

Утверждаю:

Директор МАОУ «Нижнеиргинская СОШ»

С.А. Пудова

2024 г



(Handwritten signature of S.A. Pudova)

(Handwritten signature of S.A. Pudova)

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МАОУ «Нижнеиргинская средняя общеобразовательная школа»
с. Нижнеиргинское,
ул. Октябрьская, 18
Красноуфимского района, Свердловской области**

Утверждаю:
Директор МАОУ «Нижнеиргинская СОШ»

С.А. Пудова
«___ » _____ 2024 г

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МАОУ «Нижнеиргинская средняя общеобразовательная школа»
с. Нижнеиргинское,
Красноуфимского района, Свердловской области**

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. ФЗ №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

«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 МАОУ «Нижнеиргинская средняя общеобразовательная школа» (далее – Школа) 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; данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.3. 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 устраниить опасные факторы;

- 2.4. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.5. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.6. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.7. 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;
- 2.8. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.9. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.10. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

- 3.1. Пищеблок школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется

Приложение 3. План-схема пищеблока школы

План-схема представлена в целях наглядного представления обеспечения МАОУ «Нижнеиргинская СОШ» оборудованием в соответствии с СП 2.4.3648-20.

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

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркованы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркованы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в школе.

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

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

Ежегодно Школа обязана проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.12 Столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее двух комплектов на количество детей, питающихся на один поток. Используемая для детей столовая посуда (тарелки, стаканы) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

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

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

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

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

3.14 Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркованную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

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

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

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

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

3.17 В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств, проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

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

3.18 В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Школу осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются:

Приложение 6. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 6. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СП 2.4.3648-20).

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

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7.), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской

(потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

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

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

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

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

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

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

4.7. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °C в течение 20 - 25 мин.

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

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

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

Яйца варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

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

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

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

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

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут споследующим выкладыванием в чистую промаркованную посуду.

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

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

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

4.11. Горячие блюда при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

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

4.12. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

4.12.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

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

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

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

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

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

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

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

Приложения 11. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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

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

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48

часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.21. В Школе должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

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

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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 14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую Школы и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.

Приложение 16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

При организации питания детей в Школе следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях (Приложение 15.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 13 в соответствии с СП 2.4.3648-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 7, 8).

5.2.3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Школе основывается на разработанном в соответствии с СП 2.4.3648-20 и утвержденных директором школы 10 - дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

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

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

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

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

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

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

Приложение 7. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СП 2.4.3648-20).

Приложение 8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Школе не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СП 2.4.3648-20 в течение двух суток.

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Школе, что фиксируется в соответствующих Журналах(Приложение 6). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

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

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

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

- У мясных блюд 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.

6.4 Разработка системы мониторинга

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

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 18.

6.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты)

измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

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

6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.5.1 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.

6.5.2. 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.

6.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

6.6.1. Лабораторный контроль (Приложение 19, 20)

6.6.2. Органолептическая оценка (согласно Приложения 12)

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

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

Приложение 21. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 22. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 23. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.8.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются вентиляционными решётками.

6.8.4. Обслуживание Школы 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 (Приложение № 14)

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 осуществляющейся 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 с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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 школы 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 Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 25. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 26. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СП 2.4.3648-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения

- требований СП 2.4.3648-20 и принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся дошкольных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
 4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
 5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
 6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Школы.
 7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Школы 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 Школы 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 Школы с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СП 2.4.3648-20, а именно:

Приложение 33. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение 37. Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций

Приложение 34. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 35. Требования к соблюдению санитарных правил

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. *Документация программы ХАССП должна включать:*

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 27);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (фора приказа в Приложении 28);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Школы);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 3);
- 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 (Приложение 6.)
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6.)

- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
(Приложение 12)
- 4) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 19)
- 5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 29)
- 6) Журнал здоровья персонала (Приложение 30) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 7) Личные медицинские книжки каждого работника
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 10) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 7.)
- 11) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 37)
- 12) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
(Приложение 8.)
- 13) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 23.)
- 14) Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой (Приложение 35)
- 15) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 32)
- 16) Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение 17)

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «Осанитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	TP TC 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	TP TC 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	TP TC 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	TP TC 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст.12, ст.13)	TP TC 007/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г

«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г.(с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 -4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1,2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08

СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№1 -3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»(пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, Приложения №№1, 2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗ от 30.03.1999
СанПиН «Гигиенические требования к естественному,искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря проф-х прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	TP TC 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	TP TC 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	TP TC 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

**Перечень оборудования пищеблока
МАОУ «Нижнеиргинская СОШ»**

№	Название помещения	Оборудование
160	Обеденный зал на 84 места	<p>Стол обеденный 6-местный с кронштейнами + 6 стульев габ. 1500x600x730мм</p> <p>Стол обеденный 4-местный с кронштейнами + 4 стула габ. 1000x600x730мм</p> <p>Стол обеденный 4-местный с кронштейнами + 2 стула габ. 1000x600x730мм</p> <p>Стол обеденный для ММГН 1800x900x700 мм</p> <p>Тележка для сбора грязной посуды 2 поддона; габ. 800x500x850мм; сталь AISI304</p> <p>Стол для приборов и подносов 630x705x1155</p>
160.1	Раздаточная	<p>Раздаточная линия серии «Школьник» (11/7): ПВО-11/7- Прилавок охлаждаемый открытый МЭПС-2-11/7 – Мармит первых блюд МЭВ-11/7 - Мармит вторых блюд ПН-11/7 – Прилавок нейтральный ПП-11/7 – Прилавок для приборов с хлебницей</p> <p>Весы настольные электронные, бкг. габ.345x310x105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт</p> <p>Стеллаж для сушки посуды на 140 тарелок и 50 стаканов; габ.925x300x1800 мм; 4 полки для тарелок и 1 для стаканов ; каркас уголок оц.сталь</p> <p>Вставка с бортом, каркас угол оцинкованная сталь; габ.600x600x850мм.</p> <p>Тележка сервировочная 2 поддона; габ.800x500x850мм; сталь AISI304 оснащена четырьмя поворотными колесами 75мм, два из которых оборудованы тормозом.</p> <p>Кипятильник наливной V - 25л 380x327x600 мм Э1ф;220В; 2.5кВт</p>
160.2	Моечная кухонной посуды	<p>Стол для сбора отходов, каркас-уголок оцинкованная сталь 1200x600x850</p> <p>Зонт вытяжной пристенный; габ.1000x1200x400мм</p> <p>Зонт приточно-вытяжной пристенный; габ.1000x1200x400мм</p> <p>Зонт вытяжной пристенный; габ.1200x700x400мм</p> <p>Стеллаж производственный, каркас-уголок нержавеющая сталь 5 полок сплошных; 1000x500x1850мм. Нагрузка на полку до 80кг.</p> <p>Ванна моечная, 2-секционная с бортом, каркас угол оцинкованная сталь; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1200x600x870мм</p> <p>Полка навесная, решетка, каркас нерж.сталь; габ.1500x300x250мм</p>
160.3	Горячий цех	<p>Пароконвектомат; панель управления: сенсорная; бойлер Количество уровней:6 1/1GN; Габариты800x840x775 мм; Температурный диапазон: 30 °C...270 °C Э3Ф; 380В; N=9,5кВт</p> <p>Плита электрическая без жарочного шкафа; габ.1475x897x860мм;Э3Ф; 380В; N=18,0кВт</p> <p>Весы настольные электронные, бкг. габ.345x310x105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт</p> <p>Сковорода жарочная, Sчиши=0,47м², V=70л; габ.840x905x925; Э3ф; 380В; 12кВт.</p> <p>Котел пищеварочный, V=60л; габ.840x850x860мм; Э3ф; 380В; 9,1кВт</p> <p>Кипятильник непрерывного действия; производ. 100л/час; габ.450x360x540мм; Э3ф; 380В; 9кВт.</p> <p>Универсальная кухонная машина; габ.920x590x1270; Э3ф; 380В; 1,5кВт.</p> <p>Стол производственный с бортом, каркас-уголок оцинкованная сталь 1200x600x850 полка-решетка; 1200x600x850мм.</p> <p>Секция - вставка к тепловому оборудованию 420x800x850</p> <p>Стол производственный, каркас-уголок оцинкованная сталь 1200x600x850 полка-решетка; 800x420x850мм.</p>

		Ванна моечная с бортом, одно-секционная, каркас угол оцинкованная сталь; полка с отверстием для смесителя, габ.500х500х850мм
		Зонт вытяжной пристенный; габ.1000х1200х400мм
		Зонт приточно-вытяжной пристенный; габ.1000х1200х400мм
		Зонт вытяжной пристенный; габ.1200х700х400мм
		Зонт приточно-вытяжной центральный; габ.2500х1400х400мм
		Полка настенная сплошная; габ.1000х400х300мм.
		Умягчитель воды на 20л
160.4	Холодный цех	Шкаф холодильный среднетемпературный 620х697х2028 Э 1ф; 220 В; 0,35 кВт Машина овощерезательная-протирочная, производительность нарезки-350кг/час; протирки-600кг/час Габ.590х350х320мм; Э1ф; 220В; 0,55кВт. Лампа настенная бактерицидная экранированная Установленная мощность, кВт - 0,03 Весы настольные электронные, бкг. габ.345х310х105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт Стол с охлаждаемой поверхностью, габ 1000х600х850 1ф, 220В, 0,3кВт Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная с бортом; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1000х630х870мм ; Стол производственный с бортом, каркас-уголок оцинкованная сталь 1200х600х850 полка-решетка; 1200х600х850мм. Вставка с бортом, каркас угол оцинкованная сталь; габ.600х600х850мм. Слайсер,диаметр ножа 220 мм. Полка для досок, 5 ячеек, нерж. сталь, консольн
160.5	Мучной цех	Весы настольные электронные, бкг. габ.345х310х105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт Печь конвекционная с расстойкой; габ.930х860х1100мм; Э3Ф; 380В; N=15,6кВт Тестомес спиральный с фиксированной дежой кол-во скоростей – 2, объем дежи 20л, емкость по тесту бкг; габ.400х675х825(г)мм; Э3Ф; 220В; 1,1кВт Дозатор-смеситель воды; габ.450х100х350мм; Э1Ф; 220В; 0,03кВт Стол с охлаждаемой поверхностью, габ 1000х600х850 1ф, 220В, 0,3кВт Миксер планетарный, объем дежи 6,9л; габ.371х287х417мм; Э1Ф; 220В; 0,5кВт Протирочная машина настольная, габ.520х360х620мм 220В; 0,5кВт Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная с бортом; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1000х630х870мм ; Стол производственный с бортом, каркас-угол оцинкованная сталь, полка 1000х600х850 Полка настенная сплошная; габ.1000х400х300мм. Зонт вытяжной пристенный; габ1200х1200х400мм Стол кондитерский, столешница бук, габ.1200х700х870мм Тележка-стеллаж для 20 противней 660х420х1800 Полка настенная сплошная; габ.800х400х300мм.
160.6	Помещение просева муки	Мукопросеиватель; габ.452х620х870мм; Vбункера=40л; производство 150кг/час; Э3Ф; 380В; N=0,18кВт Подтоварник, каркас квадратная труба, нерж.сталь; габ.1200х600х200мм Зонт вытяжной пристенный; габ.700х800х400мм
160.7	Помещение для нарезки и хранения хлеба	Хлеборезка; габ.530х850х1150мм; Э1Ф; 220В; N=0,12кВт Стол производственный с бортом, каркас-угол оцинкованная сталь, полка 1000х600х850 Шкаф для хлеба 1000х450х1800
160.8	Моечная столовой посуды	Машина посудомоечная купольная 380В;13,5кВт, 1100тар/ч 725х830х1490(1920)мм Стеллаж для сушки посуды на 140 тарелок и 50 стаканов; габ.925х300х1800 мм; 4 полки для тарелок и 1 для стаканов ; каркас уголок оц.сталь

		Стол для сбора отходов, каркас-угол оцинкованная сталь; габ.900x600x850мм.
		Стол предмоечный, габ.1200x671мм., душ-стойка, направляющие по 4 кассеты, мойка 400x400x250мм
		Зонт вытяжной ПРИСТЕННЫЙ; габ.1000x1200x400мм
		Ванна моечная цельнотянутая трехсекционная с бортом; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1500x600x850мм;
		Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная с бортом; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1000x630x870мм ;
		Тележка для сбора грязной посуды 2 поддона; габ. 800x500x850мм; сталь AISI304
160.11	Мясо-рыбный цех	Шкаф холодильный среднетемпературный 620x697x2028 Э 1ф; 220 В; 0.35 кВт Лампа настенная бактерицидная экранированная Установленная мощность, кВт - 0,03 Весы настольные электронные, бкг. габ.345x310x105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт Стерилизатор для ножей на 12шт., габ.460x145x605мм; Э1ф; 220В; 0,008кВт. Мясорубка, производительность 300кг/час; габ.560x520x420мм; Э3ф; 380В; 1,44кВт Стол производственный с бортом, каркас-уголок оцинкованная сталь 1200x600x850 полка-решетка; 1200x600x850мм. Ванна моечная с бортом, одно-секционная, каркас угол оцинкованная сталь; полка с отверстием для смесителя, габ.500x500x850мм Вставка с бортом, каркас угол оцинкованная сталь; габ.600x600x850мм. Стол производственный с бортом, каркас-угол оцинкованная сталь, полка 1000x600x850 Полка настенная сплошная; габ.1000x400x300мм. Ванна моечная, 2-секционная с бортом, каркас угол оцинкованная сталь; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1200x600x870мм Машина кухонная универсальная (рыбочистка) 2100x340x300 Э3ф,380в,0,75квт Полка настенная сплошная; габ.800x400x300мм.
160.12	Второй овощной цех	Шкаф холодильный среднетемпературный 620x697x2028 Э 1ф; 220 В; 0.35 кВт Машина овощерезательная-протирочная, производительность нарезки-350кг/час; протирки-600кг/час Габ.590x350x320мм; Э1ф; 220В; 0,55кВт. Весы настольные электронные, бкг. габ.345x310x105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная с бортом; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1000x630x870мм ; Стол производственный с бортом, каркас-уголок оцинкованная сталь 1200x600x850 полка-решетка; 1200x600x850мм. Стол производственный с бортом, каркас-угол оцинкованная сталь, полка 1000x600x850 Полка настенная сплошная; габ.1000x400x300мм.
160.13	Кабинет зав производством	Стол эргономичный офисный; 1600x1200x750мм Шкаф для документов; 800x428x2094мм; Конференц-кресло Шкаф для чистой санитарной одежды; 800x428x750мм;
160.14	Первый овощной цех	Машина овощерезательная-протирочная, производительность нарезки-350кг/час; протирки-600кг/час Габ.590x350x320мм; Э1ф; 220В; 0,55кВт. Весы настольные электронные, бкг. габ.345x310x105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт Картофелечистка, производительность 300кг/час; габ.635x405x1010мм; Э3ф; 380В; 0,545кВт

		Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная с бортом; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1000x630x870мм ; Стол производственный с бортом, каркас-угол оцинкованная сталь, полка 1000x600x850 Полка настенная сплошная; габ.1000x400x300мм. Песколовка 1100x400x300
160.15	Помещение временного хранения пищевых отходов	Шкаф холодильный среднетемпературный 620x697x2028 Э 1ф; 220 В; 0.35 кВт
160.16	Кладовая овощей	Камера сборно-разборная конструкция; среднетемпературная t=-10 - +10°C; габ.1360x1360x2700мм; V=3,69м³ Сплит-система средне-температурная; габ.490/690x315x704 (внеш); Весы грузовые, 200кг; габ.510x400x800мм; Э1ф; 220В; 0,004кВт. Ларь для овощей 800x500x860 мм, нерж.сталь перфорация Стеллаж производственный, каркас-уголок нержавеющая сталь 4 полки; 800x500x1600мм.
160.17	Загрузочная	Весы грузовые, 200кг; габ.510x400x800мм; Э1ф; 220В; 0,004кВт.
160.18	Помещение обработки яиц	Лампа настенная бактерицидная экранированная Установленная мощность, кВт - 0,03 Овоскоп ОН-10; габ.D 215x220мм;Э1Ф; 220В; 0,1кВт Ванна моечная цельнотянутая двухсекционная с бортом; полка с отверстием для смесителей на каждую мойку, габ.1000x630x870мм ; Стол производственный с бортом, каркас-уголок оцинкованная сталь 1200x600x850 полка-решетка; 1200x600x850мм. Полка настенная сплошная; габ.1000x400x300мм.
160.20	Помещение с морозильной камерой	Камера сборно-разборная конструкция; среднетемпературная t=-10 - +10°C; габ.1360x1360x2700мм; V=3,69м³ Сплит-система средне-температурная; габ.490/690x315x704 (внеш); Камера сборно-разборная конструкция; низкотемпературная t=-15...-25°C; габ.1960*1360*2200мм ; V=8,81м³ Моноблок низкотемпературный Морозильный ларь t=-18...-25°C; габ.1630x630x912мм; V=532 л
160.21	Кладовая сухих продуктов	Весы настольные электронные, бкг. габ.345x310x105мм; Э1Ф; 220В; N=0,006кВт Весы грузовые, 200кг; габ.510x400x800мм; Э1ф; 220В; 0,004кВт. Стол производственный с бортом, каркас-угол оцинкованная сталь, полка 1000x600x850 Полка настенная сплошная; габ.1000x400x300мм. Подтоварник, каркас квадратная труба, нерж.сталь; габ.1200x600x200мм Стеллаж производственный, каркас-уголок нержавеющая сталь 4 полки; 1500x600x1600мм.
160.22	Помещение возвратной тары	Стеллаж производственный, каркас-уголок нержавеющая сталь 5 полок сплошных; 1000x500x1850мм. Нагрузка на полку до 80кг. Ванна моечная с бортом, двух-секционная, каркас угол оцинкованная сталь; сварная; полка с отверстием для смесителя на каждую мойку, габ.1600x800x850мм
160.25	Помещение персонала	Шкаф гардеробный двухсекционный Z со скамейкой габ.400x525x1985 материал: HPL,AL-профиль, HDF, сталь Кабина для переодевания
160.26	Помещение приема пищи персонала	Конференц-кресло Шкаф холодильный бытовой Микроволновая печь; габ.45,2x26,2x33,5см Чайник электрический, габариты 19x17x18см нагревательный элемент – скрытая спираль покрытие нагревательного элемента – нержавеющая сталь объем 1,7л 2200Вт;

Схема пищеблока МАОУ «Нижнеиргинская СОШ»



Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
 (по Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение №7

**Журнал учета
температурного режима холодильного оборудования**
 (по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в $^{\circ}C$)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение №8

**Журнал учета
температуры и влажности в складских помещениях**
 (по приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

№п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (t в $^{\circ}C$) и влажности%					
		1	2	3	4	5	6

Пример технико-технологической карты

Источник рецептуры: Единый сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для детских садов, школ, школ-интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений, учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации, лечебно-профилактических учреждений. Пермь, 2021

Технологическая карта № 297
Рыба, припущеная в молоке
(наименование кулинарного изделия (блюда))

Наименование сырья и полуфабрикатов	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Треска, минтай, навага, пикша, хек	119	90	107	81
или горбуша, кета	129	90	116	81
или филе, выпускаемое промышленностью	104	90	94	81
Молоко	32	32	29	29
Лук репка	23	19,3	21	17,4
Масло растительное для смазки	2	2	1,8	1,8
Соль йодированная	1	1	0,9	0,9
Масса полуфабриката	-	122	-	110
Выход блюда		100		90

Технология приготовления: Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски под углом 30°, укладывают в смазанный маслом сотейник кожей вниз на бланшированный репчатый лук. Рыбу заливают горячим молоком, так, чтобы жидкость покрыла рыбу на 1/3 часть высоты, добавляют соль йодированную, закрывают крышкой и припускают при слабом кипении 20-25 минут. Отпускают с гарниром и молоком, в котором она припекалась.

Гарниры: картофельное пюре, картофель отварной (крупный кубик).

Температура подачи 65°C.

Срок реализации: не более двух часов с момента приготовления.

Требования к качеству: Рыба подана одним куском, проварена, сохранила форму. Цвет, вкус и запах соответствуют виду рыбы, молока, лука. Гарнir уложен аккуратно, рыба полита молоком с луком.

Химический состав блюда		
Белки (г)	13,8	12,4
Жиры (г)	1,2	1,1
Углеводы (г)	3	2,7
Калорийность (ккал)	78	70
A (мкг)	11	9,9
B ₁ (мг)	0,07	0,06
C (мг)	2	1,8
E (мг)	1,3	1,1
Ca (мг)	51	45,9
Mg (мг)	25	22,5
P (мг)	142,9	128,6
Fe (мг)	0,52	0,47
Выход блюда (г)	100	90

Приложение № 10

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
2	3	4	5	6	7	8	

Приложение № 11

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
(по Приложению N 4 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

1	2	3	4	5	6	7
Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда,кулинарного изделия	Подпись членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд

Приложение №12

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

Оценка качества блюд готовых кулинарных изделий:	При каких условиях:
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно»(брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию; другие признаки, порчащие блюда и изделия.

***Перечень пищевой продукции, которая не допускается
при организации питания детей (по Приложение N 6к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)***

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и(или) признаками недоброкачественности.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
- 5 Непотрошеная 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 сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопушки», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя. 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша «самоквас».
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- 18 Квас
- 19 Соки концентрированные диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленої, не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрень, перец острый (красный и, 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
- 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
- 42 Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
- 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Анализа рисков при закупке, приеме продуктов

Оценка поставщиков поступающей продукции	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации.
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей
(Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)***Мясо и мясопродукты:***

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы, субпродукты говяжьи (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог итворожные

изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
 - компоты, фрукты дольками;
 - баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
 - зеленый горошек;
 - кукуруза сахарная;
 - фасоль стручковая консервированная;
 - томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение №16

***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.

Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	Время	ФИО эксперта	Объекты	Пробы	Выводы	Рекомендации
1	2	3	4	5	6	7

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

<i>Внутренний мониторинг питания</i>	<i>Внешний мониторинг питания (проводиться родительским советом, либо родителем (законным представителем)</i>
Ежедневно: (бракеражная комиссия) <ul style="list-style-type: none"> - осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) 	Ежедневно
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда <ul style="list-style-type: none"> - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся. 	1 раз в неделю: <ul style="list-style-type: none"> - осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
2	3	4	5	6	

Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третий блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смызов на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смызов	1 раз в год
Микробиологические исследования смызов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей.	5-10 смызов	1 раз в год
Исследования смызов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырье пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смызов	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, даготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, Микробиологическим показателям- 2 раза в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год(в холодный и теплый период)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума.

Приложение №21***Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции***

№ П\П	Дата проведения уборки	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции	Площадь	Наименование дезинфицирующего средства, концентрация	Количество израсход. препарата	Роспись ответственного за выполнение работ
	2	3	4	5	6	7

Приложение №22***График генеральной и влажной уборки пищеблока***

Наименование помещения	Тип уборки	Периодичность и время	Лицо производимое уборку
Цех первичной обработки	Ежедневная	15:00, по мере загрязнения	
	Генеральная	15:00, еженедельно каждая суббота	
Горячий цех	Ежедневная	15:00, по мере загрязнения	
	Генеральная	15:00, еженедельно каждая суббота	
Обеденный зал	Ежедневная	15:00, по мере загрязнения	
	Генеральная	15:00, еженедельно каждая суббота	
Бытовые помещения	Ежедневная	15:00, по мере загрязнения	
	Генеральная	15:00, еженедельно каждая суббота	
Раздевалка	Ежедневная	15:00	

Приложение № 23***Журнал учета дезинфекции и дератизации***

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица
1	2	3

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

Приложение № 24***Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил***

№ П\П	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно

3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров.	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Приложение №25

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Приложение №26

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

Перечень должностей, работников подлежащих прохождению гигиенического обучения	Количество	Периодичность прохождения
1	2	3
Повар	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Повар	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Кух рабочая	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

***Политика МАОУ «Нижнеиргинская СОШ»
в области качества и безопасности выпускаемой продукции***

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МАОУ «Нижнеиргинская СОШ» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,

6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

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

Приказ

№ 105

**О назначении руководителя группы
и создании рабочей группы ХАССП**

С целью успешной реализации проекта по разработке, документальному оформлению и внедрению системы ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1) Включить в область применения системы ХАССП структурные подразделения
- 2) Система ХАССП распространяется на производство и хранение пищевой продукции.
- 3) Создать группу по обеспечению безопасности пищевой продукции в составе:
 1. Директор – Пудова С.А.
 2. Зав. хозяйством – Ирисова Т.А.
 3. Ответственный по питанию – Минина Н.П.
 4. Завуч – Чуткова Н.И
 5. Повар – Петрова Л.М.
- 4) Назначить Координатором группы ХАССП – Минину Н.П. и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:
 - 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.
- 5) Назначить Техническим секретарем группы ХАССП – Ирисову Т.А. и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:
 - организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
- 6) Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы

Пудова С.А.

С приказом ознакомлены:

Ирисова Т.А.

Минина Н.П.

Чуткова Н.И.

Петрова Л.М.

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

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

Журнал учета результатов ежедневных медицинских осмотров работников

Гиги ничес кий журнал(с отру дники) № П/П	Дата	Ф.И.О. работника(по следнее при наличии)	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(отве тственным лицом) (допущен /отстранен)	Подпись медицинского работника или ответствен ного лица
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой

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

Условные обозначения.

(○) - не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

(○) - частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);

(●) - полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов		
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №17) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №6) Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №31) Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №32) Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №10)	
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №19,20). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов.	
	Журнал учета результатов медицинских осмотровработников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №29) Гигиенический журнал (Приложение №30) Журнал проведения влажной и генеральной уборки (Приложение №5) Журнал учета включения бактерицидной лампы вхолодном цехе (Приложение №) Журнал учета температуры в холодильниках(Приложение №7) Журнал учета температуры и влажности воздуха вскладских помещениях. (Приложение №8) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №23). Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	
Личные медицинские книжки каждого работника		
Примечание		

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

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

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых Веществах(суточная) для детей возрастных групп

Наименование	7-11 лет	12 лет и старше
Энергия (ккал)	2350	2720
Белок, г	77	90
Жиры в т.ч. животный	79	72
Углеводы	335	383
Витамин С	60	70
Витамин В1	1,2	1,4
Витамин В2	1,4	1,6
Витамин А(реест.экв/сут)	700	900
Витамин D	10	10
Кальций	1100	1200
Фосфор	1100	1200
Магний	250	300
Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Селен	0,03	0,05
Фтор	3	4

Примечание:

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

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. (Приложение №35)

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 с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	7-11 лет	12 лет и старше
Завтрак	20-25%	20-25%
Обед	20-25%	20-25%

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37.

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.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупынных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
С 7-11 лет	500	700	300
С 12 лет и старше	550	800	350

6. В образовательной организации, функционирующей в до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

7. 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.

8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

9. 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.

10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

***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 год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

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 №31).

Не допускаются к работе на пищеблоке 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, 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 спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

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 образовательной организации;
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
 - 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 образовательной организации.

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет контроль за соблюдением требований санитарных правил (согласно графика контроля).

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

Приложение № 36

Меню приготавливаемых блюд (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Прошито, скреплено печатью

листа(ов) цифрами, прописью

«26» декабря 2023г.

Директор

С.А.Пудова

