

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕ-
ЖДЕНИЕ «ИВАНОВСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №1»
Московская ул., д.44, г. Иваново, 153000 т.8(4932) 30-32-25
ОГРН 1023700547419 ОКПО 02083763 ОКАТО24401370000
ИНН/КПП3702011633/370201001

Мнение профсоюзной
организации учтено
Председатель ППО
_____ Е.М. Качалова

УТВЕРЖДЕНО
Приказом от 26.12.2022 № 182-О
Директор Песнина Е. Ю. Песнина

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

ОБЛАСТНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО КАЗЕННОГО
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ИВАНОВСКАЯ КОРРЕКЦИОННАЯ ШКОЛА-ИНТЕРНАТ №1»

Содержание .

1. Общие положения
2. Термины, определения и сокращения
3. Организация работ по применению программы.
4. Проведение анализа рисков.
5. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
6. Определение критических пределов для каждой ККТ.
7. Разработка системы мониторинга ККТ.
8. Разработка корректирующих действий.
9. Внедрение принципов ХАССП.
10. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
11. Документация программы ХАССП.

Приложения.

Приложение 1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.

Приложение 2. Политика в области качества и безопасности пищевой продукции пищеблока ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»

Приложение 3. Приказ «О создании группы ХАССП, разработке Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП и внедрении системы ХАССП в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»

Приложение 4. Характеристика пищеблока ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1».

Приложение 5. Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Приложение 5.1. Журнал учета технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока.

Приложение 6. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение 7. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Приложение 8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение 9. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Приложение 10. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение 10.1. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

Приложение 11. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Приложение 12. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся в образовательных организациях.

Приложение 13. Требования к составлению меню для организации питания обучающихся разного возраста.

Приложение 14. Технологическая карта

Приложение 15. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

Приложение 16. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

- Приложение 17.* Требования к санитарному содержанию помещений
- Приложение 18.* Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом
- Приложение 19.* Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- Приложение 20.* Требования к соблюдению санитарных правил.
- Приложение 21.* Гигиенический журнал (сотрудники)
- Приложение 22.* График уборки на пищеблоке
- Приложение 23.* Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований
- Приложение 24.* Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Приложение 25.* Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
- Приложение 26.* Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Приложение 27.* Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
- Приложение 28.* Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Приложение 29.* Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Приложение 30.* Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Приложение 31.* Рабочий лист ХАССП ККТ № 1, Рабочий лист ХАССП ККТ № 2, Рабочий лист ХАССП ККТ № 3, Рабочий лист ХАССП ККТ № 4, Рабочий лист ХАССП ККТ № 5, Рабочий лист ХАССП ККТ № 6, Рабочий лист ХАССП ККТ № 7

1. Общие положения

1.1. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП Областного государственного казенного общеобразовательного учреждения «Ивановская коррекционная школа-интернат №1» (далее Программа) разработана в соответствии с требованиями Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020г. №28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», иными актами согласно *Приложению №1* – «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов». Программа Областного государственного казенного общеобразовательного учреждения «Ивановская коррекционная школа-интернат № 1 (далее учреждение, организация) основана на принципах ХАССП.

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

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

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

1.2. Характеристика организации

Объект контроля	Характеристика
Полное наименование организации:	Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение «Ивановская коррекционная школа-интернат № 1»
Сокращенное наименование	ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»
Юридический адрес	153000, Ивановская область, г. Иваново, ул. Московская, д.44
Фактический адрес (местонахождение)	153000, Ивановская область, г. Иваново, ул. Московская, д.44
ФИО руководителя, контактный телефон	Песнина Елена Юрьевна, 84932303225
Вид осуществляемой деятельности	Образовательная
Форма собственности помещения	Оперативное управление
Сведения о наличии системы менеджмента пищевой безопасности	Программа производственного контроля на принципах системы ХАССП

Тип строения организации	Капитальное строение
Тип освещения	Смешанное
Система отопления	Центральное
Система вентиляции	Смешанная : естественная , приточно-вытяжная
Система горячего и холодного водоснабжения	Централизованная
Система канализации	Централизованная

2. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- **система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП;
- **группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП;
- **опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека;
- **опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками;
- **риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий;
- **допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя;
- **недопустимый риск** - риск, превышающий уровень допустимого риска;
- **безопасность** - отсутствие недопустимого риска;
- **анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска;
- **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;
- **корректирующее действие (КД)** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня;
- **управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий;
- **критическая контрольная точка (ККТ)** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском;
- **предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины;
- **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;
- **система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга;
- **проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Организация работ по применению Программы

3.1. Директор учреждения определяет область применения ХАССП и документирует Политику ХАССП (*Приложение 2*), обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

3.2. Директор приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (*Приложение 3*). Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

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

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста (*Приложение 13*)
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. (*Приложение 16*).
- Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций (*Приложение 17*).
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях (*Приложение 18*).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (*Приложение 19*).
- Требования к соблюдению санитарных правил (*Приложение 20*).

Программа 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.

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.

Должностные лица учреждения 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.

3.4. Порядок организации и проведения производственного контроля

3.4.1. 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 учреждению в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением

санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.4.2. 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.

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

3.4.4. Производственный контроль включает:

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

- Организацию лабораторных исследований и испытаний.

- Организацию медицинских осмотров.

- 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.

- 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.

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

- 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.

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

- Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Ивановской области».

3.4.5. Программа составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения. Разработанная Программа утверждается руководителем организации.

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

3.5. Обязанности и ответственность должностных лиц Учреждения за осуществление Программы.

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

- при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе: приостановить, либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг, прекратить использование в учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.
- выполнять требования,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,
- осуществлять производственный контроль 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,
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3.5.2. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора учреждения.

Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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.

4. Проведение анализа рисков

4.1. С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их предупреждения, Программой определены виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведен 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).

4.1.1. 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.

4.1.2. Химические опасности. Источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

4.2. Программой определены зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции в учреждении:

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции

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

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

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

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

4.4. Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в учреждении

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	ККТ
<i>Формирование ассортиментного перечня продукции</i>			
<u>Биологические:</u> эпидемиологически опасные блюда – поступление запрещенного, недоброкачественного сырья	-Подготовка контрактов на поставку пищевой продукции ; - управление поставками; -анализ и корректировка меню; -планирование расхода продукции.	При выполнении контрольных плановых мероприятий риски практически равны нулю	Не устанавливается.
<i>Поступление продуктов на склад</i>			
<u>Биологические.</u> Загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки, условий транспортировки. <u>Химические:</u> с/х пестициды, <u>Физические:</u> -грызуны, жучки, примеси	Входной контроль поступающего сырья продуктов питания, управление поставками. Визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля степень риска незначительная	Можно установить
<i>Хранение продуктов на складе</i>			

<p><u>Биологические:</u> при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д), -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д</p> <p><u>Химические:</u> загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p> <p><u>Физические:</u> грызуны, жучки, примеси</p>	<p>Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании, Техническое обслуживание и своевременная настройка работы холодильного оборудования. Своевременная дезинфекция и дератизация. Размораживание холодильников. Дератизация, проведение генеральных уборок Соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность последствий высокая При выполнении контрольных плановых мероприятий - практически равна нулю</p>	<p>Установить ККТ</p>
Подготовка посуды и инвентаря			
<p><u>Биологические:</u> -Загрязненная патогенными м\о и их рост,</p> <p><u>Химические:</u> Загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p> <p><u>Физические:</u> Сколы посуды, острые края, опасность порезов.</p>	<p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН (Приложение № 5.1)</p>	<p>При выполнении контрольных плановых мероприятий - практически равна нулю</p>	<p>Не устанавливается.</p>
Кулинарная обработка			
<p><u>Биологические:</u> Загрязнение патогенными м\о и их рост,</p> <p><u>Химические:</u> Загрязнение дезинфектантом, моющим средством</p>	<p>Соблюдение технологии Приготовления, своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования, тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, соблюдение поточности производства, - соблюдение личной гигиены</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить ККТ</p>
Реализация (раздача) пищи			

<u>Биологические:</u> При нарушении технологии приготовления загрязнения патогенными м\о и их рост	Снятие проб готовых блюд, -органолептическая оценка, -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не значительная	Можно установить ККТ
<i>Прием пищи обучающимися</i>			
<u>Биологические:</u> - загрязнение патогенными м\о и их рост	Соблюдение правил личной гигиены обучающимися и педагогическими работниками, соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки в обеденном зале	Степень риска незначительная при соблюдении всех требований	ККТ можно не устанавливать

5. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

5.1. Перечень критических контрольных точек, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции :

- ККТ процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций
- ККТ процесса производства (изготовления) пищевой продукции,

5.1.1. Приемка сырья - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (документальная и органолептическая), а также условий и правильности её хранения и использования отражены в следующих приложениях Программы:

- «Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся в образовательных организациях» (*Приложение 12*).
- «Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательную организацию» (*Приложение 15*).

При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях (*Приложение 12*) и не использует перечень продуктов, указанных в *Приложении 11* в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

5.1.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (*Приложение 7 и Приложение 8*).

5.2. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном, в соответствии с СанПиН, и утвержденных директором учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

5.3. Реализации готовой пищевой продукции – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком приемов пищи обучающимися. Пробы отбираются и хранятся, в соответствии с СанПиН, в течение двух суток.

6. Определение критических пределов для каждой ККТ

6.1. Предельные значения параметров, контролируемых ККТ.

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственное лицо	Нормативная документация
ККТ - Приемка сырья			
Сопроводительная документация	Отсутствует	Заведующий складом	Приложение № 6 к Программе
Целостность упаковки	Нарушена		
Срок годности	Истекший		
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья			
Температура и влажность	Нарушение t режима	Заведующий складом	Приложения № 7,8 к Программе
Чистота оборудования и помещений пищеблока и склада пищеблока	Нарушение санитарной обработки		
Наличие необходимого складского инвентаря	Несоответствие инвентаря		
Техническое состояние оборудования	Неисправность оборудования		
ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении			
Техническое состояние оборудования пищеблока	Неисправность оборудования	Шеф-повар Заместитель директора по АХЧ	Сборник ТТК
Выполнение требований ТТК	Не соответствие		
ККТ - Реализация готовой продукции			
Соответствие готовой продукции требованиям ТТК и утвержденному меню	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК, 10 дневное меню

7. Разработка системы мониторинга

7.1. Настоящей Программой предполагается, что для каждой ККТ должна быть разработана система мониторинга, проводимого в плановом порядке и необходимого 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 31).

7.2. Мероприятия мониторинга ККТ.

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
ККТ - Приемка сырья		
Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 6)
Хранение поступающего пищевого сырья		

Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 6)
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7.) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 8)
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 5.1)
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока (Приложение 29)
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>		
Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал (Приложение 21) Личные медкнижки работников
<i>Реализация готовой продукции</i>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение 10. 1)
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 10)

8. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация 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.

Полномочия лиц, ответственных 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.

8.2. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
<i>Приемка сырья</i>	
Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, расторжение контракта, применение штрафных санкций к поставщику
Составление заведующего складом 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
<i>Хранение поступающего пищевого сырья</i>	
Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника
<i>Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка</i>	
Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов
<i>Реализация (выдача) готовой продукции</i>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

Аварийная ситуация	Меры по устранению
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.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей водоснабжения;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей канализации;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

8.4. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды.

- Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
- Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
- Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала учреждения.

9. Внедрение принципов ХАССП

9.1. Политика учреждения в области качества и безопасности выпускаемой продукции изложена в *Приложении № 2* к настоящей Программе.

9.2. План внедрения ХАССП в учреждении.

Этапы внедрения	Проводимые мероприятия
1. Создание рабочей группы	издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП

2. Подготовка информации для разработки системы ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> ✓ выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции; ✓ проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении; ✓ проведение контроля за функционированием технологического оборудования; ✓ соблюдение условий хранения пищевой продукции ✓ содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря ✓ обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены ✓ ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР; ✓ выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря; ✓ прослеживаемость пищевой продукции.
3. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) -	выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
4. 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.
5. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов	проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции
6. Исполнение всеми сотрудниками учреждения мероприятий по производственному контролю	мониторинг

9.3. Общий перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
<i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</i>		
Санитарное состояние участка, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.	Заместитель директора по АХЧ
Санитарное состояние спортивной и игровой площадок	Ежедневный контроль за санитарным состоянием. Ремонт и замены спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Заместитель директора по АХЧ
Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вынос твердых бытовых отходов.	Заместитель директора по АХЧ

Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль: соблюдение графика проветривания помещений; температурного режима в помещениях согласно СанПиН	Заместители директора по УВР
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания	Ежедневный контроль. При необходимости - заявка на ремонтные работы	Заместитель директора по АХЧ
Состояние осветительных приборов	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры	Инженер энергетик
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	Заместитель директора по АХЧ
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	Шеф-повар
Содержание действующих веществ, дезинфицирующих средств	Ежедневно	Медицинские работники
Соблюдение теплового режима учреждения	Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Заместитель директора по АХЧ
Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации. Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Заместитель директора по АХЧ
<i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i>		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: – качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья;	Каждая партия	Заведующий складом Заместитель директора по АХЧ (работа в ГИС «Меркурий»)
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: сроки и условия хранения пищевой продукции; время смены кипяченной воды; t и влажность на складе; t холодильного оборудования	Ежедневно	Заведующий складом, шеф-повар

Приготовление пищевой продукции: соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; поточность технологических процессов; t готовности блюд;	Каждый технологический цикл	Шеф-повар
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	Ежедневно	Медицинский работник Шеф-повар
Наличие утвержденного примерного 10-дневного меню	Постоянно	Директор
Витаминоизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: проведение витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	Шеф-повар, медицинский работник
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Заведующий складом
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Заместитель директора по АХЧ
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	Повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением журнала состояния здоровья сотрудников пищеблока;	Медицинские работники
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	Шеф-повар
<i>Контроль обеспечения условий образовательной деятельности и воспитательной работы</i>		
Соответствие и расстановка мебели	2 раз в год, сентябрь, май	Заместители директора по УВР
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Заместители директора по УВР
Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	Учителя, воспитатели дошкольной группы
Продолжительность прогулок Режим дня и занятий	Постоянно	Заместители директора по УВР

Организация мероприятий по оздоровлению обучающихся	Мероприятия программы «Здоровье» Ежемесячный мониторинг работы по программе	Заместители директора по УВР
Адаптивная физкультура	Контроль за соблюдением обязательных требований при проведении уроков физкультуры и дополнительных образовательных программ по физическому воспитанию, спортивных мероприятий	Заместители директора по УВР
<i>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся</i>		
Контроль за утренним приемом обучающихся и состоянием здоровья проживающих обучающихся	Ежедневно	Дежурный учитель, воспитатели, работающие на подъеме
Вакцинация	В соответствии с национальным Календарем профилактических прививок	Медсестра
Осмотр обучающихся на педикулез	1 раз в месяц	Медсестра
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	Медицинские работники, заместитель директора по АХЧ
<i>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</i>		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и повреждениями кожных покровов для работников пищеблока)	Ежедневно	Медицинские работники, заместители директора
Термометрия сотрудников	При проведении карантинных мероприятий	Медицинские работники
Обеспечение работников СИЗ	В соответствии с занимаемой должностью и при необходимости	Специалист по охране труда
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.	Специалист по охране труда
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками	Проведение периодического медосмотра сотрудников (1 раз в год). Проведение предварительного медосмотра при приеме на работу.	Специалист по охране труда
Контроль за прохождением санитарно-гигиенического обучения	По графику	Специалист по охране труда
<i>Контроль охраны окружающей среды</i>		
Санитарное состояние хозяйственной зоны.	Ежедневно	Заместитель директора по АХЧ

Дезинфекция	По мере необходимости	Заместитель директора по АХЧ
Дезинсекция	Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 6 месяцев	Заместитель директора по АХЧ
Дератизация	Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	Заместитель директора

10. Разработка процедур проверки системы ХАССП

10.1. Программой предусмотрено, что 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 и рисков.

10.2. Программа проверки должна включать в себя:
анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (*Приложение 26*);
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.

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

11. Документация программы ХАССП

11.1. Документация Программы включает:

- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Гигиенический журнал работников пищеблока (*Приложение 21*)
- График генеральной уборки. (*Приложение 22*)
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам и контрактам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (*Приложение 29*)
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (*Приложение 10*)
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение 6*)
- Журнал витаминизации блюд (*Приложение 9*)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (*Приложение 31*)
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (*Приложение 26*)

- Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока *(Приложение 5.1)*
- Журнал учета дезинфекции и дератизации *(Приложение 24)*
- Журнал учета лабораторного контроля *(Приложение 27)*
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) *(Приложение 25)*
- Журнал учета температуры в холодильном оборудовании *(Приложение 7)*
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. *(Приложение 8)*
- Информация о продукции (сопроводительная документация хранится у заведующего складом);
- Личные медицинские книжки работников
- Отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору ККТ и определению критических пределов;
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. *(Приложение 10.1)*
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия *(Приложение 18)*
- Паспорт пищеблока. *(Приложение 4)*
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания обучающихся *(Приложение 11)*
- Политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции *(Приложение 2.)*;
- Приказ о создании и составе группы ХАССП *(Приложение 3)*;
- Программа внутренней проверки системы ХАССП;
- Процедуры мониторинга;
- Процедуры проведения корректирующих действий;
- Рабочие листы ХАССП *(Приложение 31)*
- «Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся в образовательных организациях *(Приложение 12)*
- Технологическая карта. *(Приложение 14)*
- Требование к оборудованию пищеблока. *(Приложение 5)*
- Требование к перевозке и приему пищевых продуктов. *(Приложение 15)*
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров *(Приложение 19)*
- Требования к санитарному содержанию помещений учреждения *(Приложение 17)*
- Требования к соблюдению санитарных правил. *(Приложение 20)*
- Требования к состоянию меню для организации питания детей. *(Приложение 13)*
- Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов. *(Приложение 16)*

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

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- 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)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
- Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)
- 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)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)
- ФЗ №2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
- ФЗ№29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
- Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»
- СП 1.1.2193-07 от27.03.07г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;

- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции пищеблока ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»

1. 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))

Руководством ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1» (далее учреждение) разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой продукции.

Руководство учреждения гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;
- документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
- постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
- обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
- проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;
- поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
- производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и проверок;
- проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;
- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности.

2. Задачи в области безопасности продукции:

- обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;
- гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.

Руководство ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1» 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.

Областное государственное казенное общеобразовательное учреждение

«Ивановская коррекционная школа-интернат №1»

Московская ул., д.44, г. Иваново, 153000 т.8(4932) 30-32-25

shivspeckor@yandex.ru

ОГРН 1023700547419 ОКПО 02083763 ОКАТО24401370000 ИНН/КПП3702011633/3702010

ПРИКАЗ

«О создании группы ХАССП, разработке Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП и внедрении системы ХАССП в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»

25.11.2022

№ 164-О

Для обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции и предотвращения риска заражения продукции, для подтверждения выполнения требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», дальнейшего укрепления доверия потребителей к деятельности пищеблока ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1», повышения их удовлетворенности,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу ХАССП (далее рабочая группа) в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор – заместитель директора по АХЧ Тиунова Н.В.

Секретарь – секретарь Брюханова О.И.

Члены рабочей группы:

Заместитель директора по УВР Тропинова В.А.,

Заместитель директора по УВР Лукиянова Э.В.

Шеф-повар – Белова Н.В.

Заведующая складом – Хомченко Е.Е.

2. В срок до 30.12.2022 года рабочей группе разработать Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП и внедрить систему ХАССП в учреждении не позднее 09.01.2023 года..

3. Рабочей группе подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования.

4. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

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

6. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава и координацию рабочей группы в соответствии с областью разработки; внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости.

Директор

Е. Ю. Песнина

С приказом ознакомлены:

Белова Н.В.

Брюханова О.И.

Лукиянова Э.В.

Тиунова Н.В.

Тропинова В.А.,

Хомченко Е.Е.

Характеристика пищеблока ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»

1. Адрес месторасположения: 153000 г. Иваново, ул. Московская д.44

2. Охват горячим питанием по возрастным группам обучающихся.

Обучающимся в ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1» предоставляется бесплатное горячее питание в следующих форматах:

- 5-ти разовое для проживающих обучающихся
- 2-х разовое для проходящих обучающихся
- 5-ти разовое для обучающихся дошкольной группы.

Родительская плата за питание не взимается.

3. Модель предоставления услуги питания

Модель предоставления питания	Столовая работающая на сырье
Оператор питания, наименование	Работники пищеблока являются штатными сотрудниками ОГКОУ «Ивановская школа-интернат №1»

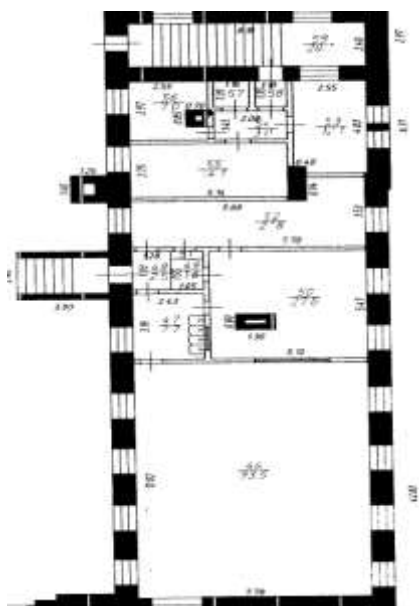
4. Использование специализированного транспорта для перевозки пищевой продукции

Вид транспорта	Автомобильный
Принадлежность транспорта	транспорт поставщиков продуктов питания
Условия использования транспорта	не предусмотрено

5. Инженерное обеспечение пищеблока

Водоснабжение	централизованное
Горячее водоснабжение	централизованное
Отопление	централизованное
Водоотведение	централизованное
Вентиляция помещений	комбинированная

6. Проектная мощность (план-схема расположения помещений) пищеблока 354 чел. в сутки



7. Материально-техническое оснащение пищеблока:

Перечень помещений и их площадь м² (перечень и площадь помещений в зависимости от модели предоставления питания)

