27.Столовая посуда,	Ника - Супер	Щётка	Ежедневно	Хлормисепт 0,015%	Моечная ванна	Погружение	Ежедневно в

приборы	1% раствор (10 мл на 10 л воды)		по мере загрязнения	(1 таблетка на 10 литров воды)			конец работы
28.подносы	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Салфетка, ветошь	Ежедневно по мере загрязнения	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Моечная ванна	Погружение	1 р. в неделю
29.Система вентиляции	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	щетка, электрический очиститель	1 р.в квартал	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	пульверизатор	Орошение	1 р. в месяц
30. транспортные средства	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка, ветошь	ежедневно	Хлормисепт 0,03% (2 таблетка на 10 литров воды)	пульверизатор	Орошение	Ежедневно в конец работы
31. Уборочный инвентарь	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро	Ежедневно по окончании работы	Хлормисепт 0,03% (2 таблетка на 10 литров воды)	Моечная ванна	Погружение	Ежедневно по окончании работы

Журнал
учета температуры и влажности в кладовой

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Пример технологической карты

Технологическая карта №

На:

№ рецептуры по сборнику:

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход готового блюда				

Технология приготовления

Требования к качеству

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г

Расчет химического состава

Возраст	Минеральныеэлементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг

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
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 10

Журнал бракеража готовой пищевой 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	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 11

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

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

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

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

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

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

**ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ 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.

Приложение № 13

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
Формирование ассортимента перечня сырья и готовой продукции	Биологический	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	Биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	4	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3
Хранение охлажденных	Биологический	Если температура хранения готовых к	3	3

продуктов	Химический	употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.	1	1
	Физический		1	1
Хранение продуктов глубокой заморозки	Биологический	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и в росте численности ввозможно при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.	2	2
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Хранение сухих пищевых продуктов	Биологический	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся.	2	3
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Мойка /Санитарная обработка: очищать фрукты(свежие)	Биологический	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санитарной обработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах.	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	2
Подготовка сырых продуктов	Биологический	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	2	2
	Химический		1	1
	Физический		2	2
Кулинарная обработка	Биологический	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее	4	4

	Химический	словий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное	2	2
	Физический	продовольствии поддержитее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	3
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	Химический		1	1
	Физический		2	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3
Обслуживание покупателей и гостей заведения	Биологический	Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	2
Удаление отходов, мусора	Биологический	Риски отсутствуют	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Доготовка на точке продажи или распределения	Биологический	Низкая вероятность биологических рисков при медленном обслуживании и физических рисков при минимальном контакте с незащищенными руками. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	3
	Химический		2	2
	Физический		2	3
Оборудование	Биологический	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования.	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	3

Мойка	Биологический	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды.	1	1
	Химический		1	3
	Физический		1	1

Вероятность появления опасного фактора в практике предприятия где:

- 1 вероятность равна нулю;
- 2 незначительная;
- 3 – значительная;
- 4 – высокая тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где:
- 1 легкая тяжесть;
- 2 средняя тяжесть;
- 3 тяжелые последствия;
- 4 критические последствия.

Приложение 14

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

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

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

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

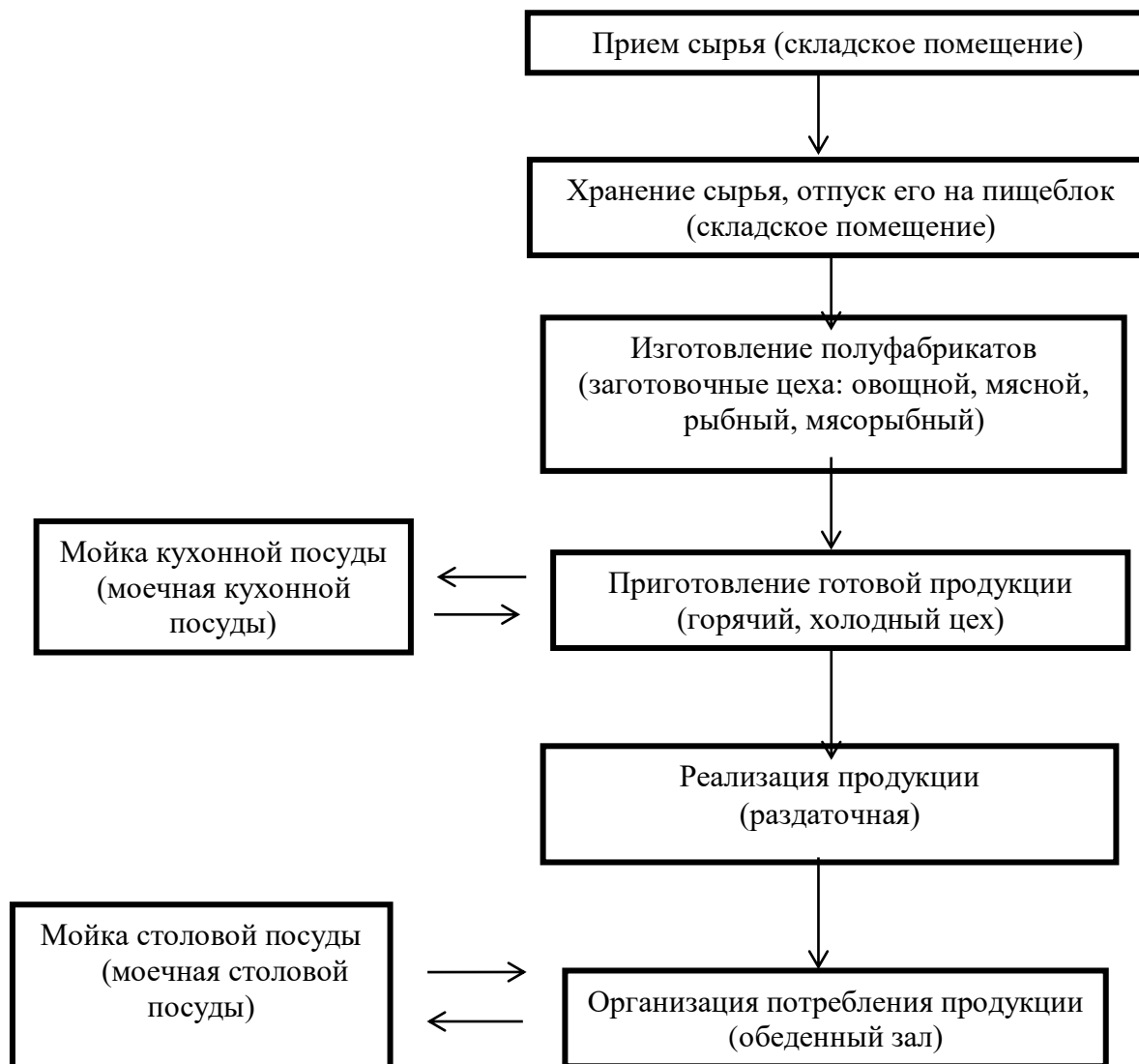
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

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

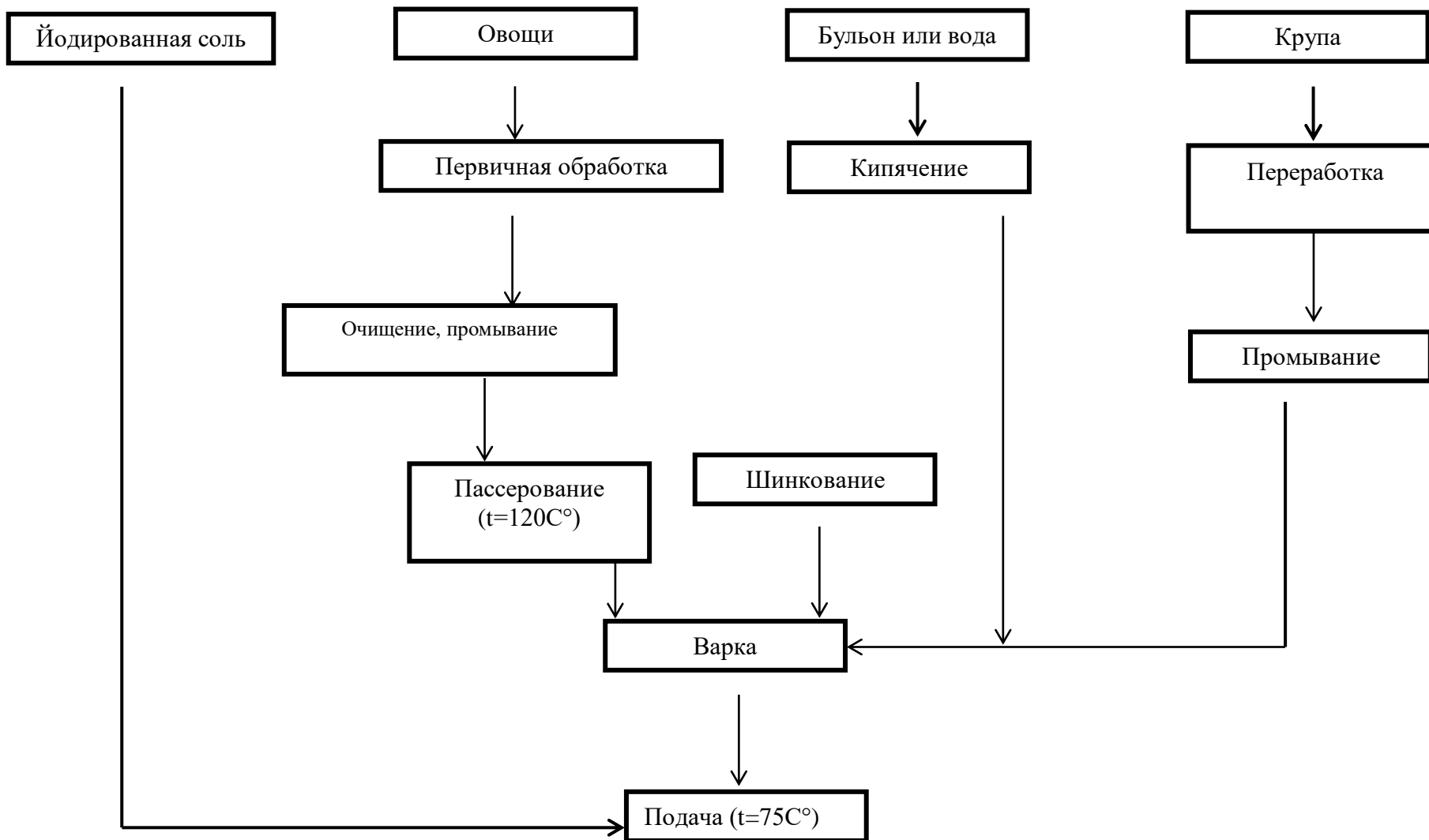
4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

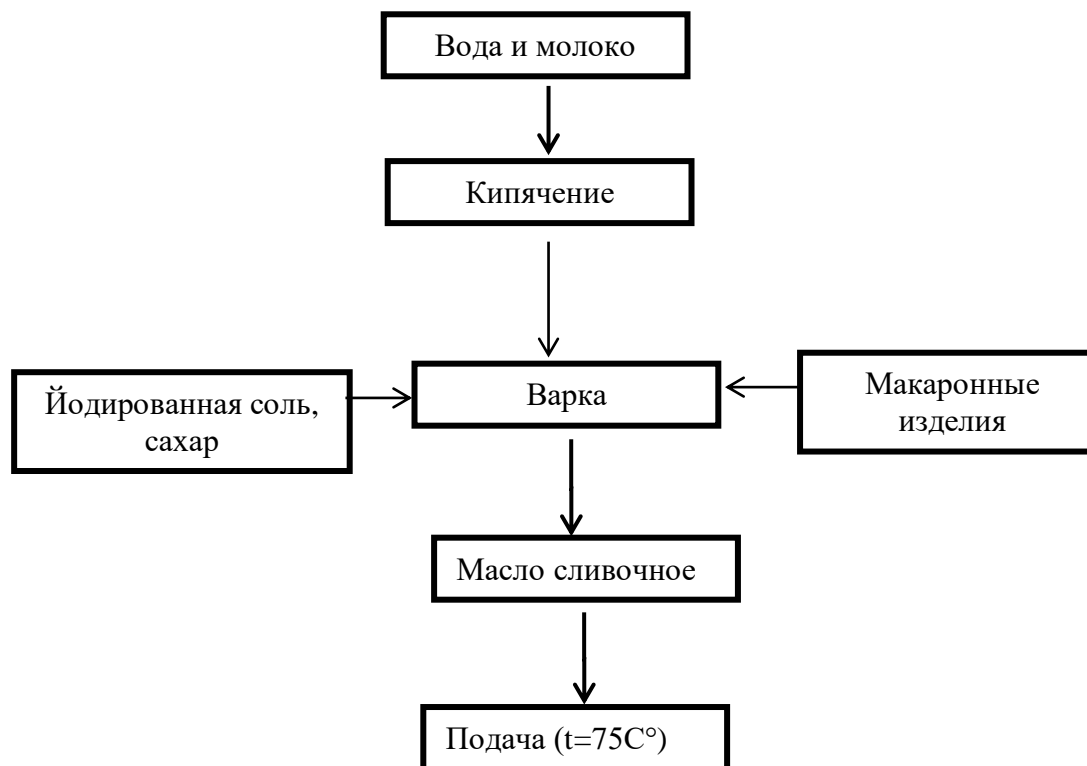
Блок – схема технологического процесса пищеблока



