УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ «Новосергиевская средняя общеобразовательная школа № 1» Новосергиевского района Оренбургской области \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В.Попова

Приказ от 01.09. 2023 № 01/17-од

**Программа**

**производственного контроля с применением принципов ХАССП**

**Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения**

**" Новосергиевская средняя общеобразовательная школа № 1" п. Новосергиевка Новосергиевского района Оренбургской области.**

Настоящая программ разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ ( в редакции от 13.07.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального Закона от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ( в редакции от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального Закона от 07.02.1992 г. № 2300-1 ( в редакции от 08.12.2020) «О защите прав потребителей», Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" Государственным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 "системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования", СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07" (вместе с "СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила") (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 N 9357), иными актами согласно Приложению 1 "Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов."**,** Методическими рекомендациями МР 2.4.0179-20 « Рекомендации по организации питания обучающихся образовательных организаций», Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29 -ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов», «Санитарными правилами СП нормативами СанПиН 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", утвержденными Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. № 28

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ "НСОШ №1" п. Новосергиевка (далее Учреждения) с применением принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР -HazardAnalysisandCriticalControlPoints (Анализ рисков и критические контрольные точки) , изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

**Принцип 1. Проведение анализов рисков**( идентификация потенциального риска или рисков (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).

**Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)** в производстве для устранения риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ(** в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того что критическая контрольная точка находится под контролем.

**Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ**, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений.

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

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

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

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для сотрудников и учащихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением .

**Определения**

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

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

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

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

**-опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**-опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

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

**-допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.

**-недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.

-**безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

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

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

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

**-управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**-критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

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

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

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

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

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

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

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

**Состав программы**

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.

2. Проведение анализа рисков.

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

5. Разработка системы мониторинга ККТ.

6. Разработка корректирующих действий.

7. Внедрение принципов ХАССП.

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

9. Документация программы ХАССП.

10. Приложения.

11.Дополнение (блок-схемы приготовления блюд)

**1.Организация работ по применению программы**

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Директор Учреждения.

Директор Учреждения определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает еѐ поддержку на всех уровнях.

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

Директор Учреждения определяет область применения ХАССП.

Директор Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла

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.

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

Контроль за исполнением программы сохраняется за Директором Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20, а именно: Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды (Приложение 3);

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (Приложение 4.1);

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 4.2);

Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 4.3).

**2. Проведение анализа рисков**

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства(изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

***Биологические опасности:***

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

***Химические опасности:***

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

***Физические опасности:***

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

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1.Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;

2. Хранение сырья;

3. Производство пищевой продукции, в том числе:

-помещение и оборудование пищеблока;

-производственный процесс приготовления продукции;

4. Реализация готовой продукции;

5. Персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Стадия**  **процесса** | **Опасность и**  **ее источник** | **Контрольные мероприятия** | **Оценка**  **риска** | **Контрольно-**  **критическая**  **точка** |
| 1 | Формирование  ассортиментного  перечня  продукции | Биологическая:  -эпидемиологически  опасные блюда,  -поступление  запрещенного сырья, (Приложение7)  недоброкачественного  сырья  Финансовая:  -завышенная ценовая политика,  -ненужный объем поступающего сырья | -договоры  с поставщиками -пересмотр договоров  -управление поставками  -анализ и корректировка меню  (Рекомендованные продукты и блюда  -Планирование расхода продукции (десятидневное меню) | При выполнении контрольных и плановых мероприятий  –риск  не велик | Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанав-ливается. Основная задача–получить нужный объем доброкачест-венных товаров по привлека-тельной цене |
| 2 | Поступление продуктов на склад | Биологическое  :-загрязнение патогенными м/о;  -нарушение целостности упаковки:  -нарушение условий транспортировки;  -поставка продукции не в таре производителя  Химическое:  -с/х пестициды. Физическое:  -грызуны, жучки, примеси | -входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 10)  -управление поставками;  -визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к и приему пищевых продуктов (Приложение 11) | При выполнении входного контроля и правиль-ной  Работе с постав-щиками степень риска не велика. | Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить(ККТ) на входящем контроле поступающего сырья |
| 3 | Хранение продуктов на складе | Биологическое:  -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.);  -рост патогенных м/о;  -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.  Химическое:  -загрязнение дезинфектантом;  -моющим средством | -правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» ( Приложение 13, Приложение 14);  -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования;  -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников;  -дератизация и проведение генеральных уборок склада.  (Приложение 13, Приложение 26);  -соблюдение личной гигиены;  -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 20) | Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая | Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) |
| 4 | Подготовка посуды и инвентаря | Механическая:  -сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая  :-загрязнение патогенными м/о.  Химическая:  -загрязнение моющими- средствами, дезинфектантом | соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20(Приложение 21)  ;-санитарное содержание пищеблока (Приложение 26) | При выполнении нормативов степень риска невысока | Контрольную точку (ККТ) можно не ставить |
| 5 | Кулинарная  обработка | Биологическое:  -загрязнение патогенными м/о и их рост.  Химическое:  -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом  **Возникновение перекрестных загрязнений**:  -микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков);  -аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии);  -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 31) | соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 30);  -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования;  -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 3);  -соблюдение поточности производства  -соблюдение личной гигиены (Приложение 5)  -отделение сырья от готовой к употреблению продукции;  -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока;  -разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря);  -соблюдение поточности производства;  -соблюдение личной гигиены (Приложение 5) | Степень  Риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая  При выполнении нормативов степень риска невысокая | Установить  Контрольно-критическую  точку (ККТ)  Контрольнуюточку (ККТ) можно не ставить |
| 6 | Реализация  (раздача) | Биологическая:  -при нарушении технологии приготовления | -снятие проб готовых блюд;  -органолептическая оценка;  -соблюдение правил подачи готовых блюд | Степень  риска не  высокая. | Контрольно-критическую  точку (ККТ) можно не устанавливать |
| 7 | Прием  пищи учащимися | Биологическое:  -загрязнение м/о и их рост | -соблюдение правил раздачи;  -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока;  -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока | Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка | Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать |

**3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)**

**Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления);**

**параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции;**

**параметров (показателей) безопасности**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ККТ технологической операции** | **Мероприятия контроля** | **Что контролируется** | **Ответственный** | **Документация** |
| 1 | Приѐмка сырья | Проверка  качества  продовольствен  ного  сырья и пищевой  продукции  (документальная  и органолептиче  ская) | -ТТН на продукцию, сертификаты  .-Целостность упаковки.  -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных  документах.  -Сроки  годности и даты изготовления | повар | Товарно-транспортные  Накладные  Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции  ( Приложение №18) |
| 2 | Хранение  поступающего пищевого  сырья | Соблюдение  требований и  правил хранения  пищевых  продуктов | -Температура и влажность;  -Чистота оборудования и помещения  ;-Содержание склада;  -Исправность холодильного оборудования. | повар | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений  (Приложение 26)  Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13)  Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  ( Приложение № 14) |
| 3 | Обработка и переработка пищевого  сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий | -Исправность оборудования пищеблока;  -Чистота оборудования и помещений пищеблока;  -Наличие ТТК;  -Выполнение правил и требований технологического процесса | Повар, помощник повара | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений(Приложение 26)  Сборник технологических карт( Приложение 30). |
| 4 | Реализация  Готовой  продукции | Снятие проб  готовых блюд  ,органолептичес-кая оценка | -Соответствие готовой  продукции требованиям ТТК | Медицинс-кий работник | Журнал  бракеража  готовой продукции  (Приложение 16) |

**4. Определение критических пределов для каждой ККТ.**

**Предельные значения параметров, контролируемых в критических**

**контрольных точках**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ККТ технологи**  **-ческой**  **операции** | **Контролируемый**  **параметр** | **Предельное**  **значение** | **Ответствен-ный** | **Нормативная**  **документация** |
| 1 | Приѐмка  сырья | -Сопроводительная  документация;  -Целостность упаковки;  -Срок годности | Отсутствует  Нарушена  Истекший | повар | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции(( Приложени3 18)  Приложения 7,11 |
| 2 | Хранение  поступающего  пищевого  сырья | -Температура и влажность;  -Чистота оборудования  И помещения;  -Содержание склада;  -Техническое  состояние  оборудования | Нарушение  Температурного  режима;  Нарушение  Санитарной  обработки;  Несоответствие  инвентаря;  Неисправность  оборудования | повар | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений  (Приложение 26)  Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 13)  Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях  ( Приложение № 14)  Приложение 12 |
| 3 | Обработка и переработка  пищевого  сырья,  термообработка при  приготовлении | -Чистота оборудования  и помещений пищеблока;  -Техническое состояние  оборудования;  -Выполнение  требований ТТК | Нарушение  Санитарной  обработки;  Неисправность  Оборудования  ;Не соответствие  Требованиям  ТТК | повар | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений  (Приложение 26)  Приложение 12 |
| 4 | Реализация  Готовой  продукции | Соответствие  готовой продукции  требованиям ТТК | Не  соответствует | медицинский работник | Сборник ТТК  и меню |

**5. Разработка системы мониторинга ККТ**

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска .Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАСС

**Система мониторинга**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ККТ**  **технологической операции** | **Мероприятие мониторинга** | **Периодичность** | **Контрольный документ** |
| 1 | Приѐмка сырья | Контроль сопроводительной документации | По факту приемки | Товарно-транспортные  накладные |
| 2 | Хранение  поступающего  пищевого сырья | Контроль за сроками годности продукции | регулярно | Условия хранения и конечный срок реализации(по маркировочному ярлыку) |
| Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании. | регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 9.1)  Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях( Приложение № ) |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада | ежедневно | Журнал контроля  санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 20) |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала | по факту | Гигиенический журнал( сотрудники) (Приложения 16, 17,18) Личные медицинские книжки каждого работника |
| Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока | по факту | Журнал контроля  санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 10.1) |
| 4 | Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 9.6) |

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21)

**6. Разработка корректирующих действий**

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

К корректирующим действиям относят:

-проверку средств измерений;

-наладку оборудования;

-изоляцию несоответствующей продукции;

-переработку несоответствующей продукции;

-утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

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

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее .

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

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в

рабочие листы ХАССП

(Приложение 23)

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Аварийная ситуация** | **Меры по устранению** |
| 1 | Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля. | Устранение факторов, повлекших за собой результаты. |
| 2 | Получение сообщений об инфекцион-ном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин .Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции.  Проведение лабораторного исследования |
| 3 | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов | Приостановление деятельности организации.  Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 4 | Неисправность сетей водоснабжения. | Приостановление деятельности организации.  Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 5 | Неисправность сетей канализации. | Приостановление деятельности организации.  Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 6 | Неисправность холодильного оборудования. | Ремонт оборудования.  Ревизия хранившихся пищевых продуктов.  Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия. |

**7. Внедрение принципов ХАССП**

**План внедрения принципов ХАССП в Учреждении**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап внедрения ХАССП** | **Мероприятия производственного контроля** | **Ответственный** | **Периодич-**  **ность** |
| 1 | Политика ХАССП в МБОУ «НСОШ No 1» п.Новосергиевка | Определение и документирование  политики относительно безопасности  приготовляемой продукции | Директор школы |  |
| 2 | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП | Директор школы |  |
| 3 | Подготовка информации для разработки системы ХАССП | Выбор последовательности  и поточности технологиче  ских процессов с целью исключения загрязнения  сырья и пищевой  продукции | медицинский работник, повар |  |
| Проведение контроля за продовольственным сырьем ,используемым при изготовлении | повар | ежедневно |
| Проведение контроля за функционированием  Технологического оборудования | завхоз | ежедневно |
| Соблюдение условий хранения пищевой продукции | Работники пищеблока | Ежедневно |
| 4 | Выявление  опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке  ( биологических, химических,  физических) | Члены группы ХАССП |  |
| Контроль должностными лицами Учреждения за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений | Директор школы, медицинский работник | ежедневно |
| 5 | Подготовка блок-схем производственных процессов | Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 24) | Члены группы ХАССП |  |
| 6 | Определение критических контрольных точек(ККТ) |  | Члены группы ХАССП |  |
| 7 | Установление критических границ для каждой ККТ | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ | Члены группы ХАССП |  |
| 8 | Контроль за организацией  питания | - хранением продуктов | повар, медицинский работник |  |
| -выполнением натуральных норм | повар, медицинский работник | ежемесячно |
| -технологией приготовления; | повар | ежемесячно |
| -блюд | медицинский работник |  |
| 9 | Результат контроля пищевой продукции | Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами | Директор школы, медицинский работник | ежедневно |
| 10 | Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль | Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов потребнадзора об аварийных ситуациях на объектах | Директор школы, медицинский работник | по мере возникновения аварийных ситуаций |
| Контроль за организацией медицинских осмотров; | Директор школы  Медицинский работник | 1 раз в год |
| Санитарно-гигиеническое обучение персонала | Директор школы | 1 раз в 1 год |
| санитарно-гигиеническая подготовка кадров и учащихся | медицинский работник,  классные руководитель | 1 раз в год |
| Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений | Работники пищеблока  Специалист по охране труда | по договору |
| Лабораторный контроль | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | по договору |

**7.1. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Виды**  **исследований** | **Объекты, подлежащие лабораторному контролю** | **Место замеров или отбора проб** | **Перио-дичностьобследо-ваний** | **Ответственные за проведение** | **Нормативно-техническая документация, регламенти-рующая проведение исследований** |
| .Исследование рационов питания | | | | | | |
| 1 | Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона | Определение жиров, белков, углеводов и расчет калорийности | Отбор проб со стола | 1 раз в год | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | Инструктивно-методические  указания по организации общественного питания учащихся в общеобразова-тельных школах  Утв. Минздравом 15.08.1974 г,  No 1174-74 |
| 2 | Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизиро-  ванных блюдах | 3-и блюда | Отбор проб со стола | 4 раза в год | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | Инструкция о работе санэпидстан-ций по контролю за С  -витаминиза-цией готовой пищи.Утв. Минздравом 22.11.1972 г.,No 997-72 |
| 3 | Эффективность термической обработки | Изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов | Отбор проб со стола | 4 раза в год | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | Методика санитарно-бактериоло  гического контроля.  Утв. Минздравом 31.12.1982 г. |
| 4 | Общая микробная обсеменен-ность пище  вых продуктов | Салаты, винегреты, готовые блюда, молоко и молочно-кислые продукты | Отбор проб со стола | 2 раза в год | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | ГОСТ 4288-  76 «Изделия кулинарные и полуфабрика  ты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний» |
| IИсследования воды | | | | | | |
| 5 | Вода из водопровод-  ной системы (физические, химические и бактериологи-ческие  показатели) | МБОУ «НСОШ No 1» п.Новосергиевка | Водоразборные краны в пищеблоке | 2 раза до и после промывки системы | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая». Методы санитарно-бактериологического анализа |
| 6 | Вода из бачков, фонтанчика, графинов, в т.ч. кипяченая (бактериологи-ческий анализ) | МБОУ «НСОШ No 1» п.Новосергиевка | Из всех мест водопользования | 2 раза в год | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде. Утв. Минздравом 28.05.1980 г |
| .Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния учебно-воспитательных учреждений | | | | | | |
| 7 | Исследование смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов | МБОУ «НСОШ No 1» п.Новосергиевка | Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала | 4 раза в год | Юго-Западный территориальный отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области | Методические указания «Нормативы проведения основных сан.-бак.исследованийобъектов окружающей среды». Утв. Минздравом 24.02.1983 г., No 2671-83 |

**8 . Разработка процедур проверки системы ХАССП**

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

2. Программа проверки должна включать в себя:

-анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 22);

-оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

-проверку выполнения предупреждающих действий;

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

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

-актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Директор Учреждения.

**9. Документация программы ХАССП**

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

***9.1. Документация программы ХАССП должна включать***:

-политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции(Приложение 2);

-приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении3);

-информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складе Учреждения);

-информацию о производстве;

-отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

-рабочие листы ХАССП (Приложение 23);

-процедуры мониторинга;

-процедуры проведения корректирующих действий;

-программу внутренней проверки системы ХАССП;

-перечень регистрационно-учетной документации.

***9.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросамосуществления производственного контроля***

1) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 9.6,9.7)

2) Журнал Бракеража скоропортящейся пищевой продукции(?????)

2) Журнал витаминизации блюд.(Приложение 9.5)

3) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 12)

4) Гигиенический журнал(сотрудники) (Приложение 18)

8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

10) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9.1)

11) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 9.2)

12) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 10.1)

13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада(Приложение 20)

14) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21)

15) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 22)

**10. Приложения**

Приложение 1

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование нормативного документа** | **Регистрационный номер** |
| Федеральный Закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ ( в редакции от 13.07.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» | No 52-ФЗ (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) |
| [Указ Президента Российской Федерации 9 октября 2007 года N 1351 «Об утверждении концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».](http://apruo.ru/attachments/319_1.rar) | №1351 от 9 октября 2007 года |
| [Указ Президента Российской Федерации 30 января 2010 года N 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».](http://apruo.ru/attachments/319_2.rar) | № 120 от 30 января 2010 |
| Государственный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» | постановление Госстандарта РФ от 23 января 2001 г. No31-ст |
| Федеральный закон No 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) | No 184 -ФЗ |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза No882 от 09.12.2011 (ст. 1 -ст. 29) | TP ТС 023/2011 |
| Федеральный закон от 24.06.2008 г. No 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) | No 90-ФЗ от24.06.2008 г. |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. No68 (ст. 1 -151) | TP ТС 034/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. No67 (ст. 1 -115 | P ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г.No797 (ст.1, ст. 2, ст.З, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | TP ТС 007/2011 |
| Федеральный от 12.06.2008 г. No 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.З, 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) | No 88-ФЗ от 12.06.2008 г. |
| СанПиН "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» | 2.3/ 2.4..3590-20 |
| СанПиН«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» | 2.1.3.2630-10 |
| Федеральный Закон от 07.02.1992 г. № 2300-1 ( в редакции от 08.12.2020) «О защите прав потребителей»и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» | ФЗ No2 от 09.01.1996г.(ред. от 25.10.2007г.) |
| Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ ( в редакции от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», | Ф3 No29 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 ипериодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Приказ Минздравсоцразвития РФ No302-н от 12.04.2011г. |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» | Приказ МЗРФ No229 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 27.03.07 г. (с изменения и дополнениями No 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 No 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 организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» | СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» | СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями |
| «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 |
| 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.Зп.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 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.З 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 и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.З 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 «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.З п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2) | 3.3.2342-08 |
| СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.-9.13) | 3.3.2367-08 |
| СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения NoNo 1, 2 | 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3) | 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения NoNo 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 NoNo1, 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 туберкулѐза», 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«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, обучения, отдыха и оздоровления подростков» | СП 3648-20 |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 | No 125-н от 21 марта 2014г. |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г. No769 | TP ТС 005/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011г.No881 | TP ТС 022/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г.No880 | TP ТС 021/2011 |
| Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. -Письмо Минюста России от 17.02.2011г., регистрационный No01/8577-ДК) | No51н от 31.01.2011г. |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010г. No299 |  |

**Приложение 2**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «НСОШ №1»п.Новосергиевка

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В.Попова

**Политика МОБУ «НСОШ №1»п.Новосергиевка**

**в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

**Основная цель** в области качества и безопасности продукции:

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

**Задачи Учреждения**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 (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

1.Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,

2.Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,

3.Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,

4.Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,

5.Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,

6.Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и участников образовательного процесса.

**Приложение 3**

**Требования к санитарному состоянию и**

**содержанию помещений и мытью посуды.**

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте.

Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

-механическое удаление остатков пищи;

-мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°С и с добавлением моющих средств;

-ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С;

-просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

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

-механическое удаление остатков пищи;

-мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°С;

-мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

-ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

-просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств;

во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;

столовую посуду -в шкафах или на решетках;

столовые приборы -в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°С и насухо вытирают сухой, чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

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

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений , неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

При отсутствии помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми химическими веществами в присутствии обучающихся , сотрудников Учреждения и персонала пищеблока .

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

**Инструкция по обработке оборудования**

**при вирусных инфекциях**

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

**Инструкция по обработке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря при вирусных инфекциях**

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой **при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих и дезинфицирующих средств ( «Ника Супер +» (1г на 1литр воды, - дезинфицирующее средство «Абактерил –Хлор» (1таблетка на 10 литров воды), ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре**. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.  
5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, **замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют средством «Абактерил –Хлор» (1таблетка на 10 литров воды с экспозицией 15 мин.) ,** промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.  
**Инструкция по обработке кухонной посуды при вирусных инфекциях**

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

* механическое удаление остатков пищи;
* **мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств «Ника Супер +» 1гр. на 1литр воды.**
* **ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;**
* просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

**Мытье столовой посуды ручным способом при вирусных инфекциях**

**(в 3 - секционных ваннах)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | - предварительно проводится механическое удаление остатков пищи |
| **I ванна** | Мытьё в воде с добавлением моющего средства **«Ника-Супер плюс»**  **на 35 литров - 35 гр при температуре не ниже 450С** |
| **II ванна** | Мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 450С и добавление **дезинфицирующего средства с моющем эффектом «Ника-Экстра М»**  **( 2% раствор)**  **на 35 литров – 700 гр.** |
| **III ванна** | Ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 650С |
|  | - просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах |

**Мытье стаканов, бокалов ручным способом при вирусных инфекциях**

**(в 2 - секционных ваннах)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | - предварительно проводится механическое удаление остатков пищи |
| **I ванна** | - проводится мытье щетками в воде при температуре не ниже 450C и с добавлением моющего средства**«Ника - Супер -плюс» на 35 л. воды - 35 г** |
| **II ванна** | - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 650С,с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. |
|  | - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах |

**Мытьё столовых приборов ручным способом при вирусных инфекциях**

|  |  |
| --- | --- |
| **I ванна** | - проводится мытье щетками в воде при температуре не ниже 450C и с добавлением моющего средства **«Ника – Супер- плюс» на 35 л. воды - 35 г** |
| **II ванна** | - ополаскивание проточной водой |
|  | - прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 минут. |

**Мытье столовой посуды ручным способом (в 3 - секционных ваннах)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | - предварительно проводится механическое удаление остатков пищи |
| **I ванна** | Мытьё в воде с добавлением моющего средства **«Ника-Супер плюс»**  **на 35 литров - 35 гр при температуре не ниже 450С** |
| **II ванна** | Мытьё во второй секции ванны в воде с добавлением **Ника-Супер плюс»**  **на 35 литров – 17,5 гр при температуре не ниже 450С** |
| **III ванна** | Ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 650С |
|  | - просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах |

**Мытье стаканов, бокалов ручным способом при вирусных инфекциях**

**(в 2 - секционных ваннах)**

|  |  |
| --- | --- |
|  | - предварительно проводится механическое удаление остатков пищи |
| **I ванна** | - проводится мытье щетками в воде при температуре не ниже 450C и с добавлением моющего средства**«Ника - Супер -плюс» на 35 л. воды - 35 г** |
| **II ванна** | - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 650С,с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. |
|  | - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах |

**Мытьё столовых приборов ручным способом при вирусных инфекциях**

|  |  |
| --- | --- |
| **I ванна** | - проводится мытье щетками в воде при температуре не ниже 450C и с добавлением моющего средства **«Ника – Супер- плюс» на 35 л. воды - 35 г** |
| **II ванна** | - ополаскивание проточной водой |
|  | - прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 минут. |

**Приложение4**

**Основные гигиенические и противоэпидемические**

**мероприятия, проводимые медицинским персоналом**

Медицинский персонал обязан:

-осуществлять повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил;

--осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

-в рамках организации рационального питания обучающихся организовать контроль раскладки продуктов с использованием технологических карт и утвержденного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания;

-проводить бра\

ераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;

- вести ежедневный осмотр сотрудников пищеблока с занесением результатов в гигиенический журнал;

- организовать контроль санитарного состояния пищеблока и проведения еженедельных генеральных уборок;

- организовать контроль предоставления необходимых медицинских документов и реализации индивидуальных меню для детей , нуждающихся в лечебном и диетическом питании и детей с ОВЗ;

-осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации горячего питания ;

--незамедлительно информировать директора Учреждения о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;

-сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников Учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;

--проводить работу по формированию навыков здорового и правильного питания у обучающихся по программе « Разговор о правильном питании»

**Приложение 5**

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке;

аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, -не реже 1 раза в год.

Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей 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 сотрудников

Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви;

оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, носить одноразовые и многоразовые маски и перчатки.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка, маски и перчатки)

Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу.

Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

**Приложение 6Требования к соблюдению санитарных правил**

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

-наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;

-выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;

-необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

-прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

-наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

-своевременное прохождение работниками образовательного учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

-организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

-исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

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

**Приложение 7**

**Приложение 6к СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

**ПЕРЕЧЕНЬ**

**пищевой продукции, которая не допускается при организации детей**

1. Пищевые продукты без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной или поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
10. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбас, заливные блюда ( мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски( с фаршем),макароны с рубленным яйцом
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша -"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузные
20. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы ( кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)
26. Острые соусы, кетчупы, майонез
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки.
29. Кулинарные жиры, маргарин ( кроме выпечки) и другие 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 и другие кисломолочные продукты 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 и блинчики с мясом и с творогом
40. .Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки
42. Сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности
43. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности
44. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня , реализуемые через буфеты

**Приложение 8**

**Приложение 7к СанПиН2.3/2.4.3590-20**

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет**

**( внетто,г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

|  |
| --- |
| Наименование продуктов |
|  | |
| 7 -11 лет | 12 лет и старше |
| Хлеб ржаной (ржано-пшеничный) | 80 | 120 |
| Хлеб пшеничный | 150 | 200 |
| Мука пшеничная | 15 | 20 |
| Крупы, бобовые | 45 | 50 |
| Макаронные изделия | 15 | 20 |
| Картофель | 187 | 187 |
| Овощи (свежие, мороженые, консервированные,), включая соленые и квашеные( не более 10% от общего количества овоще1) в т.ч. томат- пюре, зелень г | 280 | 320 |
| Фрукты свежие | 185 | 185 |
| Сухофрукты | 15 | 20 |
| Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, вт.ч. инстантные | 200 | 200 |
| Мясо 1-й категории | 70 | 78 |
| Субпродукты( печень, язык, сердце) | 30 | 40 |
| Птица (цыплята –бройлеры 1 категории потрошеные ) | 35 | 53 |
| Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое | 58 | 77 |
| Молоко | 300 | 350 |
| Кисломолочная пищеваяпродуция | 150 | 180 |
| Творог (массовая доля жира 5%- 9%) | 50 | 60 |
| Сыр | 10 | 15 |
| Сметана | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 30 | 35 |
| Масло растительное | 15 | 18 |
| Яйцо шт | 1 | 1 |
| Сахар( в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой продукции) | 30 | 35 |
| Кондитерские изделия | 10 | 15 |
| Чай | 1 | 2 |
| Какао-порошок | 1 | 1,2 |
| Кофейный напиток | 2 | 1,2 |
| Дрожжи хлебопекарные | 2 | 2 |
| Крахмал | 3 | 4 |
| Соль пищевая поваренная иодированная | 5 | 5 |
| Специи | 2 | 2 |

**Приложение 9**

**Приложение10 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20**

**Таблица 1**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название пищевых веществ | Потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп | |
|  | с 7 до11 лет | 12 лет и старше |
| Белки (г) | 77 | 90 |
| Жиры (г) | 79 | 92 |
| Углеводы (г) | 335 | 383 |
| Энергетическая ценность (ккал) | 2350 | 2720 |
| Витамин В1 (мг) | 1,2 | 1,4 |
| Витамин В2 (мг) | 1,4 | 1,6 |
| Витамин С (мг) | 60 | 70 |
| Витамин А (рет.экв) | 700 | 900 |
| Витамин D(мг ) | 10 | 10 |
| Кальций (мг) | 1100 | 1200 |
| Фосфор (мг) | 1100 | 1200 |
| Магний (мг) | 250 | 300 |
| Железо (мг) | 12 | 18 |
| Калий (мг) | 1100 | 1200 |
| Йод (мг) | 0,1 | 0,12 |
| Селен(мг) | 0,03 | 0.05 |
| Фтор (мг) | 3,0 | 4,0 |

**Приложение 10 Программа производственного контроля поступающей продукции**

**в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование объекта производственного контроля | Объект | Определяемые  показатели | Периодичность  производствен-ного контроля | Нормативная,  нормативно-техническая и  методическая  документация,  регламентирующая  проведения контроля |
| 1 | Входной  контроль  показателей  качества и безопасности  сырья и компонентов | Сырье и  компоненты | Требования к  упаковке и маркировке:  -соответствие видов и наименований  поступившего сырья и компонентов  маркировке на упаковке и товарно-сопроводитель-ной документации  -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводитель-ной документации  -соответствие  упаковки и  маркировки товара  требованиям  санитарных правил инормативов,  государствен-ных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) | Каждая  партия  сырья и компонентов | Технические регламенты на соответствующие виды продукции  СанПиН  2.4.5.2409-08  Технические регламенты на соответствующие виды продукции |
| 2 | Входной  Контроль  Показателей  качества и безопасности  поступающего  сырья и пищевой  продукции | Сырье  и пищев-  ая  продукция | Соответствие  видов и наименование  поступившей  продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводитель-ной документации  соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводитель-ной документации  -соответствие  упаковки и  маркировки товара  требованиям  санитарных правил инормативов,  государствен-ных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) | Каждая  Партия  поступающих сырья и пищевой  продукции | Технические регламенты на соответствующие виды продукции |

**Приложение 11**

**Требования к приему пищевых продуктов**

1.. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом.

2. 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.

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

**Приложение 12**

**Требования к условиям хранения, приготовления и реализации**

**пищевых продуктов и кулинарных изделий**

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

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется поваром.

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.

**Правила хранения пищевых продуктов и сырья**

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции:

сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.);

хлеб;

мясные, рыбные;

молочно-жировые; гастрономические;

овощи и фрукты.

2.Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах

3.При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4.Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

5. Сметану, творог хранят в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

6. Масло сливочное хранят в заводской таре.

7. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

8. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

9. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.

10. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

11. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

12. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

13. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.

Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

14. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении;

капусту -на отдельных стеллажах, в ларях;

квашеные, соленые овощи –в банках, при температуре не выше 10°С.

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

15. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

16. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

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

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

19.Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 9.1), который хранится в течение года.

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

Показания заносятся в журнал. (Приложение 9.2)

**Правила приготовления пищевых продуктов.**

1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи работниками пищеблока.

3.При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложении 9.3), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

4.Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые блюда и гарниры -не ниже 65°С, холодные супы, напитки -не выше 14°С.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+/-2°С не более 30 минут.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/-2°С.

Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

В Учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

5. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

7. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложением 10 СанПиН2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах, необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложением 9.5), который хранится один год.

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

Результаты контроля регистрируются в:

Приложение 9.6 Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 9.7 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой 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.

9.В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим в образовательном учреждении организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков.

Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

.

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

-использование пищевых продуктов,указанных в(Приложении 5);

-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.

**Приложение 13**

**Приложение 2к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20**

**Журнал**

**учета температурного режима холодильного оборудования**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  Производственного помещения | Наименование единицы холодильного оборудования | (t в °C) | | | | | |
| Месяц/дни:( ежедневно) | | | | | |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 |  | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 14**

**Приложение 3 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20**

**Журнал**

**учета температуры и влажности в складском помещении**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование помещения | Месяц/дни: (t в °C и влажность в процентах) | | | | | |
|  |  | 1 | 2 | 3 | 4 |  | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение 15**

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование  препарата | Наименование  блюда | Количество  питающихся | Общее количество  внесенного  витамин  ного  препарата  (гр) | Время  внесения  препарата или  приготовления  витаминизи-рованного блюда | Время  приема  блюда | Приме  чание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 16Приложение 4к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20**

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час  изготов  ления  блюда | Время снятия бракеража | Наименование  блюда,  кулинарного  изделия | Результаты органолептической  оценки качества готовых блюд | Разрешение  к реализации  блюда, кулинарного  изделия | Подписи членов бракеражной  комиссии | Результаты взвешивания порционных блюд | Приме  чание  <\*> |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукц

**Приложение 17**

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции**

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

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

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

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

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

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

**Приложение 18 Приложение 5 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления пищевой  продукции | Наименов  ание | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта(в кг,литрах,шт) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта(декларация о соответсвии ,свидетельство о государственной регистрации ,документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результаты органолептической оценки ,поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения  конечный срок реализации | Дата и час  фактической реализации | Подпись ответственного лица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 19**

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

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

**Приложение 20**

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

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

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

3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на праводеятельности.

**Приложение 21**

**Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с Приложением 1 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и санитарных правил СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменениями и дополнениями No 1 к СП 1.1.1058-01)«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания(Приложение 11.1)

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

2.Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.

Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.

На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

5. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для еѐ хранения около раздаточной линии.

6. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

7.Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки.

Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

8. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должно использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

-холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

-производственные столы с маркировкой: "СМ" -сырое мясо, "СК" -сырые куры, "СР" -сырая рыба, "СО" -сырые овощи, "ВМ" -вареное мясо, "ВР" -вареная рыба, "ВО" -вареные овощи, "Г" -гастрономия, "З" -зелень, "X" -хлеб и т.п.; -разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" -вареные куры, "ВО", "Г", "З", "X", "сельдь"; -кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "X", "З", "Г" и т.п.

9.Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

10. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

11. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательного учреждения**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Оборудование |
| Склады | Стеллажи, подтоварники |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственный стол, овощерезательная машина, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук, холодильник |
| Мясной цех | Производственные столы (для разделки мяса птицы) - низкотемпературный холодильный шкаф, электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук . |
| Горячий цех | Производственные столы (для сырой и готовой продукции), электрическиеплиты, духовые (жарочные) шкафы, контрольные весы, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, овощерезка, мясорубка, тестомеска, электрический котел, стеллажи. |
| Раздаточная зона | Мармит для первых, вторых и третьих блюд ( трехкомфорочный) |
| Моечная для мытья столовой посуды | Производственные столы, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна -для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), посудомоечная машина, раковина для мытья рук |
| Моечная кухонной посуды | Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж |
| Буфет | , среднетемпературные холодильные шкафы двухкамерные (3 шт ,обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения суточных проб) |

**Приложение 22**

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Дата забора проб | Наименование лабораторного исследования пищевой продукции | Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование | Результат контроля | Мероприятия после контроля проб |
|  |  |  |  |  |  |

**Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных иинструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений**

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

**Приложение 23**

**Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями, а также подлежащих профессионально-гигиеническому обучению**

**со**

**+гласно приказу МЗ РФ N 229 от 29.06.2002 г.«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»**

|  |  |
| --- | --- |
| Должность работника | Количество |
| Повар | 1 |
| Помощник повара | 1 |
| Мойщик посуды | 1 |
| Рабочий по кухне | 2 |

**Приложение 24**

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников**

**(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. работника  <\*> | Должность | Дата прохождения медицинского осмотра | Медицинское заключение | Дата следующего медицинского осмотра |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |

**Приложение 25 Приложение 1 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20**

**Гигиенический журнал( сотрудники)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| N п/п | Дата | Ф. И. О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским  работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 26**

**Журнал**

**контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Месяц | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование мероприятий | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | и | т | д |  |
| 1. Санитарно-гигиеническое состояние склада |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8.Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. Соблюдение графика генеральной уборки |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Ответственные лица:

Специалист по охране труда;

Директор МБОУ «НСОШ 1» п.Новосергиевка

Условные обозначения: -незакрашенные знаки -полностью соответствует требованиям;

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

-полностью закрашенные знаки -не соответствует требованиям

**Приложение 26**

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу | | | | | | | | | | | медицинские книжки каждого работника |  |
| Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Журнал учета температуры и влажности воздуха в складе | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд | Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований | Журнал здоровья персонала | Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока | Журнал бракеража готовой продукции | Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции | Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция | Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции | Личные медицинские книжки каждого работника | примечание |  |
| дата |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 27**

**Журнал**

**регистрации претензий, жалоб и происшествий,**

**связанных с безопасностью пищевой продукции**

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

**Приложение 28**

**Пример рабочего листа ХАССП**

Наименование продукта\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование технологического процесса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наимено  вание  операции | Опасный  фактор | Номер  Критической  контрольной точки | Контролируемый параметр и его  предельные  значения | Процедура  мониторинга | Контролирующие действия | Регистрационный  учетный  документ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Пример рабочего листа ХАССП**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ККТ | Контроль | | | | | Мониторинг | | | Корректирующие действия | | | Процедура оценки эффективности |
|  | Объект контроля | Вид опасности | Контролируемый показатель | Предельное значение | Процедура (метод определения) | Периодичность | Ответственный исполнитель | Регистрационно-учетный документ | Корректирующие действия | Ответственный исполнитель | Регистрационно-учетный документ |
| ККТ 1.1 | Наименование | Физический, биологический, химический |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Приложение 29**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Блок –схема приготовления блюд | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| 1. Заказ продукта у поставщика | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Ценовая  политика | | | Качество  продукции | | | Сопроводительная  документация | | | | Условия  транспортировки |
|  | | | | | | | | | | |
| 2. Хранение на складе МБОУ «НСОШ No 1» п.Новосергиевка | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Температурный режим | | | | | Маркировка и сроки хранения | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| 3. Цех холодной обработки продукции: | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Соблюдение ТТК | | Использование рабочего оборудования | | | | | | | Соблюдение Сан ПиН | |
|  | | | | | | | | | | |
| 4. Цех горячей обработки продукции | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Соблюдение ТТК | Использование рабочего оборудования | | | | | | Соблюдение Сан ПиН | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| 5. Раздача готового продукта | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |
| Выход веса порций | | | | Качество продукции | | | | Время выдачи | | |

**Приложение 31**

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) No\_\_\_\_**

Наименование кулинарного изделия (блюда):\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Номер рецептуры: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование сборника рецептур:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов | | | |
|  | 1 порц. | | 100 порц. | |
|  | Брутто, г | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
|  |  |  |  |  |
| Выход : |  |  |  |  |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки (г): |  |  | Са (мг): |  |
| Жиры (г): |  | Mg (мг): |  |
| Углеводы (г): |  |  | Fe (мг): |  |
| Эн.ценность (ккал): |  | С (мг): |  |

Технология приготовления:

**Приложение 31**

**ГОСТ Р 54762-2011. Программы**

**предварительных требований**

**по безопасности пищевой продукции**.

**Часть 1. Производство пищевой продукции**

**Меры по предотвращению перекрестного загрязнения**

**Общие требования**

Должны применяться программы по предотвращению, контролированию ивыявлению загрязнения.

Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

**Микробиологическое перекрестное загрязнение**

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования).

Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции

2) структурное разделение -физические барьеры, стены или отдельные здания;

3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;

4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);

5) перепады давления воздуха.

**Управление аллергенами**

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве.

Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке.

Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции.

Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства можетвозникать:

1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;

2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

a) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;

б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

**Физическое загрязнение**

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.