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Площадь помещения м ²			
		Столовые школьно-базовые	Столовые, работающие на сырье	Столовые доготовочные	Раздаточные, буфеты
1	Складские помещения		30,0		
2	Производственные помещения				
2.1	Овощной цех (первичной обработки овощей)		15,0		-
2.3	Мясо-рыбный цех включая зону для обработки (дезинфекции яиц)		12,0	-	-
2.5	Горячий цех		12,0		-
2.6	Холодный цех-приспособленная зона		8,0		-
2.7	Мучной цех- приспособленная зона		5,0	-	-
2.8	Раздаточная зона		5,0		
2.9	Зона для резки хлеба		4,0	-	-
2.11	Моечная кухонной посуды		3,5		-
2.12	Моечная столовой посуды		3,7		-

7.1 Характеристика технологического оборудования пищеблока

№ п/п	Наименование цехов и помещений	Характеристика оборудования				
		наименование оборудования	количество единиц оборудования в шт	дата его выпуска	даты начала его эксплуатации	процент изношенности оборудования
1	Овощной цех	Измельчитель овощей	1	2013	2013	80
2	Овощной цех	Картофелечистка	1	2015	2015	70
3	Мясо-рыбный цех	Электромясорубка	1	2015	2015	70
4	Мясо-рыбный цех	Холодильник	1	2010	2010	80
5	Мясо-рыбный цех	Холодильник	1	2009	2009	80
6	Мясорыбный цех	Овоскоп	1	2022	2022	0
7	Мясорыбный цех	Ёмкость для дезинфекции яиц	1	2022	2022	0
8	Холодный цех- приспособленная зона	Протирочная-резательная машина	1	1980	1980	100
9	Холодный цех- приспособленная зона	Стол с охлаждаемой поверхностью	1	2022	2022	0
10	Складское помещение	холодильник	1	2015	2015	70
11	Складское помещение	холодильник	1	2010	2010	80
12	Складское помещение	Шкаф холодильный комбинированный	1	2022	2022	0
13	Складское помещение	Шкаф холодильный	1	2011	2011	80
14	Складское помещение	Весы	1	2015	2015	70
15	Горячий цех	Шкаф жарочный	1	2015	2015	70
16	Горячий цех	Плита электрическая	1	2014	2014	70
17	Горячий цех	Электрокипятильник	1	2012	2012	80
18	Горячий цех	Водонагреватель	1	2022	2022	0
19	Горячий цех	Мармит электрический для 2 блюд	1	2015	2015	0
20	Раздаточная зона	Весы	1	2017	2017	50
21	Мучной цех- приспособленная зона	Миксер-тестомес	1	2013	2013	50
22	Мучной цех- приспособленная зона	Стол для теста	1	2022	2022	0

7.2 Дополнительные характеристики технологического оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика оборудования					
		назначение	марка	производительность	дата изготовления	срок службы	сроки профилактического осмотра

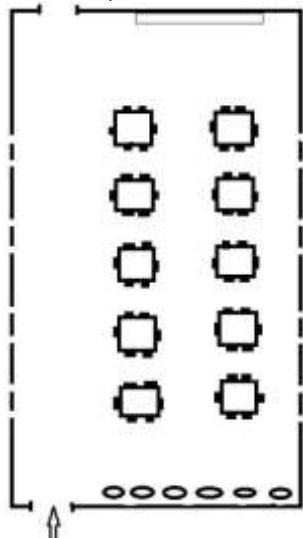
<u>1. Тепловое оборудование</u>							
1.1.	Электрическая плита	Приготовление пищи	Abat	16,8 кВт	2015	10 лет	1 раз в квартал
1.2.	Шкаф жарочный	Для жарки, запекания и тушения	ШЖ-150-1с	15,6 кВт	2013	10 лет	1 раз в квартал
1.3.	Электрокипяильник	Для кипячения воды	КНЭ-100	100 л/ч	2015	10 лет	1 раз в квартал
1.4.	Мармит электрический для 2 блюнд	Для под держания температурного режима готовых блюнд	АТЕSY	0,5 Квт	2015	10 лет	1 раз в квартал
<u>2. Механическое</u>							
2.1.	Измельчитель овощей	Измельчение, нарезание пищевых продуктов	Гамма- 5 А	450кг/ч	2013	10 лет	1 раз в квартал
2.2.	Картофеле-чистка	Очищение крупных партий овощей от кожуры	МОК- 150	17кг за 1 раз	2015	10 лет	1 раз в квартал
2.3.	Электомясо-рубка	Перемальвание мяса	МИМ-300	600 кг/ч	2015	10 лет	1 раз в квартал
2.4.	Миксер	Замес теста	В-15 MIXER	240 кг/час	2015	10 лет	1 раз в квартал
2.5.	Противорочно-резательная машина	Протирка вареных продуктов	МП-6/н	600кг/ч	1980	10 лет	1 раз в квартал
<u>3. Холодильное</u>							
3.1.	Холодильник	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	INDESIT	-	2015	10 лет	1 раз в квартал
3.2.	Холодильный шкаф	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	Premier	-	2000	10 лет	1 раз в квартал
3.3.	Холодильник	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	Бирюса	-	1998	10 лет	1 раз в квартал
3.4.	Холодильный шкаф	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	ШКХ-800	-	2022	10 лет	1 раз в квартал
3.5.	Холодильный шкаф	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	ШХ-0,7	-	1987	10 лет	1 раз в квартал
3.6.	Машина холодильная	Хранение пищи, требующих хранения в прохладном месте	POLAR	-	2000	10 лет	1 раз в квартал
3.7.	Стол с охлаждаемой поверхностью	Для приготовления блюнд	ТТ1,0GN-G	-	2022	10 лет	1 раз в квартал
<u>4.Весозмерительное</u>							

4.1	Весы	Для взвешивания сырья	Эталон Плюс	-	2013	10 лет	1 раз в год
4.2.	Весы	Для взвешивания готовой продукции	МИДЛ	-	2013	10 лет	1 раз в год

7.3 Дополнительные характеристики обслуживания оборудования:

№ п/п	Наименование технологического оборудования	Характеристика мероприятий					
		наличие договора на техосмотр	наличие договора на проведение метрологических работ	проведение ремонта	план приобретения нового и замена старого оборудования	ответственный за состояние оборудования	график санитарной обработки оборудования
1	<u>Тепловое</u>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется
2	<u>Механическое</u>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется
3	<u>Холодильное</u>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется
4	<u>Весоизмерительное</u>	имеется	имеется	По заявкам	имеется	Зам. директора по АХЧ	имеется

8. Характеристика помещения и оборудования столовой, план-схема столовой (обеденный зал)



9. Характеристика бытовых помещений

№ п/п	Перечень бытовых помещений	Оборудование для бытовых целей шт.	Площадь помещений М ²
1	Гардероб персонала	Шкаф для личной одежды Шкаф для рабочей одежды	8
2	Душевая	Душевая кабина, бойлер	4

3	Санузел для персонала пищеблока	Раковина , унитаз,	4
---	---------------------------------	--------------------	---

10. Штатное расписание работников пищеблока

№ п/п	Наименование должностей	Характеристика персонала столовой					
		количество ставок	укомплектованность	базовое образование	квалификационный разряд	стаж работы	наличие медкнижки
1	Шеф-повар	1	100%	высшее	-	45л 08м	имеется
2	Зав складом продуктов питания	1	100%	среднее специальное	-	10л 04м	имеется
3	Повар	2	100%	среднее специальное	4-5	35л;14л,05м	имеется
4	Кухонный (подсобный) рабочий	2	100%	среднее специальное	2	08л 06м	имеется

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

1. Пищеблок учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

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

Ежегодно дошкольное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт поверки.

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

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

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

7. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью водой с температурой не ниже 40 °С - 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

9. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °- 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.

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

11. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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 °-

45 °С, либо в посудомоечной машине, 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 групповой ячейке имеется промаркированная емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

14. Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, одноразовая ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Одноразовая ветошь для мытья посуды, одноразовая ветошь для протирания столов после использования выбрасывается. Щетки, а также металлические мочалки не используются.

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 промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

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.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится обслуживающей организацией.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 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 вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

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 рубленного 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

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся в образовательных организациях.

Таблица 1.

Рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для организации питания детей **от 3 до 7-ми лет** (в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	3 - 7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	40
3	Сметана	11
4	Сыр	6
5	Мясо 1-й категории	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	24
7	Субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце)	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	37
9	Яйцо, шт.	1
10	Картофель	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей/ в т.ч. томат-пюре, зелень, г)	220
12	Фрукты свежие	100
13	Сухофрукты	11
14	Сок фруктовые и овощные	100
15	Витаминизированные напитки	50
16	Хлеб ржаной	50
17	Хлеб пшеничный	80
18	Крупы, бобовые	43
19	Макаронные изделия	12
20	Мука пшеничная	29
21	Масло сливочное	21
22	Масло растительное	11
23	Кондитерские изделия	20
24	Чай	0,6
25	Какао-порошок	0,6
26	Кофейный напиток	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача	30

	сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	
28	Дрожжи хлебопекарные	0,5
29	Крахмал	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5

Таблица 2.

Рекомендуемый среднесуточный набор 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

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности обучающихся в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1. (Приложение 10 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Таблица 1

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

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

4. 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 дошкольных образовательных организациях. При составлении примерного меню следует руководствоваться распределением энергетической

ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Таблица 2

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

Структурное подразделение	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольная группа (дневное пребывание)	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Школа-интернат (с круглосуточным пребыванием)	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

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

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице

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.

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.

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;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

Примерное меню должно содержать информацию: ссылка на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению № 15

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

- Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка.
- Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель).
- Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд.
- Ужин может включать рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, творожных салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин рекомендуется выдавать кисломолочные напитки.

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	400	500	550
Второй завтрак	100	200	200
Обед	600	700	800
Полдник	250	300	350
Ужин	450	500	600
Второй ужин	150	200	200

Таблица 4

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

Блюдо	Масса порций		
	3 - 7 лет	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	150 - 200	200 - 250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	50 - 60	60 - 100	100 - 150
Первое блюдо	180 - 200	200 - 250	250 - 300

Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	70 - 80	90 - 120	100 - 120
Гарнир	130 - 150	150 - 200	180 - 230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180 - 200	180 - 200	180 - 200
Фрукты	100	100	100

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.

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. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания дошкольной образовательной организации составлять меню-требование.

Таблица 5

Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в образовательной организации

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в организации		
	5 - 7 часов	10 - 12 часов	24 часа
7.40-8.00			Завтрак
8.30-8.50	Завтрак	Завтрак	
10.30 - 11.00		Второй завтрак	Второй завтрак
12.00 13.00	Обед	Обед	Обед
15.30		Полдник	Полдник
18.30		Ужин	Ужин
21.00			Второй ужин

Технологическая карта

Технологическая карта № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур:

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	Брутто	Нетто
ВЫХОД		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				витамин С
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Эн.ккал	

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
2. 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 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.
3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
5. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
6. 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
7. отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
8. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

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

1. Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

1.1. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

1.3. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

1.4. Результаты контроля регистрируются в:

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. (Приложение № 6)

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

1.5. 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.

2. Хранение.

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

2.1. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение № 7), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

- Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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

- Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

- Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

- Молоко, поступающее в образовательную организацию перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

- 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.

3. **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 (если он есть). При приготовлении блюд не применяется жарка.

3.1. **При кулинарной обработке** пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение № 6), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

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

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

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

- Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

- Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

- При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

- Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

3.2. **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.

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

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

3.5. **Горячие блюда** (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

3.6. **При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:**

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.

- При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

- Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

-Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

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

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

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

3.10. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. **Витаминизация** блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков 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-витаминизация. Искусственная С-витаминизация в дошкольных образовательных организациях (группах) осуществляется из расчета для детей от 1 - 3 лет - 35,0 мг, для детей 3 - 6 лет - 50,0 мг на порцию.

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 медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (*Приложения № 9*), который хранится один год.

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

Результаты контроля регистрируются в:

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. (*Приложения №10*) – Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) *Приложения № 10.1*. 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.

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

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

5. В учреждении организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

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

Требования к санитарному содержанию помещений

1. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).
2. Влажная уборка в спальнях проводится после ночного (школа-интернат) и дневного сна (дошкольная группа), в столовой и обеденной зоне дошкольной группы - после каждого приема пищи.
3. Влажная уборка спортивных залов проводится 1 раз в день и после каждого занятия. Спортивный инвентарь ежедневно протирается влажной ветошью, маты - с использованием мыльно-содового раствора. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Во время генеральных уборок ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса. После каждого занятия спортивный зал проветривается в течение не менее 10 минут.
4. Столы в столовой и групповом помещении (дошкольная группа) промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой. Стулья и другое оборудование после использования моются горячей водой с мылом.
5. Игрушки моют в специально выделенных, промаркированных емкостях.
6. Для технических целей (уборка помещений групповой, туалета и т.д.) оборудуется в туалетных помещениях групповых отдельный водопроводный кран.
7. Ковры ежедневно пылесосят и чистят влажной щеткой или выбивают на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны, затем чистят влажной щеткой. Рекомендуется один раз в год ковры подвергать сухой химической чистке.
8. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.
9. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).
10. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
11. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом дошкольной образовательной организации.
12. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательных организациях (группах), в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
13. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

14. В теплое время года используются москитные сетки . Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).
15. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.
16. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
17. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании образовательной организации в присутствии детей.
18. Приобретенные игрушки (за исключением мягконабивных) перед поступлением в групповые моются проточной водой (температура 37 °С) с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья детей, и затем высушивают на воздухе.
19. Пенولاتексневорсовые игрушки и мягконабивные игрушки обрабатываются согласно инструкции изготовителя.
20. Игрушки, которые не подлежат влажной обработке (мытью, стирке), используются только в качестве дидактического материала.
21. Игрушки моются ежедневно в конце дня, Кукольная одежда стирается по мере загрязнения с использованием детского мыла и проглаживается.
22. Смена постельного белья, полотенца проводится по мере загрязнения, но не реже одного раза в неделю. Все белье маркируется.
23. На каждого ребенка необходимо иметь два комплекта белья, включая полотенца для лица и ног. Чистое белье доставляется в мешках и хранится в шкафах.
24. Белье после употребления складывается в специальный бак, ведро с крышкой, клеенчатый, пластиковый или из двойной материи мешок. Грязное белье доставляется в постирочную (или специальное помещение). Матерчатые мешки стираются, клеенчатые и пластиковые - обрабатываются горячим мыльно-содовым раствором.
25. Постельные принадлежности: матрацы, подушки, спальные мешки проветриваются непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки и периодически на специально отведенных для этого площадках хозяйственной зоны. Рекомендуется один раз в год постельные принадлежности подвергать химической чистке или обработке в дезинфекционной камере.
26. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом

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 образовательную организацию с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в образовательную организацию при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- работу по организации профилактических осмотров обучающихся и проведение профилактических прививок;
- распределение детей на медицинские группы для занятий физическим воспитанием;
- информирование руководителя учреждения, воспитателей, учителей по физической культуре, руководителей кружков и секций 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 обучающихся 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 образовательной организации организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех детей образовательной организации один раз в год. Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

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

При регистрации случаев заболеваний среди детей и персонала образовательной организации 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 группах круглосуточного пребывания ежедневно 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).

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

1. Весь персонал образовательной организации проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке не реже 1 раза в год; 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 образовательной организации 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.

3. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательную организацию, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

4. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал (*Приложение № 21*)

5. Не допускаются к работе на пищеблоке и 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.

6. Персонал образовательной организации 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.

7. 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.

8. Воспитатели и помощники воспитателя обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

9. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

10. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

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 действующих 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.

2. Медицинский персонал, работающий на базе образовательной организации осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Гигиенический журнал (сотрудники)

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

График уборки на пищеблоке

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

**Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных
и инструментальных исследований**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 - 10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, горячем (выборочно)	2 пробы	1 раз в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет в темное время суток
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в 5 лет, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

**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.					

**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 обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного исследования пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи)
	Гигиенический журнал
	График уборки на пищеблоке
	Журнал учета температуры в холодильниках
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
	Журнал учета дезинфекции и дератизации. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
Личные медицинские книжки работников	Контроль прохождения ежегодного медосмотра и курсового гигиенического обучения

Рабочий лист ХАССП ККТ № 1

Этап процесса (технологическая операция): Хранение сырья и пищевых продуктов.

Описание опасного фактора: Рост микроорганизмов, в том числе патогенных, наличие возбудителей паразитарных болезней, живых личинок паразитов.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.
2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.
3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.

Контроль осуществляется с помощью визуального осмотра этикеток, маркировочных ярлыков с учетом даты изготовления. Температура контролируется с помощью термометра. Влажность контролируется с помощью гигрометра, СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по срокам хранения.

Критические пределы:

Сроки годности: В соответствии с инструкциями по срокам хранения

Температура:

Температура холодильников $+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}$.

Температура морозильных камер $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$,

Температура склада, цехов для сыпучего сырья $+18^{\circ}\text{C} +25^{\circ}\text{C}$

Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.

Периодичность мониторинга: ежедневно, 2 раза в смену

Записи по мониторингу:

- 1) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
- 2) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- 3) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- 4) Акт о списании

Ответственный: Заведующий складом

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении сроков хранения (годности): идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.
2. При неисправном холодильном или морозильном оборудовании: переложить продукты в исправный соответствующий холодильник, доложить заместителю директора по АХЧ. Заместитель директора по АХЧ вызывает специалиста сервисной организации.
3. При нарушении влажностного режима: продукты вынести в другое подходящее по режиму помещение, выяснить причину нарушения режима, Заместитель директора по АХЧ вызывает специалиста сервисной организации по необходимости.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам
2. Заместитель директора по АХЧ периодически проверяет хранящееся в холодильниках, на складах сырье и пищевые продукты. В случае обнаружения несоответствий составляется Акт о несоответствии.

Руководитель рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССПККТ № 2

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка овощей

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, плесени, гниль. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.
2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования,

Спецификация на сырье, инструкция по обработке овощей

Критические пределы:

Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: шеф-повар, повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Шеф-повар (повар) принимает подготовленное овощное сырье по органолептическим свойствам, в случае несоответствия сырье отправляется на доп. обработку, либо утилизируется.

2. Заместитель директора по АХЧ осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам.

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 3

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка сырья и пищевых продуктов

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья. Наличие посторонних физических включений (в том числе из внешней среды), отходов жизнедеятельности вредителей, сколов от стеклянной тары.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр по органолептике, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.
 2. Контроль целостности стеклянной тары.
 3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.
 4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Отметка в журнале «Журнал входного контроля сырья»

Ответственный: шеф-повар , повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить заместителю директора по АХЧ.

Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Заместитель директора по АХЧ осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 4

Этап процесса (технологическая операция): Подготовка мяса, птицы, рыбы

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья, наличие личинок паразитов и посторонних физических включений и загрязнений (в том числе из внешней среды)

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей
2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкция «Санитарные требования к первичной обработке мяса, мясных продуктов, птицы, рыбы», инструкции по эксплуатации оборудования, Спецификация на сырье.

Критические пределы:

Не допускаются плесень, гниль, наличие личинок паразитов, отходов вредителей, дефростация - в соответствии с инструкцией , ТТК.

Периодичность мониторинга: все продукты.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: шеф-повар, повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок сообщить заместителю по АХЧ. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Заместитель директора по АХЧ (медсестра) осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.
2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координаторрабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 5

Этап процесса (технологическая операция): Обработка яйца

Описание опасного фактора: Микробиологическое загрязнение сырья.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.
2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.
3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.
4. Соблюдение инструкции «Обработка яйца».

Критические пределы:

Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой.

Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.

Периодичность мониторинга: каждое яйцо.

Записи по мониторингу:

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствия.

Ответственный: Повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

Идентифицировать сырье как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок. Провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Шеф-повар осуществляет периодическую проверку выполнения требований к подготовке сырья, осмотр подготовленного сырья. Записи в Листе (Акте) несоответствия в случае выявления несоответствий.

2. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССПККТ № 6

Этап процесса (технологическая операция):

Приготовление первых блюд, вторых блюд (гарниров), напитков, выпечки (блюда прошедшие термическую обработку)

Описание опасного фактора: Патогенные микроорганизмы в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда)
 2. Чистота оборудования, маркировка инвентаря.
 3. Контролируется температура блюда, соблюдения установления соответствующего температурного режима и времени приготовления, наличием маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы:

В соответствии с ТТК на каждое блюдо.

Периодичность мониторинга: Постоянно, во время приготовления.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Журнал заявок (Электрик, сантехник, плотник)

Ответственный: шеф-повар

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. Отсутствие ТТК – запросить заместителя директора по АХЧ.
2. В случае поломки оборудования – сообщить заместителю директора по АХЧ.
3. Заместитель директора по АХЧ вызывает специалиста сервисной организации.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Заместитель директора по АХЧ периодически проверяет соблюдение режимов приготовления. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координатор рабочей группы _____

Рабочий лист ХАССП ККТ № 7

Этап процесса (технологическая операция): Приготовление холодных блюд

Описание опасного фактора: Наличие патогенных микроорганизмов в готовой продукции.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:

1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд
2. Обработка овощей для холодных закусок в соответствии с инструкцией СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
3. Соблюдение инструкций по эксплуатации оборудования, технологические карты.

Критические пределы: соответствие инструкциям

Срок и температура хранения: в соответствии с инструкциями

Периодичность мониторинга: каждое блюдо.

Записи по мониторингу:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Лист (Акт) несоответствия в случае выявления несоответствий.

Ответственный: повар.

Действия в случае отклонений от критических пределов:

1. При несоблюдении режимов обработки повторить обработку продуктов.
2. Своевременное изъятие и утилизация продукции с истекшим сроком хранения или хранящегося при несоблюдении температурного режима.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Записи в Журнал бракеража готовой пищевой продукции
2. Заместитель директора по АХЧ периодически проверяет выполнение требований к производству холодных блюд. В случае несоответствий заполняется Лист (Акт) о несоответствии.
3. Ответственный за проверки проверяет систему мониторинга ККТ в ходе плановых внутренних проверок. Записи в отчете по проверкам

Координатор рабочей группы _____