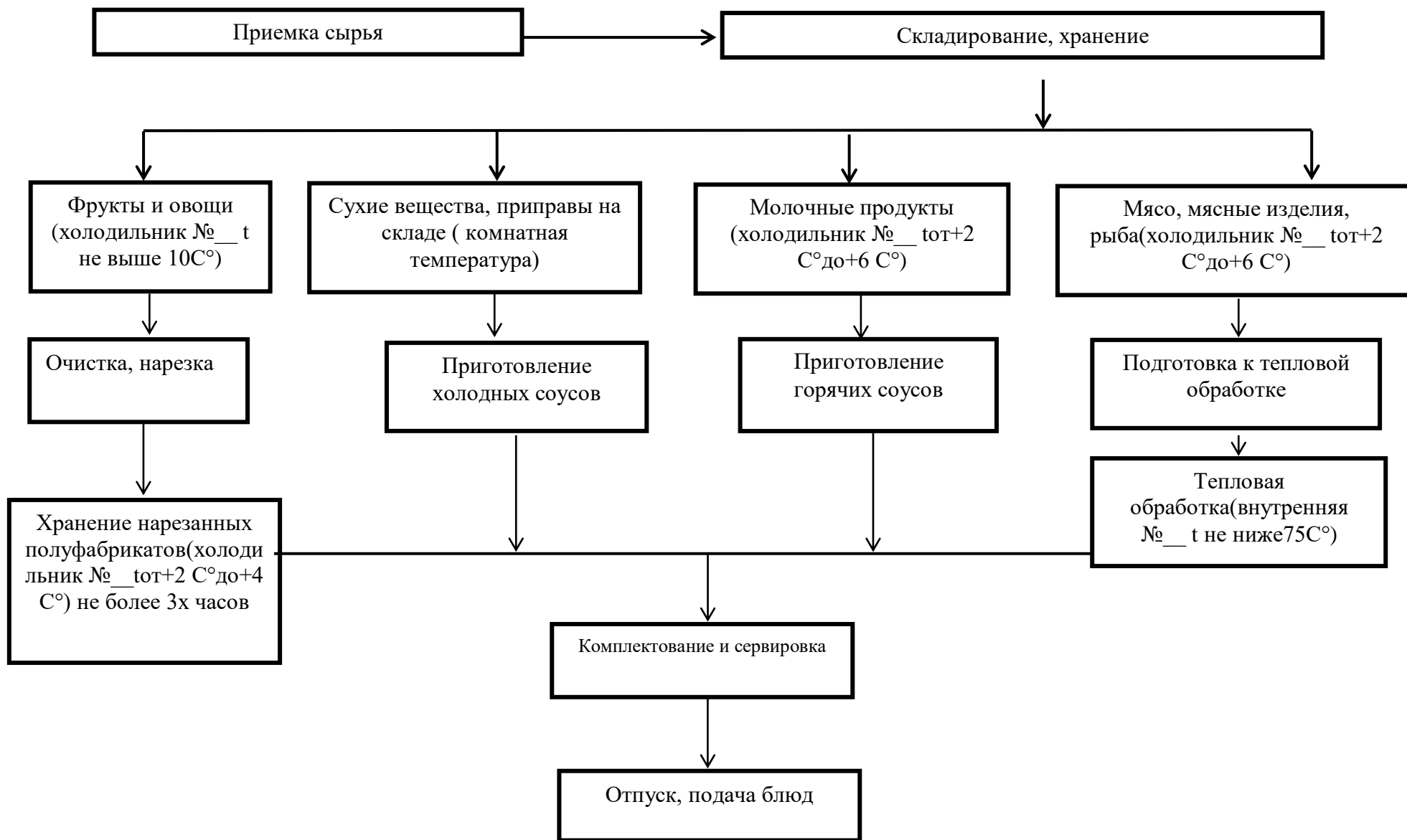
Блок – схема технологического процесса приготовления первых блюд



Блок – схема технологического процесса приготовления первых блюд (суп молочный)



Блок –схема технологического процесса приготовления вторых блюд



Блок –схема технологического процесса приготовления напитков

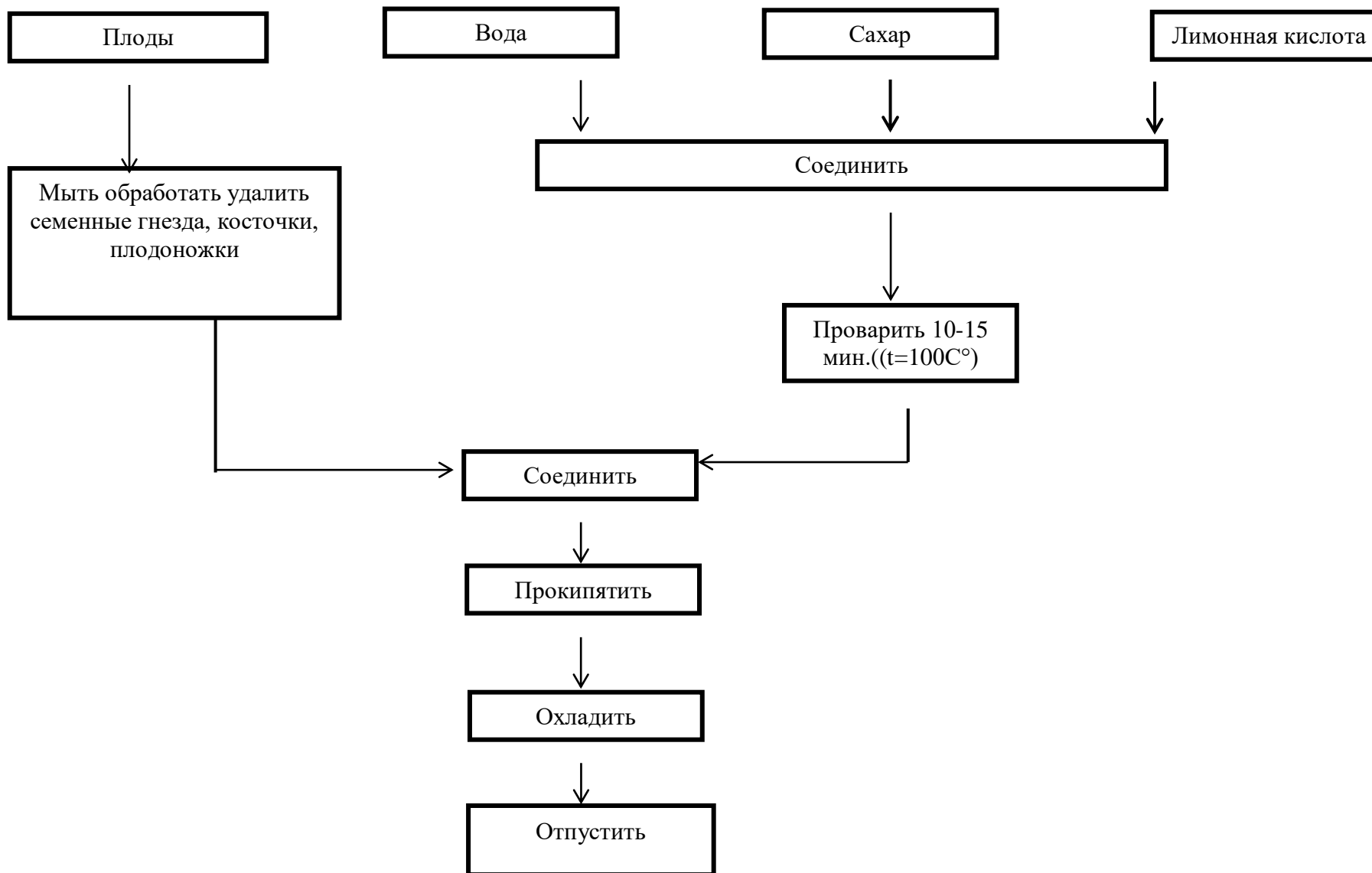


График питания обучающихся

Режим питания учащихся школы:

- после второго урока в 10 ч.00 мин. – обучающиеся 1-4 классов;
- после третьего урока в 11 ч.00 мин. – обучающиеся 5-7 классов;
- после четвертого урока в 12 ч. 00 мин. – обучающиеся 8-11 классов
- с 13.00 до 14.30 – бесплатное питание учащихся в соответствии с утверждёнными списками.

Режим питания воспитанников пришкольного интерната:

- 8.00 завтрак
- 11.00 второй завтрак
- 14.00 обед
- 18.00 ужин
- 21.00 второй ужин

График генеральной уборки пищеблока

Дата уборки	Время уборки	Способ уборки и обработки	Вид дезинфицирующего средства действия, использованного при уборке и обработке помещений и поверхности	Наименование помещений, в которых проведена уборка и обработка	Виды поверхностей, в отношении которых проведена уборка и обработка	ФИО и подпись ответственного исполнителя	ФИО и подпись уполномоченного лица, осуществляющего контроль мероприятий по уборке и обработке помещений и поверхностей
					Мытье окон, чистка отстойников.		
					Чистка полов, плинтусов.		
					Мытье столов и стеллажей.		
					Мытье стен, дверей и батарей.		
					Мытье холодильников, электроприборов, светильников		

**График уборки производственных помещений столовой
на 2020-2021 учебный год**

Помещение	Сроки проведения по плану	Срок фактического проведения	Ответственный за уборку	Подпись проверяющего лица
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	28.09.2020		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	31.10.2020		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	30.11.2020		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	28.12.2020		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	31.01.2021		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	28.02.2021		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	28.03.2021		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	30.04.2021		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	30.05.2021		Казакова М.А. зав.производством	
1. Подсобные помещения 2. Пищеблок 3. Обеденный зал 4. Моечная	27.06.2021		Казакова М.А. зав.производством	

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру

№ п/п	Должность, профессия	Вредные производственные факторы	Кратность прохождения медосмотра
1	2	3	4
1	медсестра	Пр. № 2 п. 18	1 раз в год
2	зав. производством школьной столовой	Пр. №1 п. 3.12, Пр. № 2 п.п. 15,18	1 раз в год
3	повар	Пр.№1 п.п. 4.1, 3.9, Пр. № 2 п.п. 15,18	1 раз в год
4	кладовщик	Пр. № 2 п.п. 15,18	1 раз в год
5	кухонный рабочий	Пр. № 2 п.п. 15,18	1 раз в год

Перечень должностей, подлежащих профессиональной гигиенической подготовки и аттестации

№ п/п	Должность, профессия	Вредные производственные факторы
1	2	3
1	медсестра	Пр. № 2 п. 18
2	уборщик произв. помещений	Пр. № 2 п. 18
3	зав. производством школьной столовой	Пр. №1 п. 3.12, Пр. № 2 п.п. 15,18
4	повар	Пр.№1 п.п. 4.1, 3.9, Пр. № 2 п.п. 15,18
5	кухонный рабочий	Пр. № 2 п.п. 15,18

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

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

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должн ость	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционн ых заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицински м работником (ответственн ым лицом) (допущен/от странен)	Подпись медицинск ого работника (ответствен ного лица)
1.							
2.							

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживан ия (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживан ия (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроorganiz ма (санитарно- показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременны й)	Время		Длительность (для повторно- кратковременн ого интервал между сеансами облучения)
					ВК Л	ВЫК Л	

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада

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

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Журнал ХАССП
Журнал бракеража готовой пищевой продукции	
Журнал проведения витаминизации третьих и	
Журнал учета лабораторного контроля	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
Контроль сроков проведения лабораторного	
Журнал учета результатов медицинских осмотров	
Гигиенический журнал (сотрудники)	
Журнал учета включения бактерицидной лампы в	
Журнал учета температуры в холодильниках	Журнал учета температуры и влажности воздуха в
Журнал учета дезинфекции и дератизации	Договора и акты приема выполненных работ по
Журнал регистрации претензий, жалоб и	письменных сообщений, связанных с безопасностью пищевой
Личные медицинские книжки каждого работника	
	примечание

Управление образования администрации муниципального образования
городского округа «Усинск»
«Усинск» кар кытшын муниципальн ойкбнлбна администрацияса
йбзбсвелбдбмбнвеськбдланн



Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
"Средняя общеобразовательная школа" с. Усть-Уса
Муниципальн ойкбнлбна бюджетн ойкбнлбна общеобразовательн ойкбнлбна
«Общеобразовательн шбр школа» Усвавомсикт

ПРИКАЗ

15 апреля 2021 года

№

О создании рабочей группы по разработке и внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу в МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса по разработке и внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП в составе:

Координатор Святохо Мария Александровна, заместитель директора школы по воспитательной работе - ответственная за организацию питания в ОУ

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП Казакова Мария Александровна – заведующий производством

Член рабочей группы ХАССП Чупрова Августа Борисовна – повар

Член рабочей группы ХАССП Котова Сусанна Егоровна – педагог-организатор ОБЖ

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 МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса.

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. Святохо М.А. утвердить функции рабочей группы ХАССП в МБОУ «СОШ» с.Усть-Уса 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. Координатору и Техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания
10. Дополнительно включить 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.
11. Разработать и утвердить Программу ХАССП в срок до 26 апреля 2021 года
12. Данный приказ довести до сведения работников.
13. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Е.В. Дьячкова

С приказом ознакомлены: