

УТВЕРЖДАЮ:

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**с.Куратово, 2021 г**

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно *Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».*

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «СОШ» с.Куратово (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

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

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

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного

(пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

### **3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

3.1. Пищеблок школьной столовой оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

*Приложение 2. Перечень оборудования пищеблока МБОУ «СОШ» с. Куратово Приложение 3. Схема кухни с расположением оборудования.*

*Приложение 4. Схема маршрутов движения потоков*

Схема кухни представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ «СОШ» с. Куратово оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 .

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

3.2. Технологическое и холодильное оборудование исправно и способно поддерживать температурный режим.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования вносятся изменения в меню и обеспечивается соблюдение требований санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно, перед началом нового учебного года, проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим,

холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.3 Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов - цельнометаллические, устойчивые к действию моющих и дезинфицирующих средств, выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами;
- приборы для обеззараживания воздуха установлены в мясорыбном цехе и в помещении для обработки яиц;
- посуда для приготовления блюд из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи блюд, имеет мерную метку объема в литрах;
- не используется деформированная, с дефектами и механическими повреждениями кухонная и столовая посуда, инвентарь; столовые приборы (вилки, ложки) из алюминия;
- доски и ножи промаркированы: «СМ» – сырое мясо, «СК» – сырые куры, «СР» – сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «Г» – гастрономия, «З» – зелень, «Х» – хлеб;
- кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и используются в соответствии с маркировкой;
- количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды обеспечивают поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд соответствует количеству непосредственно принимающих пищу;
- для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используется отдельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь и кухонная посуда.

3.4. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды проводится отдельно от кухонной посуды, подносов.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей моются и сушатся.

В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Мытье кухонной посуды проводится отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

3.5 Дезинфекционные средства хранятся в упаковке производителя. Дезинфекционные растворы готовятся в соответствии с инструкцией перед непосредственным их применением.

Для приготовления дезинфекционных растворов, обработки и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфекционных средств оборудовано место, исключаящее доступ к нему детей.

Инструкции по приготовлению дезинфицирующих растворов размещены в месте их приготовления.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством).

Во всех видах помещений не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.6. Ежедневная уборка туалетов, умывальных, обеденных залов столовых, производственных цехов пищеблока, проводится с использованием дезинфицирующих средств. Дверные ручки, выключатели ежедневно протираются с использованием дезинфицирующих средств.

Все помещения, предназначенные для организации питания, подвергаются уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для учащихся убираются после каждого использования. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранится который в специально отведенных местах. Уборочный

инвентарь для туалета хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

3.7. При проведении мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях пищевая продукция не изготавливается и не хранится. Дератизации и дезинсекции не проводятся в присутствии людей (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье учащихся и персонала, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования, используются в соответствии с инструкциями по их применению и хранятся в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

В помещениях нет насекомых, грызунов и следов их жизнедеятельности. Внутри помещений допускается дополнительное использование механических методов. Для предупреждения залета насекомых проводится засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

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

Прием пищевой продукции и продовольственного сырья в МБОУ «СОШ» с. Куратово осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в школьную столовую не принимаются.

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителем, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции осуществляются в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов статья 17 ТРТС 021/2011. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

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

*Приложение 6. «Журналы бракеража поступающей пищевой продукции»*

*Приложение 7. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции».*

«Журналы бракеража поступающей пищевой продукции» и «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в *«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 8)»*, который хранится в течение года.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование контрольными термометрами.

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 потребительской упаковке в холодильниках. Масло сливочное, сыры, сметана, творог хранится в холодильниках в заводской упаковке.

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

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капуста - 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), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия отвечают гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности выполняются санитарно-эпидемиологические требования санитарных правил.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, предусмотрено разное механическое

оборудование и инвентарь, которые маркируются в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

Для обработки сырой птицы выделены отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12 С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде филе.

Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки поступают на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты обязательно удаляют 3-4 наружных листа.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей. Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке: –I – обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды; –II – обработка в 0,5 % растворе дезинфицирующих средств; - III – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Крупы не содержат посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживают в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут



с последующим ополаскиванием проточной водой.

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

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

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, соблюдаются следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо до раздачи хранится в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользуются кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- изготовлении картофельного (овощного) пюре производится ручным способом
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят 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 не выше  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ ;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) – в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков при раздаче соответствует технологическим документам (технологическим карточкам).

Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся в холодильнике при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 30 минут.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (*пример технологической карты в Приложение 9*), а также соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

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

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

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем. Данные о витаминизации блюд заносятся заведующей столовой в «*Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд*» (*Приложения 10*), который хранится один год.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек. Результат бракеража регистрируется в «*Журнале бракеража готовой кулинарной продукции*» в соответствии с рекомендуемой формой (*Приложения 11.*)

Вес порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

В учреждении предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

Чаша фонтанчика ежедневно обрабатывается с применением моющих и дезинфицирующих средств.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды обеспечивается посудой из расчета количества списочного состава, изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для

сбора использованной посуды одноразового применения.

Бутилированная питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры размещаются в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры подвергаются мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии кипятить воду нужно не менее 5 минут. До раздачи детям кипяченая вода охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась, смена воды в емкости проводится не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость полностью освобождается от остатков воды, промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается. Время смены кипяченой воды отмечается в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок обеспечивается дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

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

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

### **5.1. Виды опасных факторов:**

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

#### ***Биологические опасности:***

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

#### ***Химические опасности:***

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

#### ***Физические опасности:***

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

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

**5.2.1 Приемка сырья** - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

*Приложение 12. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика на склад (листы ХАССП)*

*Приложение 13. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации*

При организации питания в ОУ следует изначально придерживаться *Перечня пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей Приложении 14*; и учитывать при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

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

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и согласовывается с руководителем ОУ примерным двухнедельным меню, в соответствии с рекомендуемой формой.

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

*Приложение 8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования*

*Приложение 15. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.*

**5.2.6. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с *графиком выдачи пищи (Приложение 16)*. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

## **6. Критические точки и система мониторинга.**

### **6. 1.Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

6.1.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с

товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в Журналах.

В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.1.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах к двухнедельному меню ОУ)

- При проверке качества блюд из отварных и припущенных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

## **6.2 Разработка системы мониторинга**

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

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в *Приложении 17*. План -ХАССП

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

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

### **6.3. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений.**

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

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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

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

6.4.1 Журнал бракеража готовой пищевой продукции (органолептическая оценка и степень готовности блюда)- ежедневно

6.4.2. Лабораторный контроль.

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

Уборка проводится согласно графику генеральной уборки; мойка оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекция, дератизация и дезинсекция производственных помещений – по мере необходимости:

*Приложение 18. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.*

*Приложение 19. График генеральной уборки пищеблока*

*Приложение 20. Журнал учета дезинфекции и дератизации*

### **6.6 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

6.6.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.

6.6.2. Обеспечена защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливаются отверстия в стенах и полах, отверстия закрыты сетками или решетками.

6.6.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.6.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями,

имеющими лицензии на право деятельности.

## **7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

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

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

7.3 Производственный контроль включает:

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры Перечнями:

*Приложение № 21 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.*

*Приложение № 22 Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению*

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

В случаях возникновения групповых инфекционных и неинфекционных заболеваний, аварийных ситуаций в работе систем электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения, водоотведения, технологического и холодильного оборудования, которые создают угрозу возникновения и распространения инфекционных заболеваний и отравлений, хозяйствующий субъект в течение двух часов с момента выявления информирует территориальные органы федерального органа исполнительной власти, осуществляющего федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор, и обеспечивает проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН .
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право



деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

### **10. Выполнение принципов ХАССП**

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

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

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

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

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

#### Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

#### Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

10.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования:

- Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений
- Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды
- Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню
- Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции
- Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности
- Требования к организации питьевого режима
- Требования к условиям труда персонала
- Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке
- Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов

### **11. Документация программы ХАССП**

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

### ***11.1. Документация программы ХАССП должна включать:***

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 23);
- приказ о создании и составе группы ХАССП ( Приложение 24);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в столовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока)
- ассортиментный перечень (Приложение 25)
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
- 2) Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- 3) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- 5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (Приложение 26)
- 6) Журнал здоровья персонала (Приложение 27)
- 7) Личные медицинские книжки каждого работника
- 8) Журнал учета включения рециркулятора в мясо-рыбном цехе (Приложение 28)
- 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 10) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 11) Журнал учета температуры в холодильниках
- 12) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 13) Журнал учета дезинфекции и дератизации
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 29)

## ПРИЛОЖЕНИЯ

*Приложение 1.*

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

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01 «1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- 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 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- приказ от 31.12.2020 Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;
- приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса

Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- 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 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

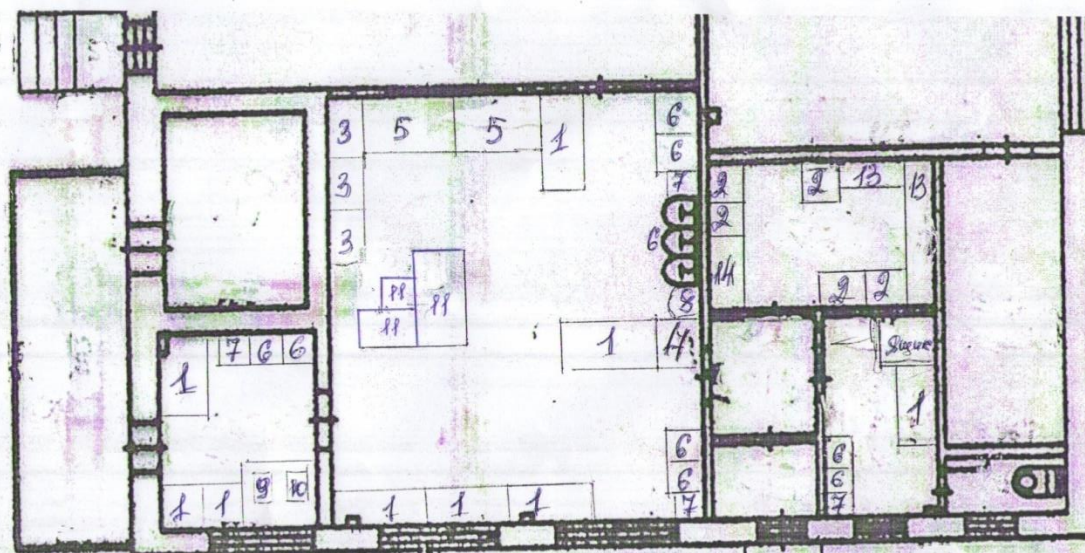
Перечень оборудования производственных помещений столовой  
МБОУ «СОШ» с.Куратово

Наименование производственного помещения	Наименование оборудования	Количество (не менее)
1	2	3
Склад	стеллажи	2
	среднетемпературные холодильные шкафы	2
	низкотемпературные холодильные шкафы	2
	психрометр	1
Овощной цех	производственные столы	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Овощной цех	производственные столы	2
	моечные ванны	2
	универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина	1
	раковина для мытья рук	1
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)	3
	контрольные весы	1
	электро-мясорубка	1
	моечные ванны	2
	раковина для мытья рук	1
Помещение для	производственный стол	1
	моечные ванны (емкости)	3
	емкость для обработанного яйца	1
	раковина для мытья рук	1
Горячий цех	производственные столы	2
	электрическая плита	3
	духовой (жарочный) шкаф	1
	электро-котел	1
	контрольные весы	1
	раковина для мытья рук	1
Раздаточная зона	мармиты для горячих блюд	2
Моечная для мытья	производственный стол	1

	посудомоечная машина	1
	моечные ванны (для мытья столовой посуды)	3
	стеллаж (шкаф)	1
	раковина для мытья рук	1
Моечная для мытья	производственный стол	1
	моечные ванны (с объёмом, позволяющим обеспечивать полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом	2

ЖБДУ.СОВР с Куратово  
 Схема оборудования кухни

№3

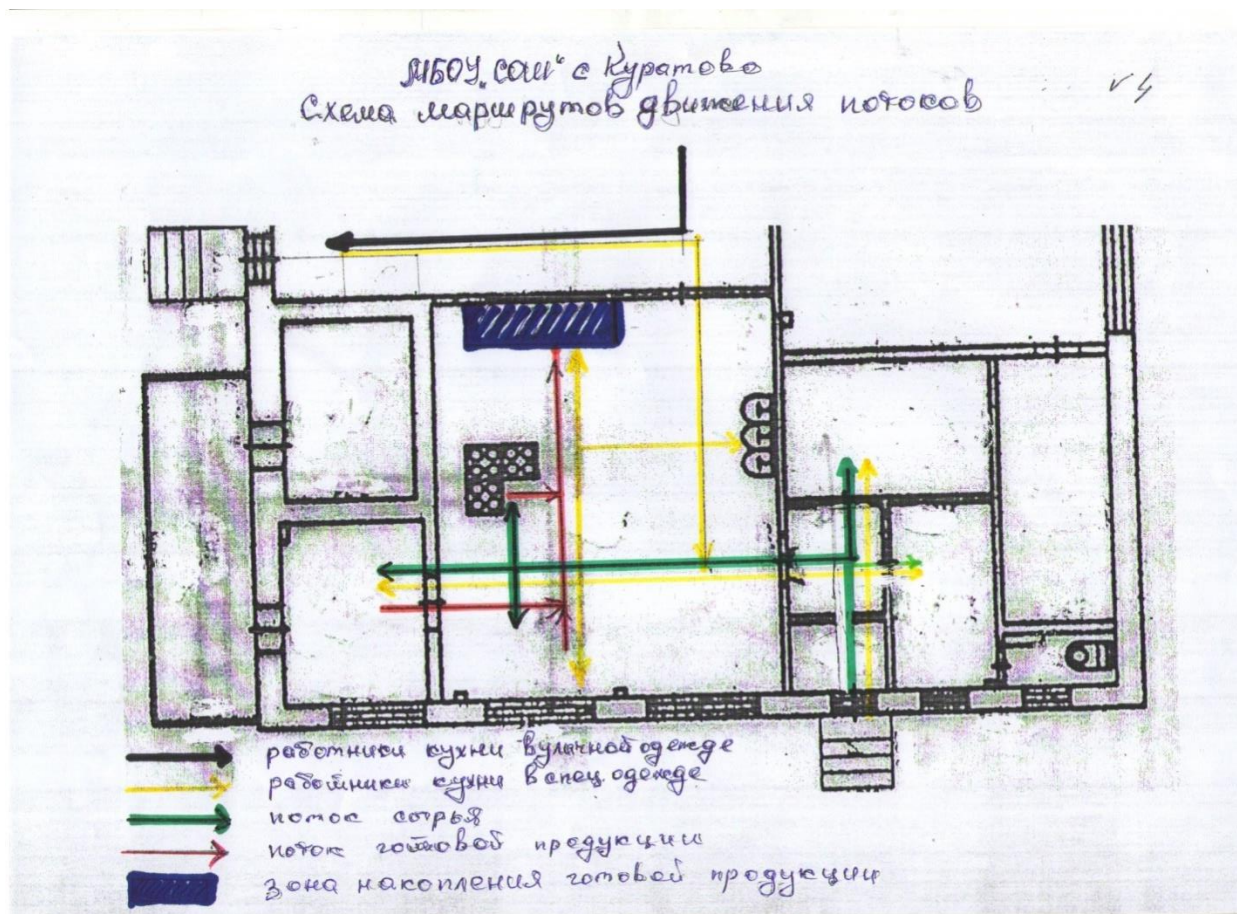


1 стол разделочный  
 2 холодильник  
 3 шкаф с посудот  
 4 посудомоечная машина

5 мойка  
 6 плита  
 7 утюгальник  
 8 водонагреватель  
 9 окладерезка

10 место стула  
 11 место стола  
 12 место плиты  
 13 полки





Приложение 5

1. Имеется акт проверки технического состояния оборудования на пищеблоке на 2020-2021 год от 03.09. 2020 года, подписанный электриком М.Захаровым.

2. Проведена поверка и клеймение весов в мае 2020 года, соответствующие свидетельства о поверке ООО «Метролог»

Наименование	Марка весов	Количество
Весы электронные настольные	ВР-0,5МС-32/0,5-БР	1
Весы	ВНЦ ВТЦ-10	1

Оборудование соответствует требованиям и пригодно к дальнейшей эксплуатации.

Приложение 6.

**Журнал бракеража поступающей пищевой продукции**

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

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		месяц/дни: (ежедневно)				
		1	2	3	4	30

## Технологическая карта № 293

**Соки овощные, фруктовые, ягодные.**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов, рецептур, блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений (Пермь 2008 год)

Наименование продукта	Брутто	нетто
Сок	200	200
<b>Выход</b>	<b>200</b>	
белки	2	
жиры	0,2	
углеводы	5,8	
<b>Килокалории</b>	<b>36</b>	
<b>Витамины: В1</b>	<b>0,04</b>	
<b>С</b>	<b>8</b>	
<b>А</b>	<b>0,01</b>	
<b>Е</b>	<b>0,2</b>	
<b>Мин. Вещества: Са</b>	<b>40</b>	
<b>Р</b>	<b>36</b>	
<b>Mg</b>	<b>20</b>	
<b>Fa</b>	<b>0,4</b>	

**Технология приготовления:** Сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы порциями непосредственно перед отпуском.

Температура подачи 14°C.

**Требования к качеству:** Внешний вид, консистенция, вкус и запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.



**Анализ рисков при закупке, приеме продуктов**

Оценка поставщиков поступающей продукции	Выбор поставщиков осуществляется на основе оценки: их способности выполнить требования качества и безопасности продукции; стабильности качества поставляемой продукции; наличие процедур, основанных на принципах ХАССП, реагирование на выполнение требований процедур и нормативной документации по поставке безопасной продукции.
Транспортировка	Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
Процедура приемки продуктов	С наличием сопроводительной документации сохранность и исправность тары; целостность упаковки; наличие маркировки; внешний вид, отсутствие видимых дефектов.
Оценка качества поступающего сырья	Соответствие требованиям, установленным нормативной и технической документации. Отсутствие каких-либо видимых дефектов.

### **Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях**

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

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

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

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

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

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

**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 рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.



24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

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

***График выдачи пищи в школьной столовой***

Приём пищи	Время приёма	Классы
Завтрак	09:40-10:	1 класс, 2 класс, 3 класс, 4 класс
Обед	11:30-11:50	5 класс, 6 класс, 7 класс, 8 класс, 9 класс,
Обед	12:30-12:50	1 класс, 2 класс, 3 класс, 4 класс

17

Утвердить:  
Директор МБОУ «СОШ» с. Куратово



В. П. Мишарина

**План ХАССП**

План ХАССП применяется для производства блюд по ТК, сборнику рецептов «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений и детских оздоровительных учреждений». Пермь 2008 год  
План ХАССП охватывает весь процесс производства блюд, начиная с получения сырья и заканчивая реализацией.  
План ХАССП предусматривает все типы опасных факторов - микробиологические, химические и физические.

Создание рабочей группы по разработке и внедрению ХАССП:

Приказ №196- од от 07.12.2018 г

Состав рабочей группы: 1.Руководитель (координатор) – директор

2.Члены рабочей группы – заведующая столовой  
повар

3. Технический секретарь группы – секретарь-машинист

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ISO 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к любым организациям в продуктовой цепи».

ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

ТР ТС 005 «О безопасности упаковки»

ТР ТС 022 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС на отдельные виды пищевой продукции (033 –молоко, 034 –мясо и тд) дополняют требования ТР ТС 021.

Сан Пин 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству питьевой воды. Централизованных систем питьевого водоснабжения контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»

**План ХАССП** – (анализ рисков и критические контрольные точки) — концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции

**Корректирующее действие** – действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации

**Коррекция** – действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия

**Мониторинг** – специально организованное систематическое наблюдение за состоянием объектов, явлений, процессов с целью их оценки, контроля и прогноза

**Несоответствие** – невыполнение установленного требования

Контрольные параметры на каждой стадии

Стадия	Точки контроля		Периодичность контроля	ответственный	Записи
Приемка сырья	Сырье	Контроль сопроводительных документов, маркировка, оценка органолептических показателей	Каждая партия	Заведующая столовой	1. Журнал «Входного контроля сырья и вспомогательных материалов» 2. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. 3. Папка с документами подтверждающими качество и безопасность сырья
Приемка материалов	Инвентарь, посуда	Контроль сопроводительных документов, маркировка	Каждая партия	Заведующая столовой	1. Папка с документами подтверждающими качество и безопасность сырья
Хранение сырья и материалов	Сырье и материалы	Контроль температуры и влажности в складских помещениях, контроль температуры в холодильном оборудовании, контроль сроков годности	1 раз в день	Заведующая столовой	1. Журнал контроля температуры и влажности в помещении 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Подготовка воды и материалов	вода	Определение термотолерантных колиформных бактерий, общих колиформных бактерий общего микробного числа колифагов. Жесткость Химический состав Органолептические показатели (запах, привкус, цветность, мутность)	В соответствии с программой производственного контроля  ежедневно	Испытательная лаборатория	Протоколы испытаний  Без регистрации
Подготовка инвентаря	Емкости для приготовления ингредиентов, доски разделочные ножи для нарезки, лопатки для перемешивания	Наличие специальной маркировки, отсутствие сколов, трещины, деформаций, эффективность санитарной обработки, соблюдение правил мытья инвентаря.	В соответствии с программой производственного контроля.	Кухонный рабочий	Протоколы смывов с инвентаря
Подготовка посуды, гастроемкостей	Тарелки, гастроемкости	Отсутствие осколов, трещин, Эффективность санитарной обработки, соблюдение правил мытья посуды, столовых приборов	ежедневно		Протоколы испытаний смывов с посуды.
Подготовка сырья к производству	Мясо и мясные п/ф, курица,	Соответствие температурных режимов размораживания сырья, недопущение повторного замораживания продуктов, качество мытья.	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Заведующая столовой	Без регистрации
	рыба	Недопущение повторного замораживания продуктов, качество мойки, разделки	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Без регистрации
	сыр	Отсутствие обработки	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Без регистрации
	Яйца куриные	Соблюдение правил обработки	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Инструкция по обработке яиц
	мука	Качество просеивания	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Без регистрации
	овощи свежие, зелень	Отсутствие посторонних примесей, качество очистки, мойки, соблюдение санитарно-гигиенических требований к подготовке овощей, зелени.	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Инструкция по обработке свежих овощей и зелени
	Рис, сухари панировочные, хлеб пшеничный	Отсутствие посторонних примесей	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Заведующая столовой	Без регистрации
	Молочная продукция, масло растительное, томатная- паста	Отсутствие посторонних примесей	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Без регистрации
	Соль, перец	Отсутствие посторонних примесей	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Без регистрации

Нарезка, измельчение, порционирование (в зависимости от рецептуры)	Подготовленное сырье	Соблюдение гигиенических требований персоналом, соблюдение требований технологической документации, контроль массы порционных блюд	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Заведующая столовой	Без регистрации
Варка, пассе рование	Подготовленное сырье	соблюдение требований технологической документации, время тепловой обработки	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Заведующая столовой	Без регистрации
Промежуточное хранение подготовленного сырья и п/ф	Подготовленное сырье и п/ф	Температура и время промежуточного хранения	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Повар	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании
Подготовка к тепловой обработке в зависимости от рецептуры: смешивание ингредиентов формование, панировка	Подготовленное сырье	соблюдение требований технологической документации, соблюдение гигиенических требований персоналом.	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Заведующая столовой	Без регистрации
Тепловая обработка в зависимости от рецептуры: в жарочном шкафу, или на плите (тушение, варка запекание)	полуфабрикаты	Контроль температуры и времени тепловой обработки продуктов в соответствии с технологической инструкцией, контроль температуры и времени работы жарочных шкафов и плит	Ежедневно (при приготовлении блюд)	повар	Без регистрации
Порционирование хранение и реализация готовых вторых блюд на раздаче	Готовые блюда	Контроль массы блюд и изделий, контроль температуры мармитов, контроль сроков хранения, контроль соблюдения персоналом гигиенических требований.	Ежедневно (при приготовлении блюд)	Заведующая столовой	Бракеражный журнал

## Перечень потенциальных опасностей

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
Приемка сырья	Наличие посторонних включений, запахов, и т.д.	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, выявленных при приемке от поставщика.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр
	Возможная небезопасная продукция	Поступающая продукция может иметь микробиологическую порчу или несоответствие в химическом составе, если не прошла процедуру проверки, подтвержденную сопроводительной документацией.	1	3	нет	Управление: Проверка наличия и содержание сопроводительной документации.
	Сроки годности	Поступающее сырье должно иметь приемлемый для использования срок выпуска, указанный в маркировке.	1	3	нет	Управление: Визуальный осмотр даты выпуска и срока годности.
	Наличие и целостность упаковки	Продукция может иметь поврежденную упаковку, или же вообще не иметь её.	1	3	нет	Управление: Проверка товара на наличие и качество упаковки.
	Условия транспортировки	Транспорт, в котором перевозят продукцию, может быть неисправен	2	2	нет	Управление: Проверка транспорта
	•	нарушен температурный режим и прочее.				
	Отсутствие сопроводительной документации	Не полный перечень сопроводительных документов на поступающее сырье	1	3	нет	Управление: Проверка всей необходимой документации
	Персонал Учреждения	Вероятность попадания в сырьё посторонних предметов, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала



Хранение сырья	Несоблюдение режима хранения	Отклонение показателей хранения продуктов, как в помещении, так и в холодильном оборудовании, от нормированных. Неправильное хранение сырья приводит к порче на микробиологическом уровне, которую тяжело выявить на следующих этапах производства.	2	3	да	Управление: проверка приборов измерения и оборудования с установленной периодичностью.
	Наличие загрязнений в местах хранения продукции	Развитие вредоносных микроорганизмов в местах хранения продукции по причине наличия разного рода загрязнений (остатки отходов, плесень, частицы, отделившиеся от продукции в ходе хранения и т.д.), контактирующих с продукцией на хранении.	1	2	нет	Управление: Соблюдение чистоты оборудования и помещения
	Несоблюдение места хранения	Продукты, относящиеся к разным пищевым группам нужно хранить отдельно, чтобы не допустить перекрестного загрязнения микроорганизмами, запахами и т.д., специфичными для каждой пищевой группы.	1	2	нет	Управление: Соблюдение мест хранения, установленных маркировкой помещения и оборудования.
	Сроки годности	Истекший срок годности продукта при данном режиме хранения.	1	2	нет	Управление: проверка сроков годности перед началом обработки по маркировки или визуально на момент потери сырьем качественных характеристик
	Персонал Учреждения	Нарушение норм и условий хранения сырья разных групп, биологическое заражение сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала. Проведение ежедневного контроля условий хранения сырья и фиксация в соответствующих журналах
Транспортировка сырья в цеха обработки	Загрязнение сырья из внешней среды	Попадание в сырье различных включений, веществ или запахов.	1	2	нет	Управление: В момент транспортировки сырье должно быть в упаковке или в защитной закрытой ёмкости.
Обработка сырья	Наличие посторонних включений и запахов и т.д.	Несоответствия по органолептическим показателям, характерным данному виду сырья, в ходе обработки, например при раскрытии продукта или снятии верхнего слоя, при мойке, а так же наличие посторонних включений.	1	2	нет	Управление: Визуальный осмотр, соблюдение имеющих инструкций.

Обработка сырья	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения из вентиляции	1	3	нет	Поддержание чистоты оборудования и соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока, очистка вентиляции
	Маркировка посуды, кухонного инвентаря	При отсутствии маркировки или при неверном её нанесении может происходить перекрестное загрязнение столовых приборов, посуды, разделочных досок.	2	2	Нет	Управление: Маркировка инвентаря, посуды, рабочих поверхностей и раковин раковин
	Несоответствие воды санитарным нормам	Наличие в воде посторонних примесей и включений. При промывке сырья - вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Плохая предварительная обработка овощей	Вероятность микробиологического заражения готового продукта	1	3	нет	Управление: визуальный осмотр обработанных овощей  Соблюдение инструкций по разведению рабочих растворов и порядку обработки овощей
	Плохая предварительная обработка яиц	Вероятность заражения других продуктов при соприкосновении с необработанным сырьем	1	3	нет	Управление: соблюдение инструкций по обработке яиц
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, прохождение медицинского осмотра
	Наличие посторонних	Несоответствия по органолептическим	2	2	нет	Управление:

	включений, запахов и т.д.	показателям, характерным данному виду сырья, а также наличие посторонних включений, после этапов приёмки и обработки.				Визуальный осмотр, соблюдение технологического процесса
Производство готового продукта	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	2	нет	Управление: Поддержание чистоты оборудования соблюдение маркировки посуды и кухонного инвентаря, наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.
	Несоблюдение операций, согласно ТК	Несоблюдение рецептуры, а также температурных режимов и времени приготовления продукции, приводит к производству продукции непригодной в пищу.	1	4	да	Управление: следование ТК и соблюдение технологий приготовления
	Несоответствие продукции органолептическим показателям	Несоответствие продукции потребительским свойствам - наличие посторонних запахов,включений, не характерная для данного продукта консистенция и т.д.	1	3	нет	Управление: Постоянная работа бракеражной комиссии. Записи в Бракеражном журнале.
	Несоответствие воды санитарным нормам	Наличие в воде посторонних примесей и включений. Вероятность заражения микроорганизмами, микроэлементами, которые могут привести к заболеваниям потребителей	1	3	нет	Управление: проведение периодического контроля качества воды, установка фильтров
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Соблюдение процедуры личной гигиены
	Попадание в продукцию аллергенов	При попадании аллергена (в частности витамина С- аскорбиновой кислоты) в продукцию или напитки потребителю с аллергическими реакциями возможны тяжелые последствия для здоровья человека .	1	4	да	Контроль витамина С - закладки в напитки.

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						контроль за потенциальными аллергенами (сырьё) при приготовлении блюд, соблюдение условий хранения потенциальных аллергенов
	Несоблюдение температурного режима	Вероятность микробиологической порчи готового продукта и нанесения вреда здоровью потребителя	1	3	нет	Управление: хранение готовых блюд соблюдением температурных режимов
Подготовка готового продукта к реализации	Попадание неспянного полуфабриката или сырья в новую партию	Неспянные полуфабрикаты теряют свою пищевую безопасность и могут передать заражение вновь поступившим.	1	3	нет	Управление: Своевременное списание
	Персонал Учреждения	Вероятность биологического и физического загрязнения сырья	1	3	нет	Управление: Соблюдение процедуры личной гигиены персонала, медицинские осмотры
	Загрязнение сырья из внешней среды	Загрязнение сырья от оборудования, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения	1	3	нет	Управление-Поддержание чистоты оборудования.

Процесс	Потенциальные опасности	Характеристика/последствия	Вероятность появления	Тяжесть последствия	Принятие фактора	Примечание
1	2	3	4	5	6	7
						Маркировки посуды и Кухонного инвентаря, Наличие спецодежды сотрудников и выполнение ими правил работы. Проведение текущих и капитальных ремонтов помещения пищеблока.
Реализация готового продукта Списание	Попадание в готовое блюдо инородных включений и посторонних примесей Реализация готовых блюд в утвержденные сроки	Загрязнение сырья от, посуды или использованного кухонного инвентаря, а так же попадание частиц стеновых и отделочных материалов помещения Порча продукции при несоблюдении условий и сроков хранения готовых блюд	2	2	нет	Управление: Соблюдение Процедуры обработки Кухонного инвентаря и посуды; Контроль за состоянием помещения пищеблока. Соблюдение условий и сроков реализации готовых блюд

**Определение критических контрольных точек»**

№ опасного	Наименование операции	Потенциальные опасности	A1	A2	A3	A4	ККТ
							-----
1	Приемка сырья	Отсутствие сопроводительных документов	да	нет	да	да	ККТ 1
2	Хранение сырья	Несоблюдение условий, сроков и режима хранения	да	нет	да	да	ККТ 1
3	Производство готового продукта	Несоблюдение технологии приготовления, а также температурных режимов и времени приготовления продукции.	да		да	да	ККТ 2
		Попадание в продукцию аллергенов	да		да	да	

## Листы ХАССП

Ккт №/этап процесса	Опасность и показатель	Управляющее воздействие, предупреждающее действие	Контроль и мониторинг ККТ	Коррекци и корректирующие действия	Регистрацион ный Учетный документ	вертификация
---------------------	------------------------	---	---------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	--------------

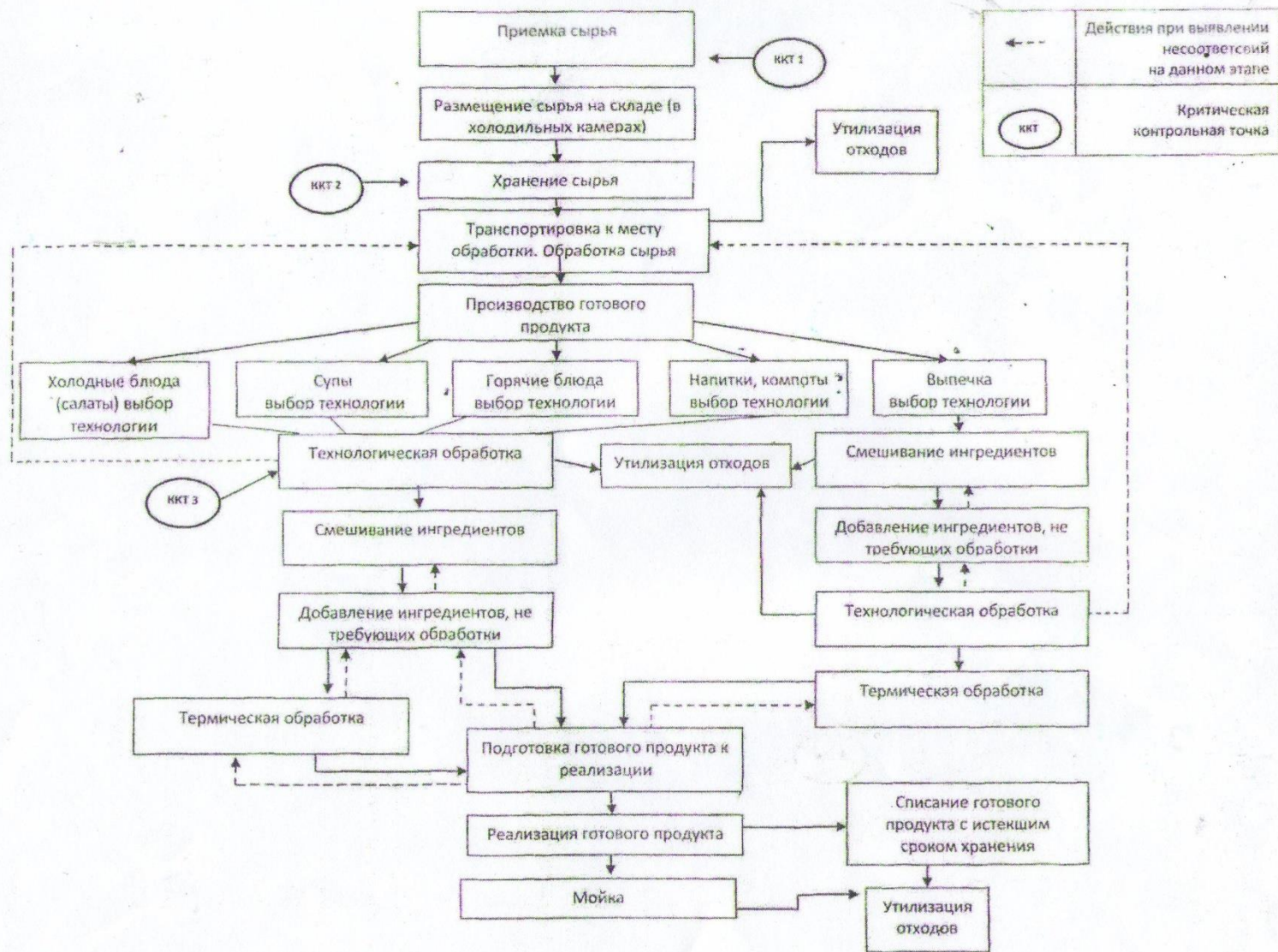
			Контролируемый параметр/критические пределы	Измерительно е устройство.	Метод определения /периодичнос ть контроля (как)	Ответствен ный Исполните ль	Коррекци и и Ответст венный	Корректи рующие действия	Ответст венный	
ККТ1 хранение	Микробиоло гическ ая опасность ТРТС 021	Контроль температурного режима и сроков хранения	Температура + 2 +6 – 18 град Влажность – 70-75%	термометр	ежедневно	Заведую щая столовой Повар	При увеличении температуры в холодильной установке: 1.Перенести продукты в другой холодильник. Оценить годность сырья. В случае превышения сроков хранения-утилизация 2. Поставить в известность руководителя 3. ремонт холодильника или его замена. 4.Провести анализ сбоя работы холодильника	Заведую щая столовой Повар	Журнал учета температурног о режима холодильного оборудования. Бракеражный журнал скоропортящи хся продуктов	1Ежедневная органолептич еская оценка готовой продукции фиксирующая бракеражном журнале готовой продукции 2.лабораторн ые исследования готовой продукции

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

## Листы ХАССП

Ккт №/этап процесса	Опасность и показатель	Управляющее воздействие, предупреждающее действие	Контроль и мониторинг ККТ				Коррекции и корректирующие действия		Регистрация Учетный документ	Верификация (проверка)
			Контролируемый параметр/критические пределы	Измерительное устройство.	Метод определения /периодичность контроля (как)	Ответ-й Исполнитель	Коррекции и корректирующие действия	Ответственные		
ККТ 2 Готовая продукция.	Микробиологическая опасность ТРТС 021	Контроль температурного режима и сроков хранения	Контроль температуры и времени термообработки согласно технологической карте.  Аллергены	Органолептическая готовность	Каждая партия  Постоянно при приготовлении	Повар Кичигина А.В.  Заведующая столовой Беяева В.А.	В случае не соответствия температурного режима- доготовка до готовности	Повар Кичигина А.В.  Заведующая столовой Беяева В.А.	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции  Журнал витаминизации и 3 блюд	Оценка степени готовности готовых блюд в журнале бракеража готовой кулинарной продукции







## 1. Перечень потенциально опасных факторов.

В соответствии с вышеизложенными источниками информации составлен перечень потенциально опасных микробиологических, физических и химических факторов, приведенных в таблицах 1, 2, 3

Таблица 1. Перечень микробиологических факторов.

№ п	Название	Краткая характеристика
1.	КМАФАнМ (мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования, рук, спецодежды, воды, сырья и готовой продукции. При сильном обсеменении продукта могут вызывать пищевые отравления.
2.	БГКП-бактерии группы кишечной палочки	Санитарно-показательные микроорганизмы. Определяют степень загрязнения инвентаря, рук, спецодежды, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды, оборудования. При сильном обсеменении продукта могут вызывать пищевые отравления.
3.	Бактерии рода Proteus	Условно-патогенные бактерии, факультативные аэробы. Участвуют в процессах гниения, т.е. являются микроорганизмами порчи. Паразитируют в кишечнике человека и животных. При сильном обсеменении продукта могут вызывать пищевые токсикоинфекции, гнойно-воспалительные заболевания мочеполового тракта, сепсис, гнойные поражения ран.
4.	S. aureus (золотистый стафилококк)	Факультативные анаэробы относятся к патогенным микроорганизмам, мезофиллы, спор и капсул не образуют. Основной средой их обитания является кожа и слизистая оболочка у человека и животных. При сильном обсеменении продукта могут вызвать сепсис, раневые и другие инфекции, пищевые интоксикации.
5.	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы (Salmonella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов, содержат эндотоксин. Источниками сальмонеллезной инфекции для человека являются животные, птицы и продукты их жизнедеятельности. Заболевания характеризуются поражением желудочно-кишечного тракта и общей интоксикацией.
6.	Listeria monocytogenes	Широко распространена в почве, растениях и фекалиях животных. Обладает психотропным действием, способна расти при 1°C, размножаться в холодной, влажной среде. Листерияоз приводит к выкидышам у беременных.
7.	Сульфитредуцирующие клостридии	Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсикоинфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения.



№ п	Название	Краткая характеристика
8.	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Второй, после БГКП, санитарно-показательный микроорганизм. Устойчив к низким и высоким температурам. При большом обсеменении вызывает прогоркание молочных продуктов.
9.	Плесени	Микроорганизмы порчи, условно-патогенные. Вызывают порчу сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Вызывают микозы и микотоксикозы. Микотоксины накапливаются в сырье. Устойчивы к низкой и высокой температуре.
10.	Дрожжи	Микроорганизмы порчи, условно-патогенные. Широко распространены в природе. Споровые. Вызывают порчу сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Процессы брожения, прогоркания, поверхностного разложения происходят как при комнатной температуре, так и при холодильном хранении.

Таблица 2. Перечень химических факторов

№ п/п	Название	Краткая характеристика
1.	Элементы моющих и дезинфицирующих средств, остаточные количества средств: гипохлорит натрия, хлорамин, каустическая сода, кальцинированная сода, жидкое мыло для мытья рук.	Ингибирующие вещества. Источник - моющие и дезинфицирующие средства.
2.	Токсичные элементы: Свинец, мышьяк, кадмий, ртуть	Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги. Регламентированы ПДУ для каждого элемента для воды, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
3.	Диоксины	При остром отравлении диоксином наблюдаются потеря аппетита, слабость, хроническая усталость, депрессия, катастрофическая потеря веса. Летальный исход может наступить через несколько дней и даже несколько десятков дней, в зависимости от дозы яда и скорости его поступления в организм.
4.	Пестициды: гексахлорциклопексан (альфа, бета, гамма-изомеры); ДДТ и его метаболиты	Влияние на человека - канцерогены, мутагены, кумулятивные действия. Регламентированы ПДУ для каждого элемента для растительного сырья.
5.	Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Нарушение жизнедеятельности организма с поражением его систем и органов - лучевая болезнь, вызывают остеопиты, лучевые некрозы; возможно развитие любого заболевания крови и костного мозга, отрицательное воздействие на потомство. Регламентированы ПДУ для каждого элемента.
6.	Токсичные элементы упаковочных материалов	Источник - искусственные материалы, дезинфекционные препараты. Влияние на человека - головная боль, потеря внимания; поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возбудитель раковых опухолей.
7.	Пищевые добавки: Лимонная кислота.	Используемые пищевые добавки разрешены к применению органами здравоохранения, не оказывают вредного



Таблица 3. Перечень физических факторов

№ п/п	Название	Краткая характеристика
1.	Строительные материалы	Цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки из дерева могут присутствовать при проведении строительных и ремонтных работ, в сырьевых компонентах, в предметах производственного оснащения. Могут вызвать порезы рта и горла, удушье.
2.	Птицы, грызуны, насекомые, продукты и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты трудно доступны и трудно обнаруживаемы. Клещи, насекомые, личинки не допускаются в муке пшеничной и соевой, орехах, какао бобах, винограде
3.	Личные вещи	Шушунцы, серьги, кольца, заколки, булавки, украшения, расчески, мелкие вещи, головные уборы, перчатки.
4.	Упаковочные материалы	Обрывки полиэтилена, ленты - скотч, бумага
5.	Элементы жизнедеятельности персонала	Волосы, ногти и др.
6.	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода).
7.	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей и ножей металлического происхождения, кусочки провода, смазочные материалы.
8.	Ферропримеси	Опилки металлического происхождения, мелкие металлические детали.
9.	Осколки стекла	Осколки электроламп, плафонов, посуды, осколки оконного стекла.
10.	Загрязняющий фактор окружающей среды	Пыль, дождь, семена растений, тополиный пух.
11.	Вода	Органолептические свойства воды: запах, привкус, цветность, мутность регламентированы СанПиН для воды питьевой.
12.	Осколки скорлупы орехов, камни	Вызывают повреждения ротовой полости, зубов, неприятные вкусовые ощущения. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.



№ п/п	Название	Краткая характеристика
	ароматизаторы, натрий двууглекислый, ванилин	воздействия на здоровье человека, существуют предельно допустимые уровни.
8.	Аллергены	Аллергены — это антигены, вызывающие у чувствительных к ним людей аллергические реакции. Потенциально любой пищевой продукт может быть аллергеном. Высокая степень аллергизирующей активности у коровьего молока, рыбы и морепродуктов, яичного белка, куриного мяса, клубники, малины, цитрусовых, шоколада, орехов. При попадании в организм человека могут вызвать различные аллергические реакции, от слабых (покраснения, зуд), до тяжелых (отек Квинке). Возможен летальный исход.
9.	Аммиак и аммонийные соли. Нитраты по нитратному, нитриты по нитритному, общее железо. Остаточный алюминий, остаточный свободный хлор, остаточный связанный хлор, водородный показатель, перманганатная окисляемость.	Гигиенические нормативы вредных веществ, определяемых в воде питьевой согласно требованиям СанПиН. Нормативы установлены по лимитирующим признакам вредности: санитарно-токсикологическому и органолептическому с указанием класса опасности вещества
10.	Смазочные вещества	Могут попасть в продукт при несоблюдении правил технологического обслуживания оборудования
11.	Антибиотики	Вызывают различные аллергические заболевания, кандидамикозы кожи и слизистых. Регламентированы ПДУ для каждого элемента.
12.	Азотосодержащие соединения пирозамины	Источник — загрязненные пищевые продукты и сырье. Влияние на человека — канцерогены, мутагены.
13.	Полихлорированные бифенилы	ПХБ обладают довольно высокой токсичностью. Опасность для здоровья человека заключается, прежде всего, в том, что они являются мощными факторами подавления иммунитета ("химический" СПИД). Кроме того, поступление ПХБ в организм провоцирует развитие рака, поражений печени, почек, нервной системы, кожи (нейродермиты, экземы, сыпи). Попадая в организм плода и ребенка, ПХБ способствуют развитию врожденного уродства и детской патологии. Однако, самое опасное влияние ПХБ на человека заключается в их мутагенном действии, что негативно сказывается на здоровье последующих поколений людей. Будучи устойчивыми соединениями, ПХБ кумулируются в объектах окружающей среды и передаются через пищевые цепи.
14.	Показатели окислительной порчи: -перекисное число -кислотность жировой фазы	Определяют при подозрении на окислительную порчу жиров. Перекисные соединения вызывают интоксикацию. Регламентированы ПДУ для жиров.



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

Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП, относится к планово-предупредительным мероприятиям, направленным на поддержание санитарно-гигиенического состояния производственных помещений исключая опасные факторы, приводящие к порче готового продукта. Эти планово-предупредительные мероприятия в школьной столовой устанавливаются нормативными документами.

В школьной столовой должна быть строго установлена периодичность проведения:

1. уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений;
2. чистки, мойки и дезинфекции:
  - технологического оборудования и инвентаря;
  - влажной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств;
  - уборки обеденных столов;
3. генеральных уборок всех помещений.

**График генеральных уборок**

Генеральные уборки планово проводятся в соответствии с нижеуказанным графиком, внепланово по мере необходимости.

<b>январь</b>	<b>февраль</b>	<b>март</b>	<b>апрель</b>	<b>май</b>	<b>июнь</b>
29.01.2021	26.02.2021	26.03.2021	30.04.2021	28.05.2021	25.06.2021
<b>июль</b>	<b>август</b>	<b>сентябрь</b>	<b>октябрь</b>	<b>ноябрь</b>	<b>декабрь</b>
-	-	24.09.2021	29.10.2021	26.11.2021	29.12.2021

Генеральные уборки проводятся ежемесячно, в последнюю пятницу месяца.

### Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

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

- Заведующий столовой
- повар
- кухонный рабочий

### Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

- Заведующий столовой
- повар
- кухонный рабочий

### **Политика в области безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области безопасности продукции:

- соответствие требованиям Российского законодательства, ТР ТС в области безопасности продукции, ГОСТ Р 51705.1-2001;
- соответствие требованиям потребителей (учащихся, родителей (законных представителей))

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

Основными методами реализации политики в области безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудника, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства



пищевой продукции.

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудника, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности продукции
6. Регулярное поведение внутренних проверок на эффективность функционирования системы качества

Учреждение 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 безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа» с. Куратово

Муниципальнѳй общеобразовательнѳй учреждение  
Куратово систса шѳр школа

**ПРИКАЗ  
ТШѳКТѳД**

от 07.12.2018 г.

№196-од

с. Куратово

**О создании рабочей группы по разработке и внедрению системы ХАССП**

В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов основанной на принципе ХАССП (ХАССП- система управления безопасностью пищевой продукции)

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. Создать постоянно действующую группу ХАССП по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:  
Руководитель группы (координатор) – директор.  
Технический секретарь группы – секретарь.  
Члены рабочей группы – заведующая столовой,  
повар.
2. Рабочей группе ХАССП:  
- подготовить пакет документации с требованиями безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими учреждение;  
- разработать и внедрить систему ХАССП;  
- обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по введению соответствующих форм документации, подтверждающей функционирование системы ХАССП;  
- проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
3. Руководителю группы ХАССП (координатор):  
- организовать работу группы ХАССП по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии процедур, основанных на принципах ХАССП;  
- осуществлять контроль ее деятельности, обеспечить выполнение программы ХАССП  
Техническому секретарю группы:  
- организовать заседания группы;  
- регистрировать членов группы на заседаниях;  
- вести протоколы решений, принятых группой.
5. Группе ХАССП провести подготовку к внедрению системы ХАССП в срок до 01.06.2019 г, применение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП – постоянно.  
Данный приказ довести до сведения работников.  
Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.



*В.П.Мишарина* /В.П.Мишарина/

Приложение 25



Утверждаю:  
Директор

*[Handwritten signature]*

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ  
школьной столовой МБОУ «СОШ» с.Куратово

Супы	1 наименование
Вторые блюда	2 наименования
Напитки	2 наименования
ИТОГО	5 наименований

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников**

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

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

N п/ п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	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 (ответственны м лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							

### Журнал учета включения рециркулятора

#### Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

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

### 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

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей перееаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение N 27).

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.

4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить

кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

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

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

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

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

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



Утверждаю:

Директор школы Минаева

*Минаева В.И.*

### Реестр поставщиков

№	Наименование поставщика	Закупаемая продукция	Статус (одобрен/неодобрен)
1	ПО «Югор»	Мясо говядина	одобрен
2	ПО «Сысольское»	Крупы, макаронные изделия, фрукты, овощи	одобрен
3	ООО «Сыктывкарский молочный завод»	Молочная продукция	одобрен



### Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

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

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

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного 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.

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

3. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
завтрак	20-25%
обед	30-35%

Примерное меню должно содержать информацию наименование блюда, вес блюда, энергетическая ценность № рецептуры.

Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице

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

Показатели	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Обед	700	800

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.

Меню разрабатывается на две недели с учетом возрастной группы детей. Меню утверждается руководителем. Питание осуществляется в соответствии с утвержденным меню.

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, масса порции, калорийности порции. Размещается в доступных для родителей и детей местах.

В образовательных организациях для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия), питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

Индивидуальное меню разрабатывается с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Количество мест в обеденном зале обеспечивает организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен. Число одновременно питающихся детей не превышает количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

### Организация лабораторных исследований

Показатели исследования	Объект исследования (обследования)	Количество замеров	Кратность
<b>Помещения пищеблока</b>			
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2–3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	3-5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	2-3 смыва	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	1 раз в год