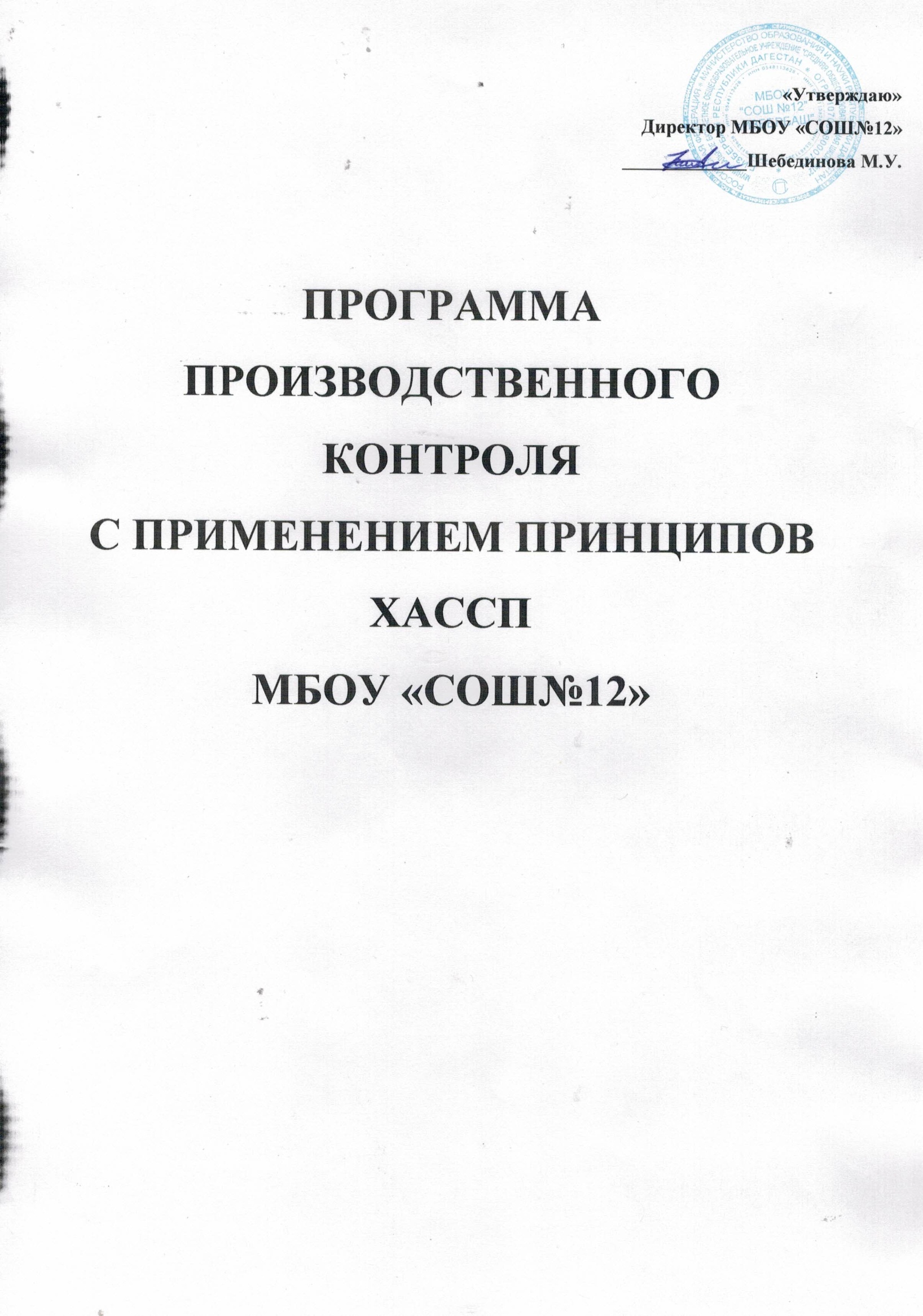
****

# Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Постановления № 32 от 27.10.2020 года «Об утверждении Санитарно-эпидемиологические правил и норм САНПИН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – Эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления); организации производственного контроля в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя общеобразовательная школа №12» города Избербаш Республики Дагестан (далее – образовательное учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

## Принцип 1.

Проведение анализа рисков (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 (минимизации) 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 или наблюдений.

## Принцип 5.

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

## Принцип 6.

Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

## Принцип 7.

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

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

# Определения

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

## 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.

## 2.10 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 (или) 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 проведания мониторинга.

## 2.20 проверка (аудит):

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

## 2.21. внутренняя проверка:

Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

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

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование нормативного документа* | *Регистрационный номер* |
| Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. | № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,  35, 36, 40) |
| Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей: 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39,40) | № 184 -ФЗ |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29) | TP ТС 023/2011 |
| Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27) | № 90-ФЗ от24.06.2008г |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) | TP ТС 034/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) | TP ТС 033/2013 |
| Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) | TP ТС 029/2012 |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.З, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) | TP ТС 007/2011 |
| Федерального закона от 12.06.2008 г. № 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) | № 88-ФЗ от 12.06.2008  г. |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций | №2.3/2.4.3590-20 27.10.2020 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ) | 2.1.3.2630-10 |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях» | ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007) |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых  продуктов» | Ф3№29 от 02.01.2000г |
| «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников.  Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда» | Приказ Минздравсоцра звития РФ  №302-н от 12.04.11г |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации  должностных лиц и работников организации» | Приказ МЗ РФ №229  от 29.06.2000г. |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно- противоэпидемических (профилактических) мероприятий» | СП 1.1.2193-07 от27.03.07г.( с  изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) |
| Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01) |
| «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» | СанПиН 2.3. 2. 1324- 03 |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению  дератизации» | СП 3.5.3. 1129-02 |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и  осуществлению дезинфекционной деятельности» | СП 3.5. 1378-03 |
| «Профилактика сальмонеллеза» | СП 3.1.7.2616- 10 с  изменениями и дополнениями |
| «Профилактика иерсиниоза» | СП 3.1.7.2615-10 |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.З п.п.3.1-3.41) | 2.3.2.1078-01 |
| СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9) | 2.1.4.1074-01 |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10) | 2.1.2.2646-10 |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.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 «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2 | 3.1.2.3109-13 |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3) | 3.1.2.3149-13 |
| СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.З пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5) | 3.1.3.2352-08 |
| СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3 | 3.1.2.3162-14 |
| СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3) | 3.1.2952-11 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2) | 3.1.1.2341-08 |
| СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения | 3.1.3112-13 |
| №№1, 2 |  |
| СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8 | 3.1.5.2826-10 |
| СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3) | 3.2.3110-13 |
| СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4 | 3.1.2.3114-13 |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3) | 3.1.1.3108-13 |
| СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3) | 3.1.7.2615-10 |
| СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3 | 3.1.7.2616-10 |
| СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3) | 3.1.2.3117-13 |
| СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) | 1.1.1058-01 |
| СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1,2, 3, 4, приложение 4) | 2.2.0.555-96 |
| Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» | №52ФЗ от 30.03.1999 |
| СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2) | 2.2.1/2.1.1.1278-03 |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1 | № 125- н от 21 марта 2014г |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769 | TP ТС 005/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881 | TP ТС 022/2011 |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 | TP ТС 021/2011 |
| [Приказ](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov) Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК) | N 51н от 31.01.2011 |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299. |  |

# 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. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МБОУ «СОШ№12»
9. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
10. Документация программы ХАССП.
11. Приложения.
12. Дополнение (блок-схемы приготовления блюд, рабочие листы ХАССП)

# Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 1) и обеспечивает поддержку на всех уровнях.

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

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 2). 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 и действовать согласно должностным инструкциям (Приложение 3). В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3540-20, а именно:

Приложение 4. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

Приложение 4.1. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций.

Приложение 4.2. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в дошкольных образовательных организациях.

Приложение 4.3. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.

Приложение 4.4. Требования к соблюдению санитарных правил.

# 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:

* Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
* Хранения сырья;
* Производство пищевой продукции, в том числе:
* помещение и оборудование пищеблока;
* производственный процесс приготовления продукции;
* Реализация готовой продукции;

Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

## Анализ рисков по диаграмме

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

* практически равна нулю,
* незначительная,
* значительная и высокая.

1. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного ходя из четырех возможных вариантов оценки:

* легкое,
* средней тяжести,
* тяжелое,
* критическое.

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий.

**Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд МБОУ «СОШ№12»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Стадия процесса** | **Опасность и ее источник** | **Контрольные мероприятия** | **Оценка риска** | **Контрольно**  **–**  **критическая точка** |
| 1. | Формирование ассортиментного перечня продукции | Биологическая:  - эпидемиологические опасности  - поступление  запрешенного сырья | - договора с поставщиками через интернет – магазин  - анализ и корректировка меню  (Приложение 5)  - Планирование продуктов | При выполнении контрольных и  плановых  мероприятий – риск не велик | ККТ не  устанавливае тся. Основная задача: получить  нужный объем  доброкачеств енных товаров по привлекатель  ной цене. |
| (Приложение 5)  - завышенная ценовая политика  - ненужный объем поступающего сырья | (Приложение 4) |
| 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 6)  Управление поставками  Визуальный осмотр транспорта поставщика.  Требования к перевозке и приему пищевых  продуктов.  (Приложение 7) | При выполнении входного контроля и правильно работе с  поставщика ми  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 8)  Обслуживание и настройка работы холодильного  оборудования  Своевременная езинфекция и размораживание холодильников.  Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой  (Приложение 9)  Соблюдение личной гигиены.  Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д (Приложение 10) | Степень риска высокая.  Вероятность наступления последствий высокая | Установить Контрольно- критическую точку (ККТ) товарное  соседство и т.д.) |
| 4. | Подготовка посуды и инвентаря | Миханическая:  -Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая:  - загрязнение патогенными  м/о и их рост Химическая:  - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом | Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно  СанПин 2.3/2.4.3590-20  (Приложение 11)  Санитарное содержание помещения пищеблока  (Приложение 12) | При выполнении нормативов степень  риска не высока | Контрольную точку (ККТ) можно не  ставить |
| 5. | Кулинарная обработка | Биологическое:  - загрязнение патогенными  м/о и их рост  Химическое:  - загрязнение моющими средствами,  дезинфектантом | Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)  Своевременное обслуживание и  ремонт технологического  оборудования  (Приложение 13)  Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение14)  Соблюдение поточности  производства  (Приложение 15.)  Соблюдение личной гигиены  (Приложение 16) | Степень риска высокая.  Вероятность наступления последствий высокая | Установить контрольно- критическую точку (ККТ) |
| 6. | Реализация (раздача) | Биологическая:  - При нарушении технологии  приготовления | Снятие проб готовых блюд  -Органолептическая оценка  - Соблюдение правил подачи готовых блюд (Приложение 17) | Степень риска не высокая | Можно  установить Контрольно- критическую  точку (ККТ) |
| 7. | Прием пищи детьми | Биологическое  загрязнение и их рост | Соблюдение правил приготовления блюд и личной гигиены работниками пищеблока.  Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления | Степень риска не высока при соблюдении всех правил  внутреннего распорядка | Контрольно- критическую точку (ККТ)  можно не устанавливать ь |

# 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. | Приемка сырья | Проверка качества  продовольственно го сырья и пищевой продукции  (документальная и органолептичес- кая) | ТТН на продукцию, сертификаты,  декларации,  вет.свид-ва, качественные удостоверения.  - Целостность упаковки.  - Соответствие маркировки  продукции заявленной в сопроводительных  документах.  - Сроки годности и даты  изготовления. | Зам.дир. по АХЧ | Товарно-  транспортные накладные.  Журнал бракеража сырой и  скоропортящей 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. | Зам.дир. по АХЧ | Журнал генеральных  уборок кладовой и пищеблока *(Приложение 9)*  Журнал температурного режима кладовой  *(Приложение19)* Журнал темп-ного режима холодильного  оборудования  *(Приложение 20)* |
| 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 | Журнал генеральных  уборок пищеблока  *(Приложение 11)*  Инструкция разведения  дез. средств.  Журнал тех. контроля оборудования*.*  *(Приложение 13)*  Сборник  технологических карт (Приложение 22) |
| 4. | Реализация готовой продукции | Снятие проб готовых блюд, органолептическая  оценка | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Бракеражная комиссия | Журнал бракеража готовой продукции  *(Приложение 23)* |

# 4.Определение критических пределов для каждой ККТ

**Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ККТ**  **Технологической**  **операции** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Ответс- твенный** | **Нормативная документация** |
| 1 | Приемка сырья | Сопроводительная документация;  Целостность упаковки;  Срок годности | Отсутствует  Нарушена  Истекший | Зам.дир. по АХЧ | Приложение 7 |
| 2 | Хранение  поступающего пищевого сырья | - Температура и влажность;  - Чистота оборудования и помещения;  Содержание склада;  -Техническое состояние оборудования | Нарушение  температурного режима;  Нарушение санитарной обработки;  Не соответствие инвентаря; Неисправность  оборудования | Зам.дир. по АХЧ | Приложения 8,  11,12, 13 |
| 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 | Приложения 11,  12, 13, |
| 4 | Реализация готовой продукции | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Не  соответствует | Директор  Зам.дир по АХЧ | Сборник ТТК и 12-дневное меню  (Приложение 4,21) |

# *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 ХАССП

(Приложение 27).

# Система мониторинга

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ККТ технологической операции** | **Мероприятие мониторинга** | **Периодичность** | **Контрольный документ** |
| 1 | Приемка сырья | Контроль сопроводительной документации | По факту приемки | Журнал бракеража сырой продукции (Приложение 18) |
| 2 | Хранение  Поступающего пищевого сырья | Контроль за сроками годности продукции | регулярно | Журнал бракеража скоропортящейся продукции  (Приложение 18) |
| Контроль за  температурным режимом в складских помещениях и в холодильном  оборудовании. | регулярно | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 20)  Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой  (Приложение 19) |
| Проверка технического состояния оборудования | В соответствии с требованиями  технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильного  оборудования и оборудования пищеблока  (Приложение 13) |
| Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока и кладовой | ежедневно | Журнал контроля  санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 12) |
| 3 | Обработка и  переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала | ежедневно | Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 16) Личные мед. книжки каждого работника. |
|  |  | Контроль за соблюдением санитарных норм  в помещении пищеблока. | ежедневно | Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение 25)  Журнал учета дезинфекции и дератизации  (Приложение 9) |
| 4 | Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 22) |
| Контроль реализации готовой продукции |  | Журнал контроля готовой продукции  (Приложение 22) |

# 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 24)

# Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **ККТ**  **технологи ческой**  **операции** | **Отклонение значений показателей** | **Действия ответственного лица и меры по устранению** |
| 1 | Приемка сырья | Отказ поставщика о предоставлении  соответствующей сопроводительной документации | Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов |
| Составление кладовщиком акта о  неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов | Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта. |
| Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки | Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику |
| Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации |
| 2 | Хранение поступающе го  пищевого сырья | Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности  проверки документации |
| Обнаружение неисправного оборудования | Информирование руководства, ремонт оборудования |
| Обнаружение несоответствующего инвентаря | Информирование руководства, замена инвентаря |
|  |  | Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации |
| 3 | Обработка и переработка, термообработка при  приготовлен ии | Обнаружение сотрудниками пищеблока  несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. | Информирование  руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков |
| 4 | Выдача готовой продукции | Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Аварийная ситуация** | **Меры по устранению** |
| 1 | Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля. | Устранение факторов, повлекших за собой результаты. |
| 2 | Получение сообщений об инфекционном,  паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по  дезинфекции.  Проведение лабораторного исследования. |
| 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. |

1. **Внедрение принципов ХАССП**

**ПЛАН внедрения принципов ХАССП МБОУ «СОШ№12» г.Избербаш**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Этап внедрения ХАССП** | **Мероприятия по внедрению системы**  **ХАССП** | **Сроки выполнения** | **Ответственные** |
| 1 | Политика ХАССП в МБОУ «СОШ№12» | Определение и документирование политики относительно безопасности  приготовляемой продукции.  Определение области Распространения Системы ХАССП |  | Директор МБОУ «СОШ№12» |
| 2 | Создание рабочей группы по  внедрению ХАССП | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП.  Разработка и утверждение должностных инструкций |  | Директор МБОУ «СОШ№12» |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 3 | Подготовка  информации для  разработки системы ХАССП | Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции; |  | повар |
| Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой  продукции |  | Зам.дир. по АХЧ, повар |
| Проведение контроля за продовольственным сырьем,  используемым при изготовлении |  | Зам.дир. по АХЧ |
| Проведение контроля за функционированием  технологического оборудования |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. АХЧ |
| Обеспечение документирования информации о контролируемых этапов технологических операций и результатов контроля пищевой продукции |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. по АХЧ |
| Соблюдение условий хранения пищевой продукции |  | Зам.дир. по АХЧ, сотрудники  пищеблока |
| Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря |  | сотрудники пищеблока |
| Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены |  | сотрудники пищеблока |
| Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря |  | кухонный работник |
| Ведение и хранение документации,  подтверждающей соответствие  продукции требованиям ТР  Прослеживаемость пищевой продукции |  | Зам.дир. по АХЧ |
| Зам.дир. по АХЧ |
| 4 | Подготовка блок- схем производственных  процессов | Разработка блок-схем производственных *процессов* (Приложение 27) |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. по АХЧ |
| 5 | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических) |  | Зам.дир. по АХЧ, повар |
| 6 | Определение критических контрольных точек (ККТ) |  |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир.по АХЧ |
| 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 |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. по АХЧ |
| 8 | Разработка системы мониторинга для каждой ККТ |  |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. АХЧ |
| 9 | Разработка корректирующих действий при превышении критических  пределов | Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция,  переработка и утилизация  несоответствующей продукции требованиям ТР  Прослеживаемость пищевой продукции |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. АХЧ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 10 | Подготовка блок-схем  Производственных процессов | Разработка блок-схем производственных *процессов*  (Приложение 27) |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. по АХЧ |
| 11 | Выявление опасностей | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке  (биологических, химических, физических) |  | повар |
| 12 | Определение критических контрольных точек (ККТ) |  |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир.АХЧ |
| 13 | 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 |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир.АХЧ кладовщик |
| 14 | Разработка системы мониторинга для  каждой ККТ |  |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. АХЧ |
| 15 | Разработка  корректирующих действий при превышении критических  пределов | Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции |  | Директор МБОУ «СОШ№12»  Зам.дир. АХЧ |

1. **Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения**

**лабораторных и инструментальных исследований в МБОУ «СОШ№12»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 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 овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | 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 - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год (в холодный и теплый 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 |

1. **Разработка процедур проверки системы ХАССП**
2. 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.
3. Программа проверки должна включать в себя:
   * анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 27);
   * 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.
4. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

# 10. Документация программы ХАССП

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

## Документация программы ХАССП должна включать:

* + - политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение1);
    - приказ о создании и составе группы ХАССП (Приложении 2);
    - информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 27);
    - 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 24)
    - процедуры мониторинга;
    - процедуры проведения корректирующих действий;
    - программу внутренней проверки системы ХАССП;
    - перечень регистрационно-учетной документации.

## Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

* + - Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 6)
    - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 18)
    - Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 22)
    - Журнал витаминизации блюд (Приложение 28)
    - Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 29)
    - Акт результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 19)
    - Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 7)
    - Журнал здоровья персонала (Приложение 30) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока) (Приложение 31)
    - Личные медицинские книжки каждого работника

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 25)

* + - Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
    - Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов,
    - дератизация, дезинсекция)
    - Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 13)
    - Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 20)
    - Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

(Приложение 19)

* + - Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 9)
    - Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой (Приложение 12)
    - Журнал контроля готовой продукции. (Приложение 22.)
    - Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 26)
    - Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 27)
    - Форма перечня регистрационно-учетной документации. (Приложение 33)

    Приложение 1.

**Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

**Основная цель** в области качества и безопасности готовой продукции - предоставлять пищевую продукцию потребителям (обучающимся), соответствующую  российскими стандартами, стандартами Таможенного Союза и санитарным требованиям действующего СанПиН.

**Задачи МБОУ «СОШ№12» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:**

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства (приготовления) пищевой продукции;
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее приема, хранения, приготовления и выдачи готовых блюд;
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
4. Повышение квалификации специалистов в области детского питания;
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 госстандартам и санитарным 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 продуктов с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

   3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня безопасности и  культуры приготовления блюд.

  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 по эффективности функционирования системы безопасности и качества питания детей.

Ответственность за качество предоставляемой услуги ( качественного, полноценного, сбалансированного и безопасного питания  потребителю (обучающемуся)  несет руководитель (директор ОУ).

  За качество поставляемой продукции (прием продуктов с документами о соответствии и качестве действующих требований и норм, хранение и выдачу продуктов, ведение установленной действующим СанПиН документации, санитарное состояние продуктовых складов и рабочее состояние технологического оборудования  ответственность  несет зам. директора по АХЧ.

За  приготовление качественных, вкусных и безопасных блюд в соответствии с  санитарными требованиями и утвержденными технологиями приготовления блюд, соблюдение требований выставления контрольного блюда и отбор проб, за  санитарное состояние пищеблока и холодильного оборудования ответственность несет повар.

Приложение №1 УТВЕРЖДАЮ:

Директор /Шебединова М.У./

***Политика МБОУ СОШ№12***

***в области качества и безопасности выпускаемой продукции***

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МБОУ СОШ№12 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МБОУ СОШ№12 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательной организации и потребителей.

Приложение №2

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа №12»

ПРИКАЗ

от №

«О создании рабочей группы в МБОУ «СОШ№12» по разработке и внедрении принципов ХАССП, утверждении программы ХАССП»

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ «СОШ№12»

Координатор: Шебединова М.У. директор МБОУ «СОШ№12»

Технический специалист: Гусейнов М.У. зам. директора по АХЧ.

Члены рабочей группы МБОУ «СОШ№12»:

Член рабочей группы ХАССП Шамхалова С.Р.

Член рабочей группы ХАССП Газиева З.Г.

Член рабочей группы ХАССП Курбанова Р.К.

Член рабочей группы ХАССП Алиева А.А.

Член рабочей группы ХААСП Биламова Г.Н.

Член рабочей группы ХААСП Даудова А.М.

1. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МБОУ «СОШ№12»
3. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
4. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
5. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
6. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
   * формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
   * внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
   * координация работы группы;
   * обеспечение выполнения согласованного плана;
   * распределение работы и обязанностей;
   * обеспечение охвата всей области разработки.
7. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
   * доведение до исполнителей решения группы.
8. Директору и зам. дир. по АХЧ (координатору и техническому специалисту рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1)
9. Дополнительно включать в Программу проверки:

* анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
* оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
* проверку выполнения предупреждающих действий;
* анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
* оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
* актуализацию документов.

1. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
2. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор МБОУ «СОШ №12»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /.Шебединова М.У../

С приказом ознакомлены:

Приложения №\_\_\_

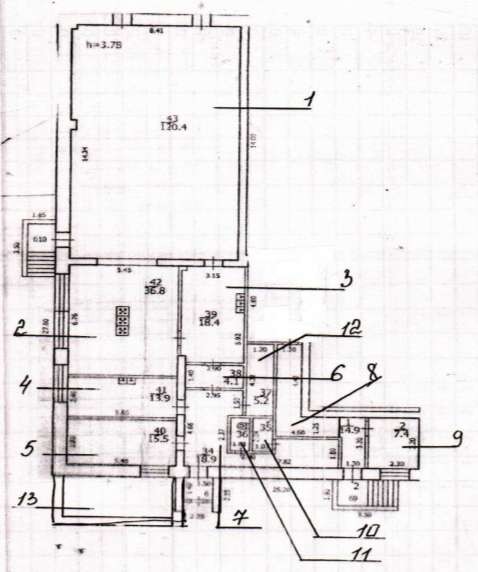
***Перечень оборудования пищеблока***

***МБОУ «СОШ№12»***

|  |  |
| --- | --- |
| *Наименование помещения* | *Оборудование* |
| Кладовая | Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности  воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха |
| Овощной цех (первичной обработки овощей) | Производственные столы, картофелеочистительная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук, наличие естественной системы  вентиляции воздуха |
| Холодный цех | Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод, бактерицидная, крепление с установкой разделочного инвентаря, установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих  термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук. |
| Цех первичной обработки | Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощи, фрукты) - не менее четырех, контрольные весы, электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, крепление с установкой разделочного инвентаря, наличие естественной системы вентиляции воздуха,  раковина для мытья рук |
| Горячий цех | Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, мясорубка МИМ, блендер погружной, электрокотел, контрольные весы, мармитная линия Аста ПМС70КМ-01.2, наличие естественной и принудительной  системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук. |
| Цех по обработке яйца и  птицы | Разделочные столы не менее 2 штук, моечная ванна 4 шт., раковина для  мытья рук. |
| Моечная для мытья  столовой посуды | Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья  рук |
| Моечная для мытья  кухонной посуды | Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья  рук. |
| Моечная для обработки тары после п\о | Моечная ванна, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки. |

[Приложение №](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.gjdgxs)

***Схема пищеблока МБОУ «СОШ№12»***



* 1. Обеденный зал.
  2. Горячий цех.
  3. Мойка столовой посуды.
  4. Цех холодных закусок.
  5. Цех первичной обработки мяса, рыбы, овощей.
  6. Мойка кухонной посуды.
  7. Коридор.
  8. Склад для хранения овощей.
  9. Гардеробная для персонала.
  10. Подсобное помещение для хранения и обработки уборочного инвентаря.
  11. Туалет для персонала.
  12. Цех для обработки яйца и птицы.
  13. Склад пищевых продуктов.

Приложение №12

***Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой***

Условные обозначения. Ответственные лица

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

Медсестра

Заместитель директора по АХЧ

Директор МБОУ «СОШ№12»

1. не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям

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

3. полностью закрашенные знаки - не соответствует требования

[Приложение №13](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.gjdgxs)

***Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования***

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

Приложение №18

***Журнал бракеража***

***скоропортящейся пищевой продукции***

(по Приложению СанПиН 2.3//2.4.3590-20)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата и час поступления пищевой продукции* | *Наименование* | *Фасовка* | *Дата выработки* | *Изготовитель* | *Поставщик* | *Количество поступившего продукта* | *Номер документа подтверждающего Безопасность принятого продукта* | *Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного*  *сырья и пищевых продуктов* | *Условия хранения, конечный срок реализации* | *Дата и час фактической реализации* | *Подпись ответственного лица* | *Примечание (Указываются факты списания, возврата продуктов и др* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Журнал учета***

***температурного режима холодильного оборудования***

(по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Приложение №20

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Наименование производственного*  *помещения* | *Наименование холодильного оборудования* | *Месяц/дни: (t в °C)* | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***Журнал учета***

***температуры и влажности в складских помещениях***

(по приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

Приложение№ 19

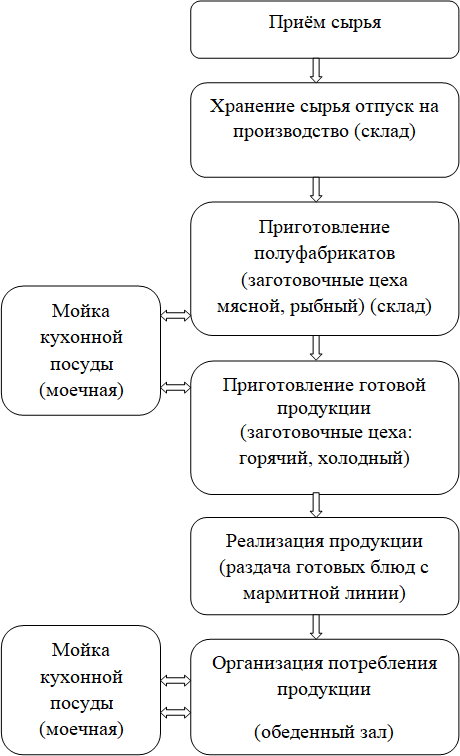
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№п\п* | *Наименование складского помещения* | *Месяц/дни: (t в °C) и влажности%* | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение№

***Пример технико-технологической карты***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Технологическая*  *карта №* | Фрикадельки из кур или филе кур | | | | | | |
| *Наименование* |  | | | | | | |
| *кулинарного*  *изделия* |  | | | | | | |
| *Наименование*  *сборника рецептур* | Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных организациях 2017 год, М.П.Могильный | | | | | | |
| *Наименование сырья* | Расход сырья и полуфабрикатов | | | | | | |
| 1 порция | | | | 100 порций | | |
|  | Брутто, г | | Нетто,г | | Брутто, кг | | Нетто, кг |
| Бройлер-  цыпленок | 206/185,4 | | 74/66,6 | | 12 | | 7,4/6,66 |
| Куриные  окорока | 132/118,8 | | 74/66,6 | | 13,2/11,88 | | 7,4/6,66 |
| Филе п/п | 75,4/67,9 | | 74/66,6 | | 7,54/6,79 | | 7,4/6,66 |
| Хлеб  пшеничный | 16/14,4 | | 16/14,4 | | 1,6/1,44 | | 1,6/1,44 |
| Внутренний жир | 4 | | 4 | | 0,4 | | 0,4 |
| или лук | 4,8 | | 4 | | 0,48 | | 0,4 |
| Масса п/ф |  | | 114/102,6 | |  | |  |
| Масса готовых  фрикаделек |  | | 100/90 | |  | |  |
| Масло  сливочное | 10 | | 10 | | 1 | | 1 |
| Выход: | 110 | | Возраст | | 12 лет и старше | |  |
|  | 100 | |  | | 7-11 лет | |  |
| *Технология приготовления:* | Из котлетной массы, приготовленной как на котлеты, разделывают шарики  по 2-3 штуки на порцию и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом | | | | | | |
| *Требования к*  *качеству* | Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные  в тарелку сбоку гарнир | | | | | | |
| *Цвет и запах* | Свойственный изделиям из котлетной массы. | | | | | | |
| *Консистенция* | Сочная, нежная | | | | | | |
| *Вкус:* | Умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из  котлетной массы. | | | | | | |
| *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию* | | | | | | | |
| Белки | | 13,72/12,34 | | Ca | | 48,42/43,57 | |
| Жиры | | 19,86/17,87 | | Mg | | 14,42/12,97 | |
| Углеводы | | 8,10/7,29 | | Fe | | 1,14/1,02 | |
| Эн.цен. | | 272/244 | | С | | 1,02/0,92 | |

***Блок-схема технологического процесса***



Приложение № 28

***Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дат а* | *Наименов ание препарат а* | *Наименова ние блюда* | *Количество питающихся* | *Общее количество внесенного витаминного*  *препарата (гр)* | *Время внесения препарата или приготовления витаминизирован*  *ного блюда* | *Времяп риема блюда* | *Примеча ние* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 22

***Журнал бракеража готовой пищевой продукции***

(по Приложению N 4 СанПиН2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата и час изготовления блюда* | *Время снятия бракеража* | *Наименование готового блюда* | *Результаты органолептической оценки качества готовых блюд* | *Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия* | *Подписи членов бракеражной комиссии* | *Результаты взвешивания порционных блюд* | *Примечани (Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции)* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение №\_\_\_

***Органолептическая оценка готовой пищевой продукции***

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

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

Приложение №\_\_\_

***Перечень пищевой продукции,***

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

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца, 5 Непотрошеная птица
5. *Мясо диких животных.*

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.

1. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
2. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
3. Пищевая продукция домашнего (не промышленного ) изготовителя. 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
4. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
5. Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
6. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
7. Простокваша «самоквас».
8. Грибы и продукты (кулинарные изделия ), из них приготовленные 18 Квас
9. Соки концентрированные диффузионные
10. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
11. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
12. Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
13. Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
14. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
15. Острые соусы, кетчупы, майонез.
16. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
17. Кофе натуральный; тонизирующие напитки ( в том числе энергетические). 29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
18. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
19. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
20. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. 33 Жевательная резинка.

34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%) 35 Карамель, в том числе леденцовая.

36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья. 37 Окрошки и холодные супы.

1. Яичница-глазунья.
2. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
3. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
4. Картофельные и кукурузные чипсы
5. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
6. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
7. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
8. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение №\_\_\_

***Рекомендуемый ассортимент***

***основных пищевых продуктов для использования в питании детей***

(по Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

*Мясо и мясопродукты:*

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

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

*Яйца куриные* - в виде омлетов или в вареном виде.

*Молоко и молочные продукты*:

* молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
* сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
* творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
* сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
* сметана - после термической обработки;
* кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

*Пищевые жиры:*

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

*Кондитерские изделия:*

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

*Овощи:*

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

*Фрукты:*

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

*Бобовые*: горох, фасоль, соя, чечевица.

*Орехи:* миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

*Соки и напитки:*

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

*Консервы:*

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

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

*Соль* поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение №\_\_\_

***Требования к перевозке и приему***

***пищевых продуктов в образовательных организациях***

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

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

1. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
2. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

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

1. 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.

Приложение №\_\_\_\_\_

***Журнал общественного контроля за организацией питания***

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

Приложение №\_\_\_\_

***Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий***

|  |  |
| --- | --- |
| *Внутренний мониторинг питания* | *Внешний мониторинг питания (проводиться*  *родительским советом, либо родителем (законным представителем)* |
| Ежедневно: (бракеражная комиссия)  -осмотр внешнего вида блюда   * консистенции * соотношение с ТТК * органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) | Ежедневно: путем контроля на электронном носителе |
| 1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда   * консистенции * соотношение с ТТК * органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) * оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся. | 1 раз в неделю:  -осмотр внешнего вида блюда   * консистенции * соотношение с ТТК * органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) * оценку по взвешиванию, подаче блюда,   приему пищи обучающимся. |

Приложение №29

***Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата забора проб | Наименование лабораторного исследования пищевой продукции | Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование | Результат контроля | Мероприятия после контроля проб |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение №\_\_\_\_\_

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Вид исследований* | *Объект исследования (обследования)* | *Количество не менее* | *Кратность не реже* |
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие  блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава | Суточный рацион питания | 1 | 1 раз в год |
| Контроль проводимой витаминизации блюд | Третьи блюда | 1блюдо | 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  Овощехранилищах и складах хранения  овощей, цехе обработки овощей. | 5-10 смывов | 1 раз в год |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба,мясо, зелень) | 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, Микробиологи ческим показателям- 2 раза в год. |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений | Рабочее место | 2 | 2 раза в год(в холодный и теплый период) |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год в темное время суток |
| Исследования уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место | 2 | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником  шума. |

Приложение №\_\_\_

***Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ П\П* | *Дата проведения уборки* | *Наименование объекта, подлежащего*  *дезинфекции* | *Площадь* | *Наименование дезинфицирующего средства,*  *концентрация* | *Количество израсход. препарата* | *Роспись ответственного за выполнение*  *работ* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Приложение № 9

***Журнал учета дезинфекции и дератизации***

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

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

Приложение №\_\_

***Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № П\П | *Наименование мероприятия* | *Периодичность производственного*  *контроля* |
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Входной контроль поступающего сырья: |  |
| 1.1 | Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации | При поступлении |
| 1.2 | Проверка органолептических показателей | Каждая партия |
| 2 | Контроль за условиями хранения и сроками годности | Ежедневно |
| 3 | Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями | Каждый  технологический цикл производства |
| 4 | Контроль качества готовой продукции: |  |
| 4.1 | Органолептические показатели | Каждая партия |
| 5 | Контроль обеспечения поточности технологических процессов и  раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов | Постоянно |
| 6 | Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с  установленными требованиями | Постоянно |
| 7 | Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-  канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения | Постоянно |
| 8 | Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств | Постоянно |
| 9 | Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов  моющих и дезинфицирующих средств. | Постоянно |
| 10 | Своевременность и качество проведения санитарной обработки на  предприятии | Постоянно |
| 11 | Проведение генеральных уборок и санитарных дней | По графику. |
| 12 | Целостность ламп, плафонов, термометров. | Постоянно |
| 13 | Проведение измерений параметра микроклимата (температура,  влажность) | Ежедневно |
| 14 | Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных  помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников | Постоянно |
| 15 | обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты. | Постоянно |
| 16 | контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров, | При поступлении и в соответствии с  требованиями СанПин |
| 17 | Контроль за организацией стирки специальной одежды | постоянно |
| 18 | контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками  предприятия | постоянно |
| 19 | Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи,  инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение | постоянно |
| 20 | Контроль за проведением дератизации и дезинсекции;  -отсутствие грызунов  -отсутствие членистоногих | 1 раз в месяц 2 раза в месяц |
| 21 | Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий  сбора, накопления и утилизации отходов производства. | постоянно |
| 22 | Контроль за ведением учетной документации | постоянно |

Приложение №\_\_\_

***Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам***

Повар - 1ед

Помощник повара - 1ед

Кухонный работник - 2ед.

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

Приложение №27

***Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению***

(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Перечень должностей, работников подлежащей*  *прохождению гигиенического обучения* | *Колич ество* | *Периодичность прохождения* |
| 1 | 2 | 3 |
| Повар | 1 | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Помощник повара | 1 | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |
| Кухонный работник | 2 | При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год. |

Приложение №31

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *N*  *п/п* | *Ф.И.О. работника*  [*<\*>*](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.2s8eyo1) | *Должность* | *Дата прохождения медицинского осмотра* | *Медицинское заключение* | *Дата следующего медицинского*  *осмотра* |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение № 30

***Гигиенический журнал (сотрудники)***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ П/П* | *Дата* | *Ф.И.О.*  *работника (последнее при наличии)* | *Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи* | *Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых*  *поверхностей тела* | *Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)*  *(допущен/отстранен)* | *Подпись медицинского работника или ответственного лица* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Примечание:

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

Приложение №25

***Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *Время*  *включения* | *Время*  *включения* | *Время*  *работы* | *Суммарное*  *количество* | *Ответственное*  *лицо* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Приложение №26

***Журнал мониторинга по принципам ХАССП***

|  |  |
| --- | --- |
| *Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов* | |
| *Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу* | Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение  №---) |
| Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих  на пищеблок (Приложение №18) |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой (Приложение  №33) |
| Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №34) |
| Журнал бракеража готовой пищевой) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)  (Приложения №11 и №12) |
| Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение№ 28) |
|  |  |
| Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции(Приложение  №29). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.  Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов. |
| Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч.  связанных с раздачей пищи) (Приложение №31) |
| Гигиенический журнал (Приложение №30) |
| Журнал проведения влажной и генеральной уборки ( Приложение №-----) |
| Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе  (Приложение №25) |
| Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)  Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №19) |
| Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №9.) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз  отходов, дератизация, дезинсекция) |
| *Личные медицинские книжки каждого*  *работника* |  |
| *Примечание* |  |

Приложение №\_\_\_

***Требования к составлению меню***

***для организации питания детей разного возраста***

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

Таблица 1

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Наименование* | *7-11 лет* | *12 лет и*  *старше* |
| Энергия (ккал) | 2350 | 2720 |
| Белок, г | 77 | 90 |
| Жиры в т.ч. животный | 79 | 72 |
| Углеводы | 335 | 383 |
| Витамин С | 60 | 70 |
| Витамин B1 | 1,2 | 1,4 |
| Витамин B2 | 1,4 | 1,6 |
| Витамин А(реет.экв/сут) | 700 | 900 |
| Витамин D | 10 | 10 |
| Кальций | 1100 | 1200 |
| Фосфор | 1100 | 1200 |
| Магний | 250 | 300 |
| Железо | 12 | 18 |
| Калий | 1100 | 1200 |
| Йод | 0,1 | 0,1 |
| Селен | 0,03 | 0,05 |
| Фтор | 3 | 4 |

Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного ) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (Приложение №35)

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

1. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

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

1. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

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

1. В образовательной организации, функционирующей в до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.
2. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

1. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.
2. В образовательных организациях для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия), питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.
3. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Приложение №\_\_\_\_\_

***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](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov); аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

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

1. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал [(Приложение №31).](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov#h.4d34og8)

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

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

1. 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.
2. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.
3. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Приложение № \_\_

***Требования к соблюдению санитарных правил***

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:
   * наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
   * выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
   * необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
   * прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
   * наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
   * своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
   * организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
   * исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.
2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Приложение №\_\_\_\_

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Прием пищи* | *Наименование*  *блюда* | *Вес*  *блюда* | | *Пищевые вещества* | | | | | | *Энергети-*  *ческая цен ность* | | *N*  *рецепт уры* |
| *Белки* | | *Жиры* | | *Углеводы* | |
| *Возрастная группа* |  | *7-11* | *12 и*  *стар ше* | *7-11* | *12 и*  *ста рше* | *7-11* | *12 и*  *ста рше* | *7-11* | *12 и*  *стар ше* | *7-11* | *12 и*  *стар ше* |  |
| Неделя 1  День 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Завтрак |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за завтрак |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Обед |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого за обед |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение №

***Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)***

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
   * обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
   * для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.

1. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно- противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
2. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
3. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
4. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
5. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Приложение №

***Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)***

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
   * медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
   * работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
   * информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
   * систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
   * организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно- противоэпидемических мероприятий,
   * работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
   * работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
   * контроль за пищеблоком и питанием детей;
   * ведение медицинской документации;
   * контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
   * проведение бракеража готовой продукции;
   * проведение дополнительной витаминизации
   * контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются

мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год

Приложение №\_\_\_\_\_

***Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | *Вид уборки* | *Периодич-*  *ность* | *Дата и время проведения мероприятия* | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Санитарные узлы | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 1  0 | 1  1 | 1  2 | 1  3 | 1  4 | 1  5 | 1  6 | 1  7 | 1  8 | 1  9 |
|  | промывка  полов и инвентаря | ежедневно |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | чистка зеркал, раковин, очищение унитаза от  налета | 2 раза в неделю |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | генеральная уборка | еженедельно  согласно графика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Раздевалки | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | промывка  очищение | ежедневно |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | генеральная уборка | еженедельно  согласно графика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Уборка бытовых помещений,  помещение мойки | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | промывка полов, протирка пыли, вынос  мусора | ежедневно |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | генеральная уборка | еженедельно  согласно графика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Уборка цеха | ежедневно |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Уборка обеденного зала | ежедневно, после каждого  приема пищи |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Уборка склада пищевых  продуктов | ежедневно |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Уборка цеха холодных  закусок | Ежедневно, согласно  графика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Уборка цеха первичной  обработки | Ежедневно, согласно  графика |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Приложение 3

**Виды опасных факторов**

**1.Аварийные ситуации**, связанные с остановкой процесса приготовления, ведущие к  не соответствию условий хранения и приготовления продуктов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологических требований, такие как:

  -Неисправность коммунальных сетей: отключение электроэнергии на срок более 4-х часов, водоснабжения канализации).

 - Неисправность холодильного оборудования.

**2. Критические ситуации**

   -Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля

   -Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением продуктов, находящихся в перечне поставляемой продукции в школу.

Виды опасных факторов связанные с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и употребление) 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:***

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

***Физические опасности:***

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

Приложение 4.

**АНАЛИЗ  РИСКОВ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Стадии контроля | Оценка риска и источники её предупреждения | Контроль за критическими контрольными точками | | Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ. | Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле. |
| 1.Формирование ассортимент ного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи. | Использование при составлении примерного( днев ного) меню СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологичес кие требования к устройству, содержанию и организации работы школьных образовательных организаций» | Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого     сырья в ОУ. | | График приёма пищи по классам, утверждённого директором МБОУ «СОШ№12». Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда . Выполнение заявок на поставку продуктов , согласно заключённых договоров. | Пересмотр действующего меню, его корректировка,. Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками. |
| 2.Получение сырья и полуфабрикатов для приготовле ния . | Содержание  компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в ОУ. Доставка продуктов с нарушением требований ( не соответствующий требованиям транспорт, грузчики без м/о и тд.) | Контроль за соблюдением на стадии получения  - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2,  - ТР ТС «022/2011 г. « Пищевая продукция в части её маркировки»,  -ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки», | | Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.  Осмотр спецтранспорта, документации. | Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов. |
| 3.Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодиль ные установки). | При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной пищевых отравлений. | Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования. | | Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок  на пищеблоке. | Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения специалистов техобслуживания. |
| -сыпучих, бакалейных и консерви рованных продуктов. | При несоблюдении температуры и влажной среды хранения создаются условия для порчи круп, муки (склеивание), при несвоевременной обработке помещения от грызунов  и насекомых появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления, может послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений. | Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров, гигрометров и психрометров (или использование дез-х или дератиз.-х средств) в складских помещениях. | | Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение  дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений. | Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, гигрометров, психрометров). Возврат поставщикам продуктов поступивших с признаками порчи, либо перезаключение договоров. |
| 4. Первич ная обработка сырья (мясо, куры, рыба) | На данном этапе существует высокая степень риска загрязнение сырья, при нарушении технологии обработки. | Наличие необходимого оборудования и условий:  -наличие СИЗ   - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды,  - технологического оборудования,  - горячей и холодной проточной воды. | | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования . проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии в г. Избербаш 1 раз в  год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение генеральной уборки с применение  моющих и дезинфицирую щих средств. |
| 5. Первич ная обработка овощей и фруктов (свежие). | В сырых овощах и фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки.  На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.                    При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений. | Наличие необходимого оборудования и условий:                        - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды,  - технологического оборудования,              -горячей и холодной проточной воды. Наличие инструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню. | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций  по обработке овощей и фруктов. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение  правил личной гигиены. Контроль за обработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и дез.раствора. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников. | | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Челябинской области в г. Избербаш один раз в  год. При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| 6.Технологи ческий процесс по приготовле нию готовых блюд. | Высокая степень риска  - продоволь ствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья. Данное может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений. | Наличие  технологи ческих карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технологического жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование и сан-гиг. обучение. | | Обеспечение постоянного контроля за технологией приготовления блюд. Отбором проб на химический анализ.    Ведение журнала готовой кулинарной продукции.                      Контроль за работой электрооборудования пищеблока. | Проведение   заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы. |
| 7.Хранение готовой продукции перед раздачей. | При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры. | Контроль за температурой выдаваемых блюд.  Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток. | | Реализация (выдача) готовых блюд не непосредственно перед приемом пищи детей в чистой столовой посуде.  Раздача горячей пищи запрещена | Санитарная  обра ботка столовой посуды, обеденных столов. |
| 8.Обработка кухонной и столовой посуды. | Нарушение хранения чистой и грязной посуды, режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки. | Контроль за температурным  режимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дез. средств, обработкой столов и стеллажей для хранения столовой посуды | | Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализом методом йодных проб. | Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с кухонными сотрудниками о правилах обработки при ручной мойке столовой посуды, столов и стеллажей для её хранения. |
| 9.Выдача готовой продукции на группы | Одновременный процесс выдачи готовой продукции на группы и прием продуктов | Контроль за своевременной выдачей готовых блюд и соблюдение графика поставки продуктов в ОУ | | Наличие графика выдачи готовых блюд и графика поставки продуктов в ДОУ | Своевременное складирование поставленной продукции, обработка помещения после приема продуктов |
| 10. Прием пищи детей. | Причиной возникновения различных пищевых отравлений может послужить: не обработанные столы для приема пищи и раздаче блюд, не качественно вымытые  руки детей или несвоевременная смена полотенец. | Контроль за обработкой столов перед кормлением   и соблюдением графика стирки в ОУ. | | Наличие инвентаря для мытья столов, сменных комплектов скатертей, полотенец и СИЗ помощников воспитателей | Проведение повторного инструктажа с пом.воспит. и маш.по стирке белья |

Приложение 5.

**Критические контрольные точки**

Перечень критических контрольных точек процесса приема, хранения, приготовления продуктов и выдачи готовых блюд - параметров технологических операций процесса приготовления пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества приготовления блюд для школьного питания.

*1.Приемка сырья* - проверка транспорта и наличие спецодежды и  медицинских противопоказаний грузчика, качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условия тарирования и правильности её хранения и использования, условия соблюдения следующих требований:

Приём продуктов от поставщика в продуктовый склад  ОУ с сопроводительными документами  и последующей передаче на пищеблок качественных продуктов.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании обучающихся ОУ.

При организации питания детей в следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей дошкольных организациях и не использовать перечень продуктов, запрещенных СанПиН 2.4.1.3049-13, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. ОУ  в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у «Учредителя» Управления образования г. Избербаш финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для ОУ, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для ОУ города.

2. *Хранение поступающего пищевого сырья* – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах .

3.*Обработка и переработка, термообработка* *и приготовление блюд*

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 и утвержденных директором ОУ 12-дневном меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для  дошкольных образовательных учреждений.

4.*Особенности хранения и реализации* готовой пищевой продукции – пищевая продукция в ОУ не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы. Пробы отбираются и хранятся в течение двух суток.

**Установление критических границ (критических пределов)для каждой ККТ**

Критический предел это максимальная и ( или) минимальная величина, за пределы которой не должен выходить биологический, химический или физический параметр, который контролируется ККТ. Критические пределы должны удовлетворять требования законов и нормативов, отвечать внутренним стандартам ОУ.

             При превышении критических пределов необходимо разработать корректирующие действия: провести поверку средств измерений, наладку оборудования, изоляцию, переработку и утилизацию несоответствующей продукции и тп. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть  составлена документально оформленная процедура её отзыва.

В ОУ условия хранения сырья должны соответствовать требованиям СанПиН 2.4.1.3049-13 ,а также срокам и условиям установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в продуктовых складах ОУ, что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям.

**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 вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах к 12-дневному меню ОУ, а также ГОСТах на продукцию).

Приложение 24

Рабочий лист ХАССП                              (образец)

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

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование операции | Опасный фактор | Номер критической контрольной точки | Контролируемый параметр и его предельные значения | Процедура мониторинга | Контролирующие действия | Регистрационно-учетный документ |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Приложение №33

Форма перечня регистрационно-учетной документации (образец)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер п/п (код) | Наименование документа | Ответственное лицо, место хранения | Срок хранения по заполнению |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |