Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73 г. Челябинска»
(МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»)
****

454038, г. Челябинск, ул. Пекинская, д. 20
e-mail: mouchel73@mail.ru ИНН 7450019999; ☎(351) 217-73-04

«УТВЕРЖДЕНО»

Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

_____Л. Е. Шевчук

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

(с приложениями и дополнениями)

г. Челябинск
2016

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», и иными актами согласно ***Приложения 1*** «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» (далее – 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 (разведения или выращивания) 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:

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

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

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

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

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

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

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

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

2.9 **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

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

2.11 **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.

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

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

2.14 **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

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

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

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

2.18 **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.

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

Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.

2. Проведение анализа рисков.

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

5. Разработка системы мониторинга ККТ.

6. Разработка корректирующих действий.

7. Внедрение принципов ХАССП.

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

9. Документация программы ХАССП.

10. Приложения.

11. Дополнение (блок-схемы приготовления блюд, рабочие листы ХАССП)

1.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 2)*** и обеспечивает её 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 ***(Приложение 3)*** назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям ***(Приложение 4)***. 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 2.4.5.2409-08, а именно:

Приложение 6. Требования к составлению меню для организации питания обучающихся различного возраста.

Приложение 6.1. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

Приложение 6.2. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке.

Приложение 6.3. Требования к соблюдению санитарных правил.

2. Проведение анализа рисков

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

1.Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;

2. Хранения сырья;

3. Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;

- производственный процесс приготовления продукции;

4. Реализация готовой продукции;

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

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.

2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.

4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.

Диаграмма оценки рисков

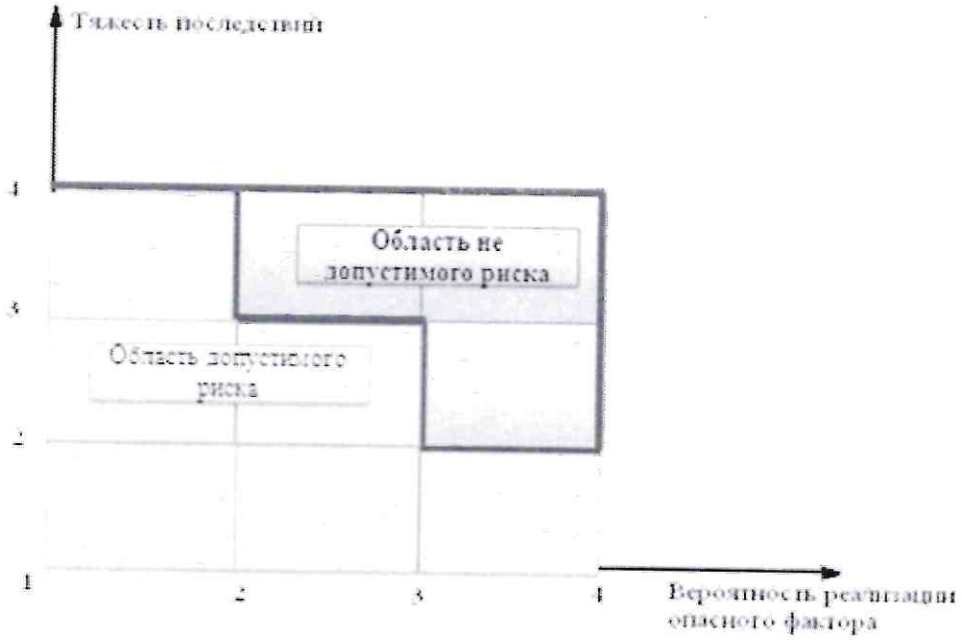


Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в МАОУ «СОШ №73 г. Челябинска»

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: ▪ Эпидемиологически опасные блюда, ▪ Поступление запрещенного сырья,(Приложение5), недоброкачественного сырья Финансовая ▪ Завышенная ценовая политика, ▪ Ненужный объем поступающего сырья	▪ Договора с поставщиками на основе аукциона. ▪ Пересмотр договоров. Управление поставками. ▪ Анализ и корректировка меню. ▪ Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (Приложение 6)	При Выполнении контрольных и плановых мероприятий– риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/организмами ▪ 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 8). ▪ Управление поставками. ▪ Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение 9).	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками 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. Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования ▪ Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. ▪ Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: ▪ Сколы, острые края, опасность порезов Биологическая: ▪ загрязнение патогенными м/о и их рост Химическая: ▪ загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	▪ Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.5.2409-08 (Приложение 13) ▪ Санитарное содержание помещения пищеблока (Приложение 14)	При выполнении норматива в 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,	▪ Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) ▪ Своевременное обслуживание и ремонт технологического	Степень риска высокая. Вероятность наступлен	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

		дезинфектантом.	оборудования. (Приложение 13.2) ▪ Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. (Приложение14) ▪ Соблюдение поточности производства. (Приложение 15) ▪ Соблюдение личной гигиены (Приложение 16)	ия последствий высокая.	
6	Реализация (раздача)	Биологическая: ▪ При нарушении технологии приготовления.	▪ Снятие проб готовых блюд ▪ Органолептическая оценка ▪ Соблюдение правил подачи готовых блюд (Приложение 15.3)	Степень риска не высокая.	Можно установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи учащимися	Биологическое ▪ Загрязнение и их рост	▪ Соблюдение личной гигиены ▪ Соблюдение правил мытья посуды ▪ Соблюдение уборки мест приема пищи	Степень риска не высока при соблюдении правил гигиены	Контрольную точку (ККТ) можно не устанавливать

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса Производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	▪ ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства, качественные удостоверения. ▪ Целостность упаковки. ▪ Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. ▪ Сроки годности и даты изготовления.	Шеф-повар	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящейся продукции. (Приложение 10.1. и 10.2.)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	▪ Температура и влажность; ▪ Чистота оборудования и помещения; ▪ Содержание склада; ▪ Исправность холодильного оборудования.	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока (Приложение 12.4.) Журнал температурного режима кладовой (Приложение10.4.) Журнал темп-ного режима холодильн. оборудования (Приложение 10.3.)
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.	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 12.4.) Журнал разведения дез.средств. Журнал тех.контроля оборудования.(Приложение 13.2, 13.3) Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15.4)

4.Определение критических пределов для каждой ККТ

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	▪ Сопроводительная документация; ▪ Целостность упаковки; ▪ Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Шеф-повар	Приложение 8
2	Хранение поступающего пищевого сырья	▪ Температура и влажность; ▪ Чистота оборудования и помещения; ▪ Содержание склада; ▪ Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования	Шеф-повар	Приложения: 10,11,12,13,14
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 Несоответствие требованиям ТТК	Шеф-повар	Приложения: 13,14,15
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Шеф-повар	Сборник ТТК и 10-дневное меню

5.Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы 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 10.1)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции (Приложение 10.2)
		Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 10.3) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 10.4.)
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 13.2.)
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 22.)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 19,20,21.) Личные мед. книжки каждого работника.

		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	регулярно	Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение 12.1.) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение12.5)
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15.4)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП ***(Приложение 26)***.

6.Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.
-

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

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП ***(Приложение 27)***.

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

№п/п	ККТ технологической 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 поступающего 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,	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия	Информирование руководства, замена меню,

	термообработка при приготовлении.	органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков.
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда.

6.2.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

7. Внедрение принципов ХАССП

ПЛАН
внедрения принципов ХАССП в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП		Директор МАОУ
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций		Директор МАОУ
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;		Шеф-повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции.		Рабочая группа
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении.		Рабочая группа
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования		Шеф-повар
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапов технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.		Рабочая группа
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции		Шеф-повар, работники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря.		Работники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены		Фельдшер, Сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря.		Шеф-повар
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР.		Шеф-повар
		Прослеживаемость пищевой продукции		Рабочая группа

5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 28)		Рабочая группа
6	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Рабочая группа, повара
7	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Рабочая группа
8	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.		Рабочая группа
9	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			Рабочая группа
10	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Рабочая группа, повара

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

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

2.Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции *(Приложение 25)*;

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;

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

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

- актуализацию документов.

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

9. Документация программы ХАССП

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

9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции ***(Приложение 2)***;
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в ***Приложении 3***);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в ***Приложении 29***);
- 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 27)***;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

9.2.Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции ***(Приложение 10.1)***
2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ***(Приложение 10.2)***
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 15.14)
4. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 17)
5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 19)
6. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 20)
7. Журнал здоровья персонала (Приложение 21) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)

8. Личные медицинские книжки каждого работника

9. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 12.1)

10. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

11. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

12. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 13.2, 13.3)

13. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 10.3.)

14. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 10.4.)

15. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.5.)

16. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 22)

17. Журнал контроля готовой продукции. (Приложение 23.)

18. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 26)

19. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)

Форма перечня регистрационно-учетной документации (Приложение 30.)

Приложение 1

«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. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	№ 52-ФЗ
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)	ТР 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 от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР 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)	ТР 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)	ТР 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.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	2.4.5.2409-08
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ОУ)	2.1.3.2630-10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ОУ)	2.1.7.2790-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при	Приказ Минздравсоцразвития РФ

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»	№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.
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
ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул	СанПин 2.4.4.2599-10

Приложение 2

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»
Л.Е. Шевчук

Политика МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду. Берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Приложение 3

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 73 г. Челябинска»
(МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»)
454038, г. Челябинск, ул. Пекинская, д. 20
e-mail: mouchel73@mail.ru ИНН 7450019999; ☎(351) 217-73-04

ПРИКАЗ

от «___»_____201_ года №_____

О создании рабочей группы в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» по разработке и внедрению принципов ХАССП

На основании ст. 10 п.2 ТР ТС 021/2011, в целях внедрения, разработки, обеспечения постоянной актуализации и непрерывного улучшения, эффективности системы безопасности пищевых продуктов (выпускаемой продукции), основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в образовательном учреждении МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» по разработке и внедрению системы ХАССП (далее системы ХАССП).

В составе:
Координатор -
Технический секретарь -
Члены рабочей группы в образовательном учреждении:
Член рабочий группы ХАССП __ _____
Член рабочий группы ХАССП __ _____

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» систему ХАССП.
3. Рабочий группе ХАССП в учреждении подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству выпускаемой продукции разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими образовательное учреждение МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска».
4. Рабочей группе ХАССП в учреждении обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в учреждении и рабочей план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочий группе ХАССП в учреждении проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции.
7. Данный приказ довести до сведения сотрудников.

Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» _____ Л.Е.Шевчук

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»
_____ Л.Е. Шевчук

Должностная инструкция № _____

Координатора рабочей группы по внедрению в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска» принципов ХАССП

1. Общие положения

1.1. Координатор рабочей группы по внедрению в учреждении принципов ХАССП назначается и освобождается от должности директором МАОУ.

2. Координатор выполняет следующие функции

2.1. Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки.
2.2. Вносит изменения в состав рабочей группы, в случае необходимости координирует работу группы.
2.3. Обеспечивает выполнение согласованного плана.
2.4. Распределяет работу и обязанности.
2.5. Обеспечивает охват всей области разработки.
2.6. Предоставляет свободное выражение мнений каждому члену группы.
2.7. Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями.
2.8. Доводит до исполнителей решение группы.
2.9. Представляет группу в руководстве организации.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:
«___» _____ _____ /_____/
«___» _____ _____ /_____/
«___» _____ _____ /_____/

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»
_____ Л.Е. Шевчук

Должностная инструкция № _____

Технического секретаря рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

1. Общие положения:
   1.1.Технический секретарь назначается и освобождается от должности директором МАОУ
   1.2.Технический секретарь должен иметь высшее или средне профессиональное образование без предъявления требований к стажу педагогической деятельности.
   1.3.Технический секретарь непосредственно подчиняется заведующему (координатору рабочей группы)

2. Обязанности технического секретаря:
   2.1. Организация заседаний рабочей группы
   2.2.Регистрация членов рабочей группы на заседаниях.
   2.3.Ведение протоколов решений принятых рабочей группой.

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:
«___» _____ _____ /_____/
«___» _____ _____ /_____/
«___» _____ _____ /_____/

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»
_____ Л.Е. Шевчук

Должностная инструкция № _____

Членов рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

1. Общие положения
   1.1. Члены рабочей группы назначаются и освобождаются от должности директором МАОУ.
   1.2. Члены рабочей группы должны иметь высшее или средне-профессиональное образование без предъявления требований к стажу.
2. Обязанности членов рабочей группы
   2.1. Рабочая группа должна как можно более полно описать блюда (название, состав, физическая и химическая структура, содержание микроэлементов, виды обработки приготовления блюда и кулинарных изделий, сроки хранения и условия хранения, инструкции по порционированию).
   2.2.Описывая блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в учреждении, рабочая группа должна ответить на вопросы:
   А) Как будет использоваться продукт, а именно:
   - готов ли к употреблению,
   - требует нагревания перед употреблением, для дальнейшей переработки и т.д.

   Б) Воспитанники, какой возрастной категории будут употреблять данное блюдо.
   В) Какой температурный режим имеет готовое блюдо при раздаче и сколько по времени оно может находиться на плите с момента готовности.
   2.3. Необходимая рабочей группе информация не ограничивается готовым блюдом.
   Информация включает: (описание ингредиентов, инвентарь для приготовления блюда, упаковочных материалов и т.д. содержащие информацию о происхождении, способах транспортировки, упаковке и т.д., содержание микроорганизмов, условия хранения до использования).

С инструкцией ознакомлены, инструкцию получили:
«___» _____ _____ /_____/
«___» _____ _____ /_____/
«___» _____ _____ /_____/

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»
_____ Л.Е. Шевчук

Должностная инструкция № _____

Ответственного за прием сырья

1. Общие положения:
   1.1. На должность ответственного за прием сырья продуктового склада назначается лицо прошедшее индивидуальную подготовку сроком до одного месяца.
   1.2. Назначается и освобождается от должности директором МАОУ.
   1.3. Непосредственно подчиняется инструктору по гигиеническому воспитанию.
   1.4. В своей работе руководствуется официальными документами по выполняемому разделу работы, приказами и распоряжениями вышестоящих должностных лиц, настоящей инструкцией.
   1.5. Является материально ответственным лицом.
2. Обязанности ответственного за прием сырья:
   2.1. Производит прием продуктов, сверяет их вес и качество с сопроводительными документами.
   2.2. При приемке продуктов проверяет состояние тары, упаковки, соблюдение правил перевозки.
   2.3. Проверяет соответствие наименование продукта производителя – на ярлыке и сопроводительных документах. Проверяет разборчивость, читаемость ярлыка и сопроводительных документов. Ведет соответствующие документы.
   2.4. Ежедневно проверяет хранящиеся на складе продукты. Сомнительные по качеству продукты отделяет для просмотра инструктором по гигиеническому воспитанию.
   2.5. Отпускает продукты в установленное для этого время на пищеблок, ведет соответствующую документацию.
   2.6. Контролирует соблюдение в помещениях склада температурного режима и работу системы вентиляции, необходимой для правильного хранения продуктов. Ведет соответствующие документы.
   2.7. Обеспечивает санитарно-гигиеническое содержание помещений склада, инвентаря, оборудования.
3. Права ответственного за прием сырья:
   3.1. Не принимать на склад недоброкачественные продукты, получив для этого заключение инструктора по гигиеническому воспитанию.
   3.2. Не принимать на склад продукты, если их количество и вес не соответствуют сопроводительным документам.
   3.3. Не принимать продукты без наличия соответствующих документов, не соответствия ярлыка и документов, с не разборчивыми, нечитаемыми документами.
   3.4.Не выдавать со склада недоброкачественные продукты.
   3.5.Не выдавать со склада продукты без соответствующих документов.
4. Ответственность ответственного за прием сырья.
   4.1. Несет ответственность за нечеткое и несвоевременное выполнение обязанностей предусмотренных настоящей инструкцией и правилами внутреннего трудового распорядка учреждения.

Несет материальную ответственность в соответствии с действующим законодательством и заключаемым трудовым договором за сохранность имеющихся на складе продуктов.

Приложение 5

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания образовательных учреждений (СанПиН 2.4.5.2409-08)

1.Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.

2.Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

3.Плодоовощная продукция с признаками порчи.

4.Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба,сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.

5.Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.

6.Непотрошеная птица.

7.Мясо диких животных.

8.Яйца и мясо водоплавающих птиц.

9.Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

10.Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

11.Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесям и/или зараженные амбарными вредителями.

12.Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.

13.Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

14.Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.

15.Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану безтермической обработки.

16.Простокваша - "самоквас".

17.Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

18.Квас.

19.Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.

20.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

21.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22.Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;

23.Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.

24.Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.

25.Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.

27.Ядро абрикосовой косточки, арахис.

28.Газированные напитки.

29.Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

30.Жевательная резинка.

31.Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).

32.Карамель, в том числе леденцовая.

33.Закусочные консервы.

34.Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

35.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

36.Окрошки и холодные супы.

37.Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.

38.Яичница-глазунья.

39.Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.

40.Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

Приложение 6

Требования к составлению меню для организации питания обучающихся различного возраста

Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся двух возрастных групп	
	С 7 до 11 лет	С 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150-200	200-250
Напитки (чай, какао, сок, компот молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60-100	100-150
Суп	200-250	250-300
Мясо, котлета	80-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Фрукты	100	100

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до11 и с 11 лет и старше

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старшей учреждениях начального и среднего профессионального образования
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2713
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (мг рет. экв)	0,7	0,9
Витамин Е (мг ток. экв.)	10	12
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1650	1800
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	17
Цинк (мг)	10	14
Йод (мг)	0,1	0,12

Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования

Таблица 2

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся юношей и девушек	
	Юноши 15-18 лет	Девушки 15-18 лет
Белки (г)	98-113	90-104
в т.ч. животного происхождения	59-68	54-62
Жиры (г)	100-115	90-104
в т.ч. растительного происхождения	30-35	27-31
Углеводы (г)	425 - 489	360-414
Энергетическая ценность (ккал)	3000 - 3450	2600 - 2990
Витамины:		
Витамин С (мг)	70	70
Витамин А (мг рет. экв)	1,0	0,8
Витамин Е (мг ток. экв)	15	12
Тиамин (мг)	1,5	1,3
Рибофлавин (мг)	1,8	1,5
Пиридоксин (мг)	2,0	1,6
РР (мг ниац. экв)	20	17
Фолат (мкг)	200	200
Минеральные вещества:		
Кальций (мг)	1200	1200
Фосфор (мг)	1800	1800
Магний (мг)	300	300
Железо (мг)	15	18
Йод (мг)	0,13	0,13

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи обучающихся в образовательных учреждениях

Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Завтрак в школе (первая смена)	20-25 %
Обед в школе	30-35 %
Полдник в школе	10 %
Итого	60-70 %

Приложение 6.1

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

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

2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

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

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

4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

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

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

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

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

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

- механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде при температуре не ниже45°С и с добавлением моющих средств;

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

- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

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

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

- механическое удаление остатков пищи;

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

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

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

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

11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

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

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

13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

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

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

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

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

18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

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

20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

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

21. Для уборки каждой группы помещений(сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

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

22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

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

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

24. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

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

Приложение 6.2

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий:

2. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

3. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

4. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

5. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

6. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;

- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;

- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;

- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку;

- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;

- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

7. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

8. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

9. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

10. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

11. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

12. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Приложение 6.3

Требования к соблюдению санитарных правил

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

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 8

Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

№ п/п	*Наименование объекта производственного контроля*	*Объект*	*Определяемые показатели*	*Периодичность производственного контроля*	*Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля*
1.	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке:	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			▪ соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации		
			▪ соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации		СанПин 2.4.5.2409-08
			▪ соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		Технические регламенты на соответствующие виды продукции
2.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	▪ Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации.	Каждая партия поступающего сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			▪ соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации		
			▪ соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		

Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Пищевые продукты, поступающие в организацию и используемые при приготовлении блюд должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Определены требования идентификации пищевых продуктов по следующим видам:

- Требования к идентификации молока и молочной продукции (Приложение 8.1).
- Требования к идентификации соков и соковой продукции (Приложение 8.2).
- Требования к идентификации мяса и мясной продукции (Приложение 8.3).

Приложение 8.1

Правила идентификации молока и молочной продукции (определены Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»)

1. На каждой единице упаковки молока или молочной продукции должна быть нанесена маркировка, содержащая следующую информацию:
   а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);
   б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);
   в) номер партии молока или молочной продукции;
   г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;
   д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;
   е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).
2. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать следующим:

- «ацидофилин»
- «масло из коровьего молока»
- «молоко»
- «пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультра высокотемпературно-обработанное молоко»
- "питьевое молоко"
- «ряженка»
- «сгущенное с сахаром цельное молоко»
- «сгущенное с сахаром обезжиренное молоко»
- «сладкосливочное масло»
- «сливочное масло»
- «сметана»
- «сухое цельное молоко»

- «сыр, сырный продукт мягкие, полутвердые, твердые, сверхтвердые»
- «сыр»
- «творог»
- «творожная масса»

Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя. Порядок слов в наименованиях молока и продуктов переработки молока, формируемых на основе понятий в маркировочном тексте не регламентируется, например: "цельное молоко", "молоко цельное", "масло сливочное", "сливочное масло".

Органолептические показатели идентификации молока

Молочная продукция	**Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока**			
	внешний вид	**консистенция**	**вкус и запах**	**цвет**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная нетягучья	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеватым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком - для стерилизованного молока.
Ряженка	однородная с нарушенным или ненарушенным сгустком без газообразования жидкость		чистые кисломолочные с выраженным привкусом пастеризации	светло-кремовый равномерный
Ацидофилин	однородная тягучая жидкость		чистый кисломолочный слегка острый вкус	молочно-белый равномерный
Творог, творожная масса, творожные продукты	мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них.		чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей - в меру сладкий.	белый или с кремовым оттенком, равномерный или обусловленный добавленными компонентами
Сметана	однородная масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла.	белый с кремовым оттенком, равномерный
Масло сливочное	плотная, однородная, пластичная, поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся.		для сладкосливочного масла - выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и запахов.	от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный.
Сыр, сырный	форма бруска,	однородная,	для сыров с высокой температурой	от светло-желтого до желтого,

	другая произвольная форма	ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие различные формы и расположения или отсутствуют.	сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания - сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью.	другой.
Молоко сухое	однородный порошок	мелкий сухой порошок	чистый, свойственный свежему пастеризованному молоку	белый со светло-кремовым оттенком
Молоко, сливки концентрированные	однородная жидкость	однородная, в меру вязкая жидкость	сладковато-солоноватый вкус, свойственный топленому молоку.	светло-кремовый
Молоко, сливки, сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается Мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении.	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока, сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, - карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса.	белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао – коричневый.

Приложение 8.2

Правила идентификация соков и соковой продукции (определены Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 0 23/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:
   - наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;
   - наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.
2. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.
3. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

Приложение 8.3

Правила идентификация мяса и мясной продукции (определены Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»)

1. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубах (также субпродуктов) должна соответствовать следующим требованиям:
   а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;
   б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;
   В транспортной и (или) потребительской информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.
2. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса должна соответствовать следующим требованиям:
   а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса", "продукт из шпика"), способе технологической обработки ("вареные")
   б) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;
   в) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "колбаски", "сосиски", "сардельки").

Требования к физико-химическим показателям мясной продукции для детского питания

Мясные консервы для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		*Единица измерения*	*Допустимый уровень*	*Примечание*
1		*2*	*3*	*4*
1	Белок	г, не менее	12	
2	Жир	г, не более	18	
3	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5
5	Крахмал	г, не более	3	
6	Рисовая и пшеничная мука	г, не более	5	

Колбасные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		*Единица измерения*	*Допустимый уровень*	*Примечание*
1		*2*	*3*	*4*
1	Белок	г, не менее	12	
2	Жир	г, не более	22	
3	Поваренная соль	г, не более	1,8	
4	Нитрит натрия	%, не более	0,003	
5	Крахмал	г, не более	5	
6	Остаточная активность кислой фосфатазы	%, не более	0,006	для вареных колбасных изделий
7	Общий фосфор	%, не более	0,25	
8	Нитриты	мг/кг	30	

Мясные полуфабрикаты для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		*Единица измерения*	*Допустимый уровень*	*Примечание*
1		*2*	*3*	*4*
1	Белок	г, не менее	10	
2	Жир	г, не более	20	
3	Поваренная соль	г, не более	0,9	
4	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Паштеты и кулинарные изделия для питания детей дошкольного и школьного возраста

Критерии и показатели пищевой ценности в 100 г продукта		*Единица измерения*	*Допустимый уровень*	*Примечание*
1		*2*	*3*	*4*
1	Белок	г, не менее	8	
2	Жир	г, не более	16	
3	Поваренная соль	г, не более	1,2	
4	Нитриты	мг/кг	не допускаются	0,5

Приложение 9

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательной организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Приложение 10

Требования к условиям хранения пищевых продуктов и кулинарных изделий.

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

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

- Приложение 10.1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья
- Приложение 10.2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.4.1.3049-13).

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

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

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

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).
3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).
4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
5. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с луженными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.
6. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или полтоварниках штабелями.

7. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
8. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.
9. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
10. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
11. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.
12. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
13. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
14. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6°С.
15. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
16. Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
17. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
18. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.
19. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10°С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.
20. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
21. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
22. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
23. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 10.3.), который хранится в течение года.

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

Показания заносятся в журнал. (Приложение 10.4)

Приложение 10.1

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата и час, поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов)	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:
* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 10.2

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

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

Примечание:
* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 10.3

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	*Месяц/дни: (t в °С)*					
		1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*

Приложение 10.4

Журнал учета температуры и влажности в кладовой

	Наименование единицы холодильного оборудования	*Месяц/дни: (t в °С)*					
		1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*

Приложение 10.5

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Приложение 11

Мероприятия по защите объектов от грызунов, насекомых

К числу основных мероприятий по защите объектов от грызунов относятся:

- применение порогов в нижней части входных наружных дверей и; устойчивых к повреждению грызунами;
- устройство металлической сетки (решетки) в местах выхода вентиляционных отверстий;
- герметизация с использованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях;
- установка полупрозрачных лент в проемы ворот.

При эксплуатации производственных строений, сооружений, транспорта следует соблюдать меры, препятствующие миграции грызунов, создающие неблагоприятные условия для их обитания, в том числе:

- своевременный ремонт отмосток, дверных, оконных проемов, мест прохождения коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях;
- использование для хранения пищевых и бытовых отходов плотно закрывающихся емкостей, регулярная их очистка и своевременный вывоз отходов;
- при проведении погрузочно-разгрузочных работ, при открытых внешних дверях, должны быть закрыты внутренние двери;
- вентиляционные отверстия, каналы и открывающиеся в теплое время года окна должны быть защищены сетками с ячейкой не более 2 мм.
- внутри зданий между стенами, оборудованием и конструкциями должен соблюдаться 50-70-ти сантиметровый промежуток с целью доступности очистки.

Территория предприятия должна быть в удовлетворительном санитарном состоянии и содержаться в надлежащем виде, а именно:

- просыпки сырья, отходов при разгрузке/погрузке должны немедленно убираться;
- контейнеры для вывоза мусора должны быть снабжены крышками и закрыты;
- трава скошена, люки закрыты, дорожки заасфальтированы или забетонированы;
- внешний периметр зданий не захламлен.

К числу основных мероприятий по защите объектов от насекомых относятся:

- установка инсектицидных ламп;
- устройство вентиляционных систем;
- установка клеевых ловушек и нороимитаторов;
- герметизация швов, мест ввода и прохождения электропроводки, санитарно-технических и других коммуникаций через перекрытия, стены и другие ограждения;

При эксплуатации производственных сооружений, транспорта следует соблюдать меры, препятствующие проникновению, обитанию, размножению и расселению синантропных членистоногих, в том числе:

- своевременный ремонт и герметизацию швов, мест ввода и прохождения электропроводки, санитарно-технических и других коммуникаций через перекрытия, стены и другие ограждения;
- обеспечение уборки и дезинсекции в соответствии с санитарными правилами для объекта;
- уплотнение дверей, укрытие вентиляционных отверстий съемными решетками;
- поддержание в исправном состоянии отмосток и водостоков;
- своевременная очистка сливных трапов.

Выполнение этих мероприятий позволит сделать территорию учреждения непривлекательной для птиц, грызунов и насекомых.

Заключение договора на дератизацию и дезинсекцию со специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Приложение 12

Требования к устройству и содержанию помещений.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2409-08 " Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

1.Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

2. Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм. Для временного хранения готовых блюд до их реализации в организации общественного питания должны быть предусмотрены помещения, оборудованные холодильниками и стеллажами. (Схема пищеблока)

3. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

4. Для внутренней отделки помещений используются материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. В цехах для приготовления холодных блюд, в цехах и на участках по порционированию готовых блюд, упаковке и формированию наборов готовых блюд устанавливаются бактерицидные лампы, которые используются в соответствии с инструкцией по эксплуатации (Приложение12.1).

5. В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения.

6. Все помещения организации необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости (Приложение 12.2). В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфекционных средств. Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция (Приложения 12.3, и 12.4).

7. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. (Приложение 12.5.) Не допускается проведение дезинсекционных или дератизационных работ непосредственно персоналом организации.

8. Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

9. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте.

10. В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя

11. Не допускается проведение ремонтных работ при эксплуатации пищеблока организации.

Приложение 12.1

Журнал учета работы бактерицидной лампы.
Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

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

Приложение 12.2

Инструкция по проведению текущей уборки в пищеблоке.

Ежедневно в помещениях пищеблока производится:
-мытье полов;
-удаление пыли и паутины;
-протирание радиаторов;
-протирание подоконников.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

В конце каждого рабочего дня баки и металлические ведра для сбора отходов и мусора очищаются, промываются 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскиваются и просушиваются. Для мытья следует использовать отдельный трап с бортиком, обложенным плиткой, душевой поддон или моечную ванну (в комнате для уборочного инвентаря, в тамбуре камеры пищевых отходов или другом специально выделенном месте).

Еженедельно производится:
-мытье стен;
-мытье осветительной аппаратуры;
-очистка стекол от пыли и копоти.

Уборка осуществляется с применением моющих средств, предназначенных для этой цели в соответствии с инструкцией по применению.

Уборочный инвентарь после использования промывается горячей водой с моющими средствами, просушивается и убирается в специальный шкаф. В холодном цеху хранятся ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой, в горячем цеху – ведро, тряпка, швабра, таз для уборки с тряпкой.

Для уборки в пищеблоке используется темный халат, имеющий соответствующую маркировку.

Приложение 12.2.2

Мероприятия по проведению генеральной уборки пищеблока

В перечень мероприятий по проведению генеральной уборки пищеблока входят:

- влажная уборка помещений пищеблока;
- обработка всех поверхностей с применением моющих и дезинфицирующих средств;
- сбор и вынос мусора;
- удаление пыли с поверхностей и технологического оборудования;
- мытье рабочей зоны вытяжки;
- мытье кухонной бытовой техники (холодильника, плиты СВЧ, посудомоечной машины и пр.);
- мытье стен;
- мытье кухонных шкафов;
- стирка штор или жалюзи (при их наличии);
- мытье окон (при необходимости).

Приложение 12.3

Порядок проведения генеральной уборки пищеблока

Пошаговая инструкция проведения генеральной уборки пищеблока:

- Шаг 1. Надеть специальную одежду: халат, головной убор, перчатки, маску (респиратор).
- Шаг 2. Отодвинуть установленные в помещении мебель и оборудование для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам.
- Шаг 3. Открыть форточку, фрамугу.
- Шаг 4. Протереть поверхности мебели, стен на высоту их окраски (на высоту имеющейся плитки) моющими средствами (содой, мылом) для удаления механических и других загрязнений с целью эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства. Затем помещение (пол, стены), оборудование протереть ветошью, обильно смоченной одним из дезинфицирующих растворов.
- Шаг 5. Надеть чистую санитарную одежду (халат, перчатки, маску). Смыть дезинфицирующий раствор чистой (стерильной) ветошью, смоченной водопроводной водой.
- Шаг 6. Проветрить помещение в течение не менее 30 мин.
- Шаг 7. Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок (приложение).
- Шаг 8. Провести дезинфекцию использованного уборочного инвентаря и ветоши.

В случае если в пищеблоке (в холодном цехе) установлена бактерицидная лампа, необходимо ее включить после нанесения дезинфицирующего средства на стены и полы. Сведения о работе бактерицидной лампы, времени включения и подпись ответственного за режим работы лампы необходимо указать в Журнале учета работы бактерицидной лампы.

Все сотрудники, осуществляющие дезинфекционные мероприятия, обязаны пройти специальную подготовку и обучение правилам личной безопасности при работе с дезинфицирующими средствами. С персоналом проводится инструктаж по применению дезинфицирующих средств, средств защиты, мер профилактики отравлений и оказанию первой помощи.

Приложение 12.4

Журнал проведения генеральных уборок на пищеблоке и в кладовой.

№ п/п	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Помещение (оборудование, инвентарь)	Фактическая дата проведения	ФИО и подпись исполнителя

Приложение 13

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений обеспечен. (Приложение 13.1).Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Контроль за техническим состоянием оборудования регистрируется в Журнале технического контроля оборудования пищеблока (Приложение 13.2). При оснащении производственных помещений предпочтение отдается современному холодильному и технологическому оборудованию.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню, и обеспечить соблюдение требований настоящей программы.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно

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

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

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

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

доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" -вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", Х" - хлеб, "Зелень";

посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду.

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

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

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

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку. Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

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

Приложение 13.1

ОБРАЗЕЦ ПЕРЕЧЕНЯ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	стеллаж- 1 шт.; подтоварники- 4шт.
Холодильная камера для молочной продукции	стеллаж- 1 шт.; подтоварники- 1шт.
Холодильная камера для гастрономии	стеллаж- 1 шт.; подтоварники-1шт.
Холодильная камера для овощей	Ларь деревянный- 1 шт.; Подтоварники- 2шт.
Овощной цех (первичной обработки овощей)	производственные столы- 2шт.; картофелеочистительная машина- 1шт.; овощерезательная машина- 1шт.; моечные ванны- 2шт.; раковина для мытья рук- 1шт.
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	производственной стол- 1шт.; овощерезательная машина- 1шт.; контрольные весы- 1шт.; бактерицидная лампа- 1шт.; раковина для мытья рук- 1шт.
Мясорыбный цех	производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) – 3шт.; контрольные весы- 1шт.; холодильный шкаф- 1шт.; морозильный шкаф- 1шт.; электромясорубка- 1шт.; моечные ванны- 2шт.; раковина для мытья рук- 1шт.
Горячий цех	производственные столы – 3шт.; электрическая плита- 2шт.; электрическая сковорода- 1шт.; духовой (жарочный) шкаф- 2шт.; электрокотел- 2шт.; пароконвектомат- 1шт.; стеллаж- 3шт.

Хлебная зона	производственные столы – 2шт.; тестомес- 1шт.; электропривод- 1шт.; шкаф жарочный- 1шт.
Кондитерская зона	производственные столы – 1шт.; электрическая хлеборезка- 1шт.; шкаф для хранения хлеба- 1шт.
Моечная кухонной посуды	моечная ванна- 2шт., стеллаж- 3шт.
Моечная столовой посуды	Посудомоечная машина- 1шт.; Моечная ванна- 3шт.; Столы металлические- 4шт.; Стеллажи для сушки приборов- 4шт.

Приложение 13.2

Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

Дата	***Наименование, вид (марка) оборудования***	***Вид ТО. Должность, фамилия проводившего ТО и ремонт оборудования.***	***Роспись***	***Выявленные недостатки и неисправности, замечания; оценка полноты и качества ТО и ремонта. Заключение о работоспособности оборудования.***	***Отметка об устранении замечаний, недостатков, неисправностей. Дата, должность, фамилия, роспись.***

Приложение 14

Требования к санитарному состоянию помещений и мытью посуды.

Устройство, оборудование, содержание пищеблока образовательной организации должно соответствовать СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.
После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.
Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют посудомоечной машине.Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.
Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.
Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

Приложение 15

Требования к приготовлению и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

Обработка сырых и вареных продуктов осуществляется согласно требований СанПин (Приложение 15.1). Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

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

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7.1.),а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд (Приложение 15.2).

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий осуществляется персоналом организации, имеющим гигиеническую подготовку.

Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.

В случаях разработки новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, на рецептуры выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Требования к подаче готовых блюд должны соответствовать утвержденным правилам СанПин (Приложение 15.3.).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3 человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 15.4.). В своей работе бракеражная комиссия руководствуется «Положением о бракеражной комиссии», утвержденным 01.09.2016 года.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда) в соответствии с СанПин (Приложение 15.5.).

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)

НЕ ДОПУСКАЕТСЯ:

использование пищевых продуктов, согласно утвержденного перечня ***(Приложение 5)***.

изготовление на пищеблоке организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных

блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

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

Витаминизация блюд проводится в соответствии с утвержденными требованиями СанПин. (Приложения 15.6., 15.7.)

Требования к организации питьевого режима должны соответствовать требованиям санитарно-эпидемиологических правил. В образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование

кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документации (инструкции) изготовителя.

Приложение 15.1

Правила обработки сырых и вареных продуктов

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

I - обработка в 1-2 % теплом растворе кальцинированной соды;
II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

Приложение 15.2

Требования к технологическому процессу приготовления блюд

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.
Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.
Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 42 С.
Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.
Яйцо варят после закипания воды 10 мин.
При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.
Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).
Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.
Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4+/-2 С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4-2 С.

Приложение 15.3

Правила подачи готовых блюд

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 С;

Холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов.

Повторный разогрев блюд ***не допускается.***

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

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

Приложение 15.4

Журнал бракеража готовых блюд и кулинарных изделий

Дата и час изготовления блюда	*Время снятия бракеража*	*Наименование Готового блюда, кулинарного изделия*	*Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия*	*Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия*	*Подписи членов бракеражной комиссии*	*Примечание*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*	*7*

Приложение 15.5

Правила отбора суточных проб

Суточная проба отбирается в объеме:
порционные блюда - в полном объеме;
салаты, первые и третьи блюда, гарниры - в количестве не менее 100 г.;
порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.
Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется шеф-поваром.

Приложение 16

Правила личной гигиены работников пищеблока.

Работники пищеблока организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:
оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).
для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков

Приложение 17

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

Приложение 19

Журнал учета обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических (в течение трудовой деятельности) медицинских осмотров

Журнал по установленной форме ведется на объекте, в соответствии с действующими Санитарными правилами и нормами.

Журнал находится у руководителя объекта или иного должностного лица по его поручению, предъявляется по требованию представителей органов санитарно-эпидемиологического контроля, других контролирующих органов в соответствии с их полномочиями, в части касающейся соблюдения на объекте требований санитарного законодательства Российской Федерации.

Журнал ведется в прошнурованном виде, страницы журнала нумеруются, заверяются подписью руководителя и мастичной печатью организации.

По окончании ведения журнал сдается в архив организации.

Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

(Основание: ст. 213 трудового кодекса РФ, прил. № 3 к приказу Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. № 302н)

Обязательные предварительные и периодические медосмотры проводятся медицинскими организациями любой формы собственности, имеющими право на проведение предварительных и периодических осмотров, а также на экспертизу профессиональной пригодности в соответствии с действующими нормативными и правовыми актами. Возглавляет врачебную комиссию врач-профпатолог.

Обязанности по организации проведения предварительных и периодических осмотров работников возлагаются на работодателя.

Ответственность за качество проведения предварительных и периодических осмотров работников возлагается на медицинскую организацию.

Предварительные и периодические осмотры проводятся на основании зарегистрированного, подписанного уполномоченным представителем работодателя (с указанием его должности, фамилии и инициалов) и выданного под роспись работнику (лицу, поступающему на работу) направления установленной формы.

Предварительные медосмотры проводятся при поступлении на работу, периодические – не реже, чем в сроки, указанные в Перечне факторов и Перечне работ (прил. 1 и прил. 2 к приказу № 302н).

Периодический осмотр является завершенным в случае осмотра работника всеми врачами-специалистами, а также выполнения полного объема лабораторных и функциональных исследований, предусмотренных в Перечне факторов или Перечне работ.

По окончании предварительного (периодического) осмотра медицинской организацией работнику на руки выдается паспорт здоровья, оформляется заключение по результатам предварительного (периодического) осмотра установленной формы.

По итогам проведения осмотров медицинская организация, не позднее, чем через 30 дней после завершения периодического медицинского осмотра, обобщает результаты и, совместно с территориальными органами федерального органа исполнительной власти, уполномоченными на осуществление государственного контроля и надзора в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и

представителями работодателя, составляет заключительный акт, утверждаемый председателем врачебной комиссии и заверяемый печатью медицинской организации.

Приложение 20

Журнал «ЗДОРОВЬЯ» (осмотра на гнойничковые и острые респираторные заболевания работников пищеблока)

№ п/п	Ф.и.о. работника	Должность	Месяц _____																													
			Дни месяца																													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1.																																
2.																																
Итого осмотрено, чел.,																																
из них: выявлено здоровых																																
из них: выявлено больных																																
Подпись медицинского работника (ответственного лица), проводившего медицинский осмотр																																

Примечание:

Условные обозначения: **Зд** - здоров; **от** - отстранен от работы; **отп** - отпуск; **в** - выходной; **б/л** - больничный лист.

Журнал по установленной форме ведется на каждом объекте общественного питания, осуществляющем хранение, реализацию продовольственных товаров и готовой пищи, а также банное обслуживание, независимо от формы собственности и принадлежности в соответствии с действующими Санитарными правилами и нормами.
Журнал находится у руководителя объекта или иного должностного лица по его поручению, предъявляется по требованию представителей органов санитарно-эпидемиологического контроля, других контролирующих органов в соответствии с их полномочиями, в части касающейся соблюдения на объекте требований санитарного законодательства Российской Федерации.

Журнал ведется в прошнурованном виде, страницы журнала нумеруются, заверяются подписью руководителя и мастичной печатью организации. По окончании ведения журнал сдается в архив организации.

Порядок проведения медицинских осмотров персонала перед началом работы

(Основание: приложение 5 к СП 2.3.6.1079-01)

1. Медицинский осмотр проводится перед началом работы (ежесменно) с целью выявления у персонала повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, гнилостных заболеваний зубов.
2. Медицинскому осмотру подлежит весь без исключения персонал перед допуском его к работе.
3. Осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником или назначенным руководителем организации ответственным лицом.
4. Не допускаются к работе по приготовлению холодных закусок, готовых блюд работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.
5. Работники с заболеваниями, указанными в п. 4, направляются на лечение. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.
6. Медицинский работник (или ответственное лицо), проводящий осмотр, в письменном виде сообщает начальнику объекта или лицу, его замещающему, обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе.
7. По окончании осмотра медицинский работник (или ответственное лицо) должен делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных.
8. О каждом выявленном больном делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе или направлении его на лечение. Запись подписывается медицинским работником (или ответственным лицом), проводившим осмотр, и начальником объекта или смены.
9. Список персонала в журнале на день осмотра должен соответствовать списку работников на этот день (в смену).

Приложение 22

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Наименование мероприятия	***Дата***																	
1.Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																		
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																		
3 . Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке																		
4. Соблюдение графика генеральной уборки																		

Условные обозначения. Ответственные лица

Шеф-повар

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

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

Приложение 24

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п /п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющей лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение 25

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

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

Приложение 26

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу													
Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	*Журнал бракераж сырой продукции*	*Журнал бракераж скоропортящейся продукции*	*Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании*	*Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой*	*Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока*	*Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой*	*Журналы контроля здоровья персонала*	*Журнал учета включения бактерицидной лампы*	*Журнал учета дезинфекции и дератизации*	*Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинфекция)*	*Журнал бракераж готовой продукции*	*Журнал контроля готовой продукции*	*Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции*	*Примечание*
дата														

Приложение 27

Рабочий лист ХАССП
Наименование продукта

_____

Наименование технологического процесса

_____

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

Пример рабочего листа ХАССП

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

Приложение 28

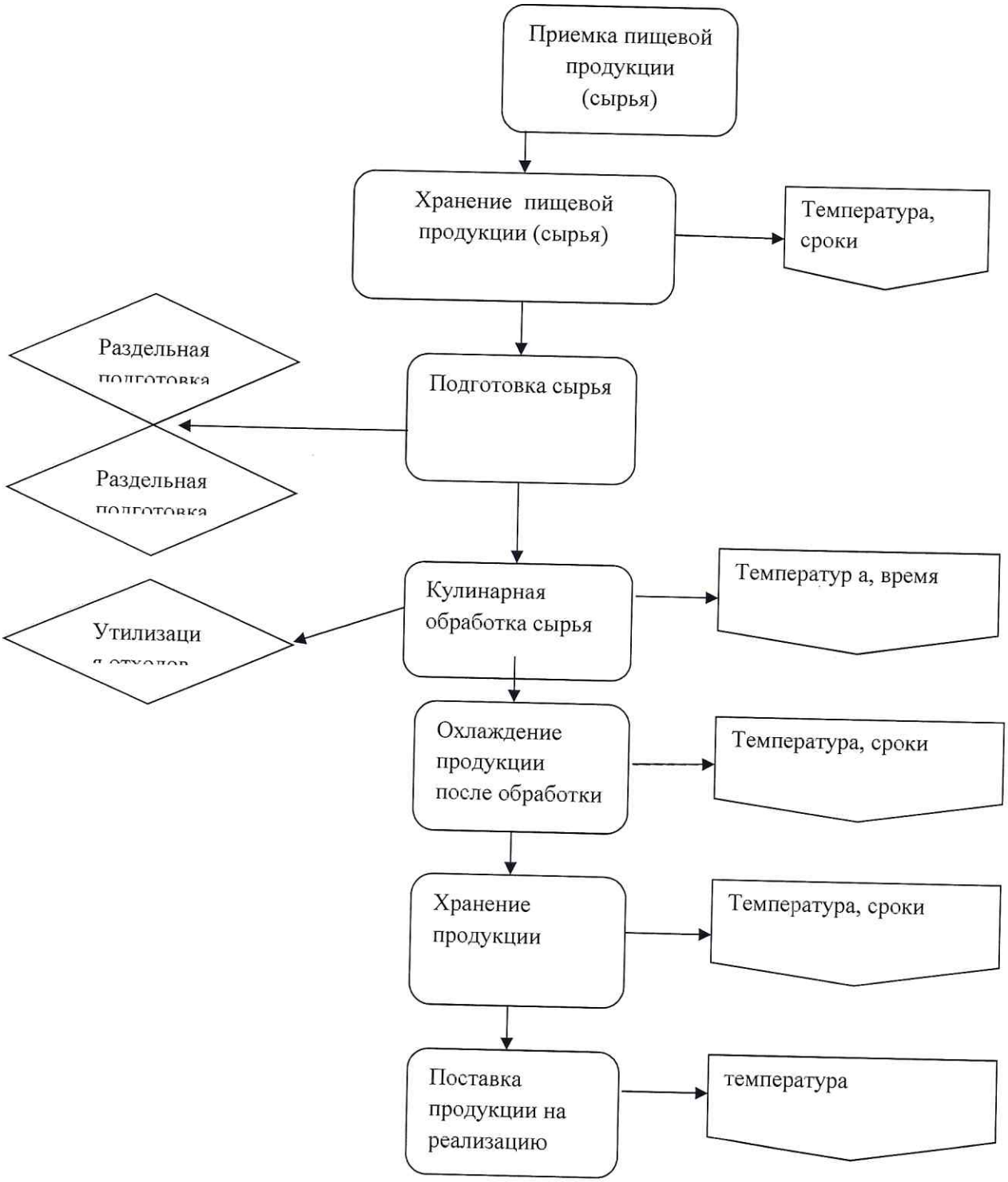
«УТВЕРЖДАЮ»

Директор МАОУ «СОШ № 73 г. Челябинска»

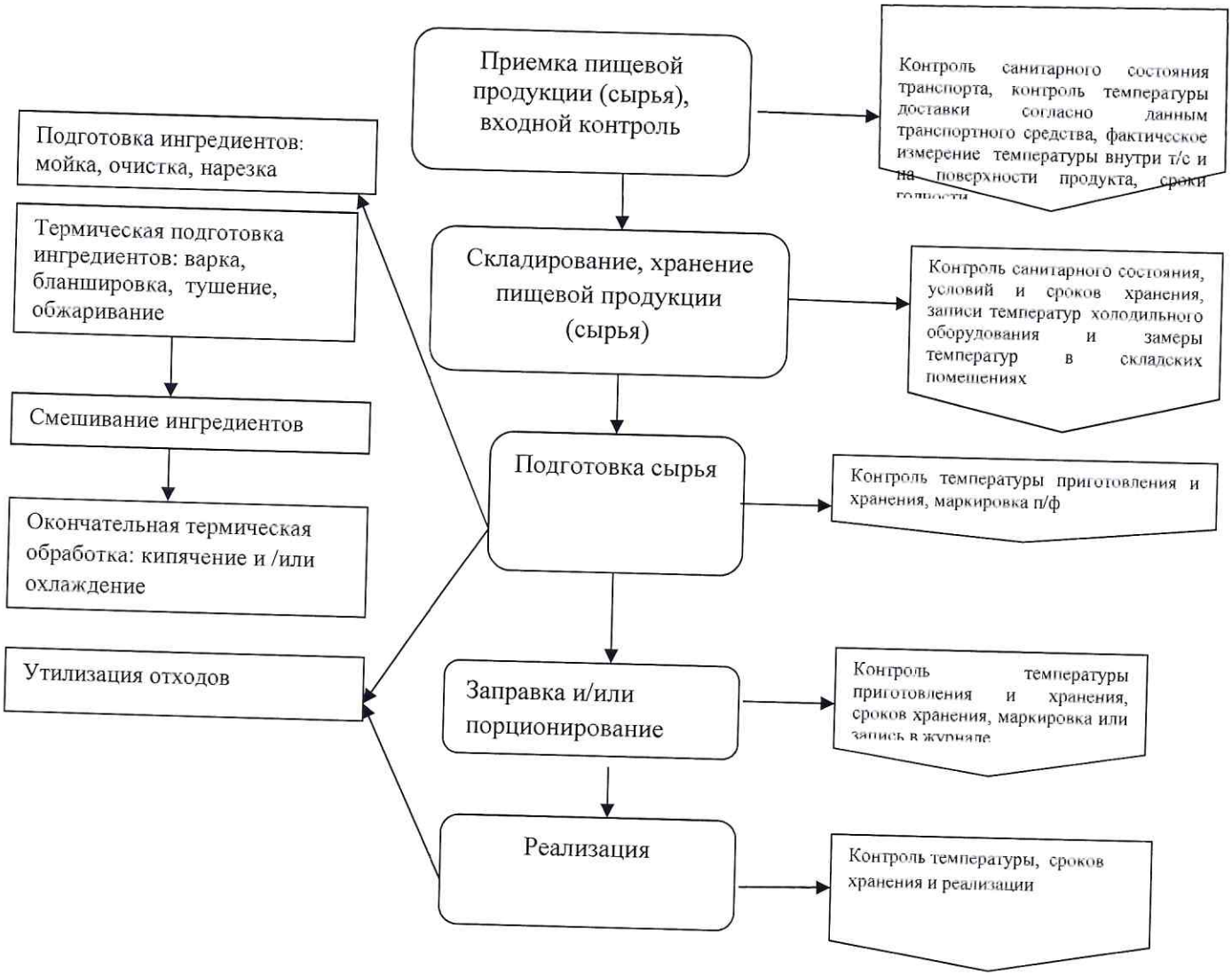
_____Шевчук Л.Е.

ОБЩАЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ БЛОК-СХЕМА

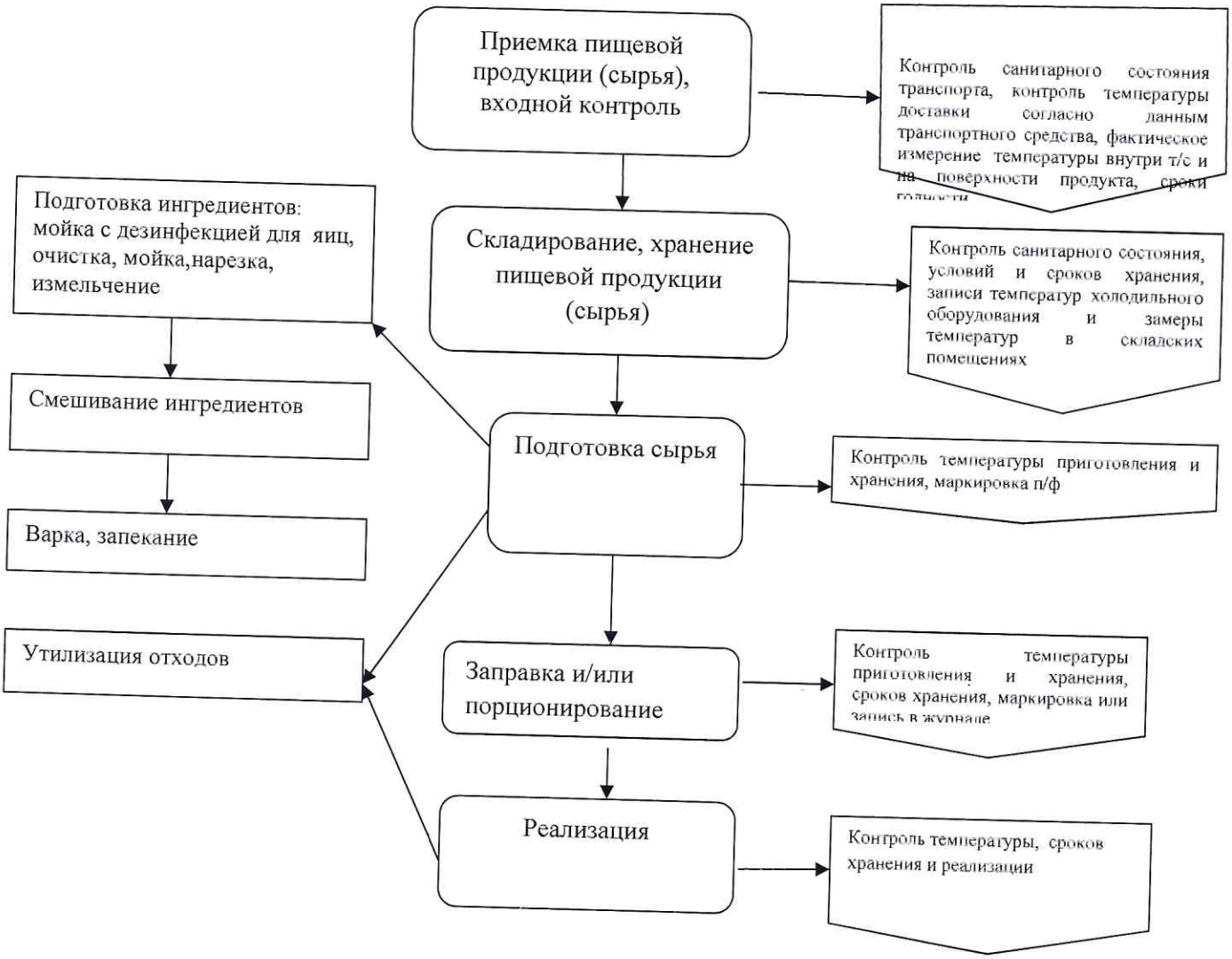
производственного процесса от приемки сырья до реализации



БЛОК-СХЕМА
производственного процесс «Вторые обеденные блюда. Мясные, мясорастительные и мясосодержащие блюда»



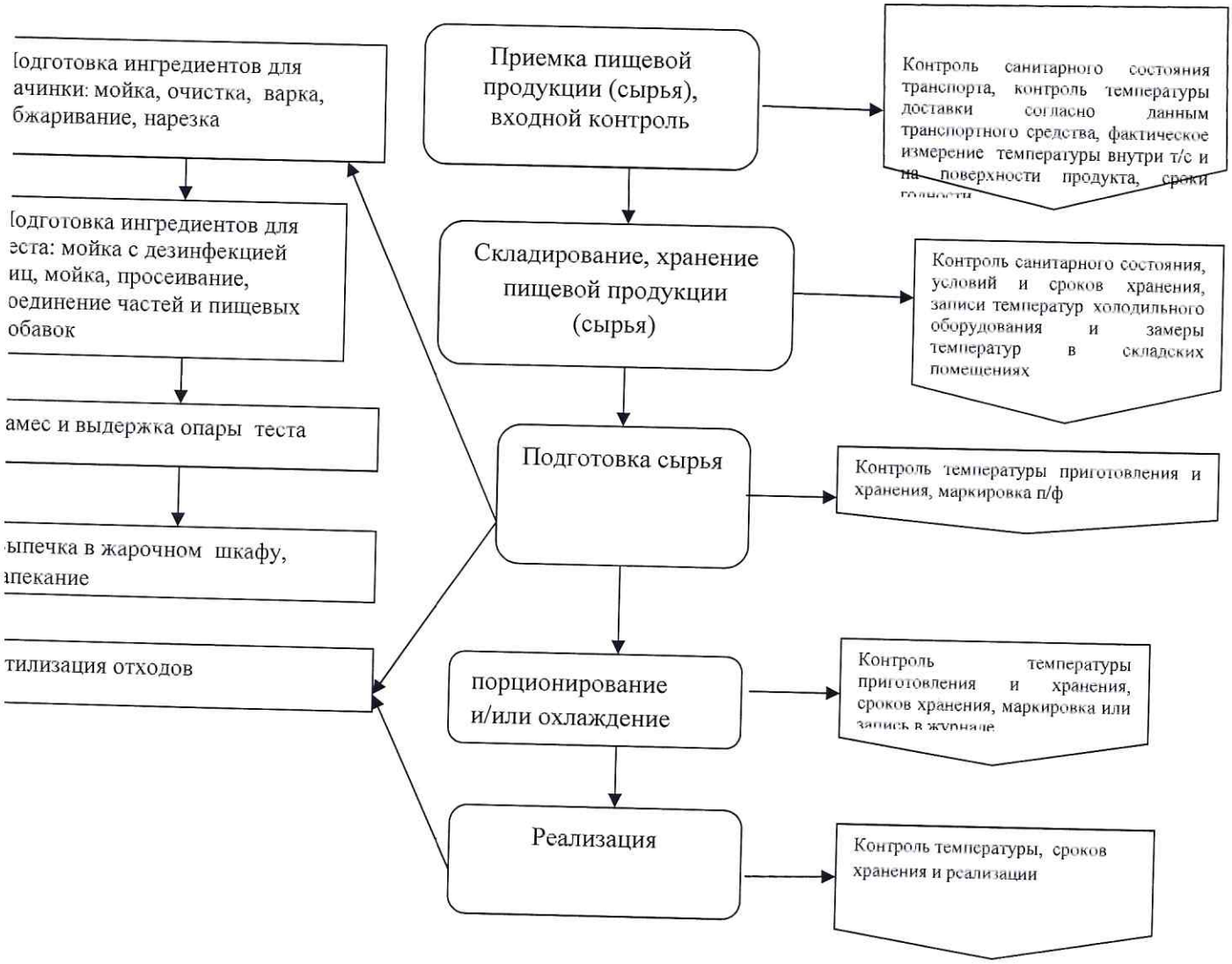
БЛОК-СХЕМА
производственного процесса «Блюда из яиц и творога»



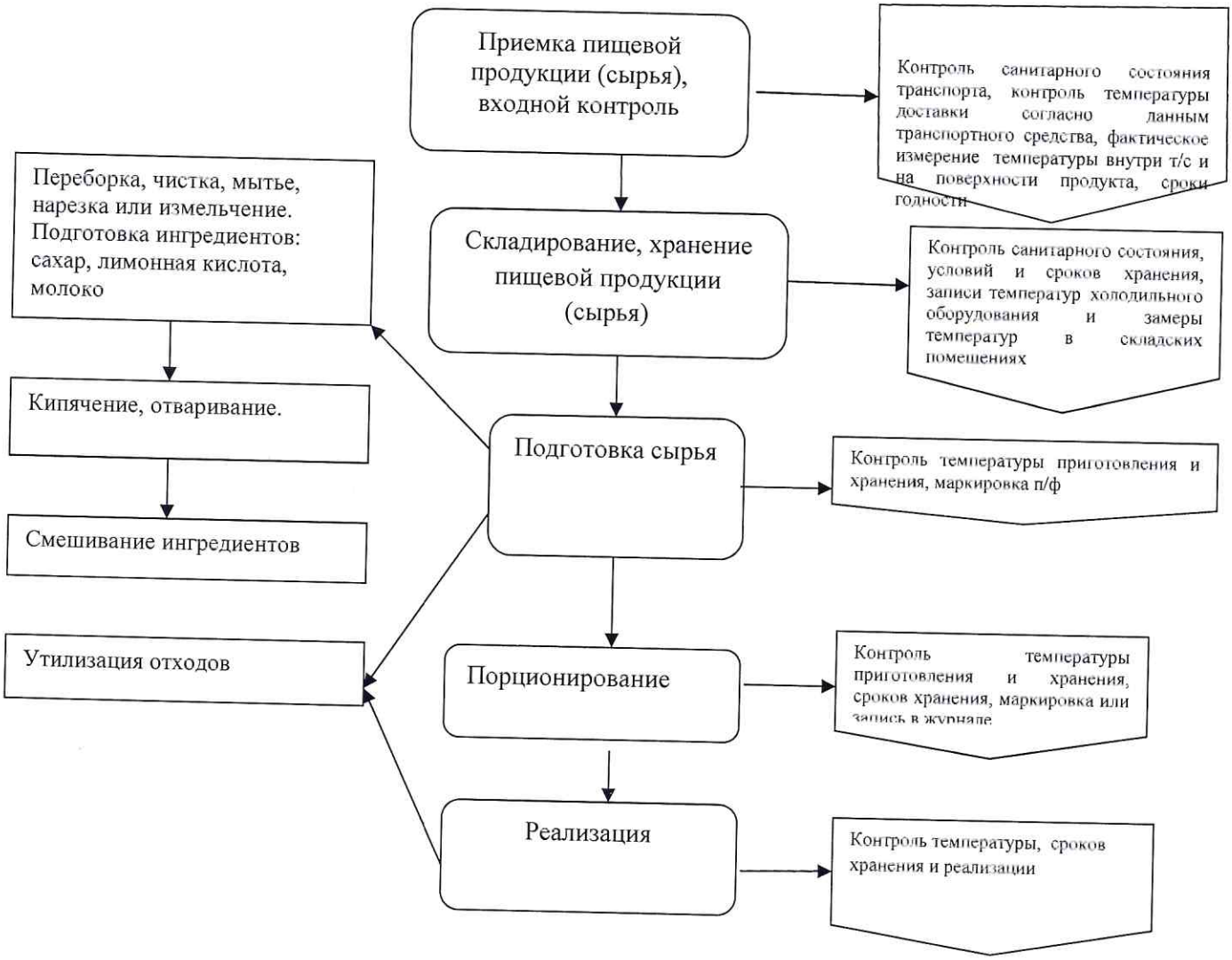
БЛОК-СХЕМА
производственного процесса «Гарниры»



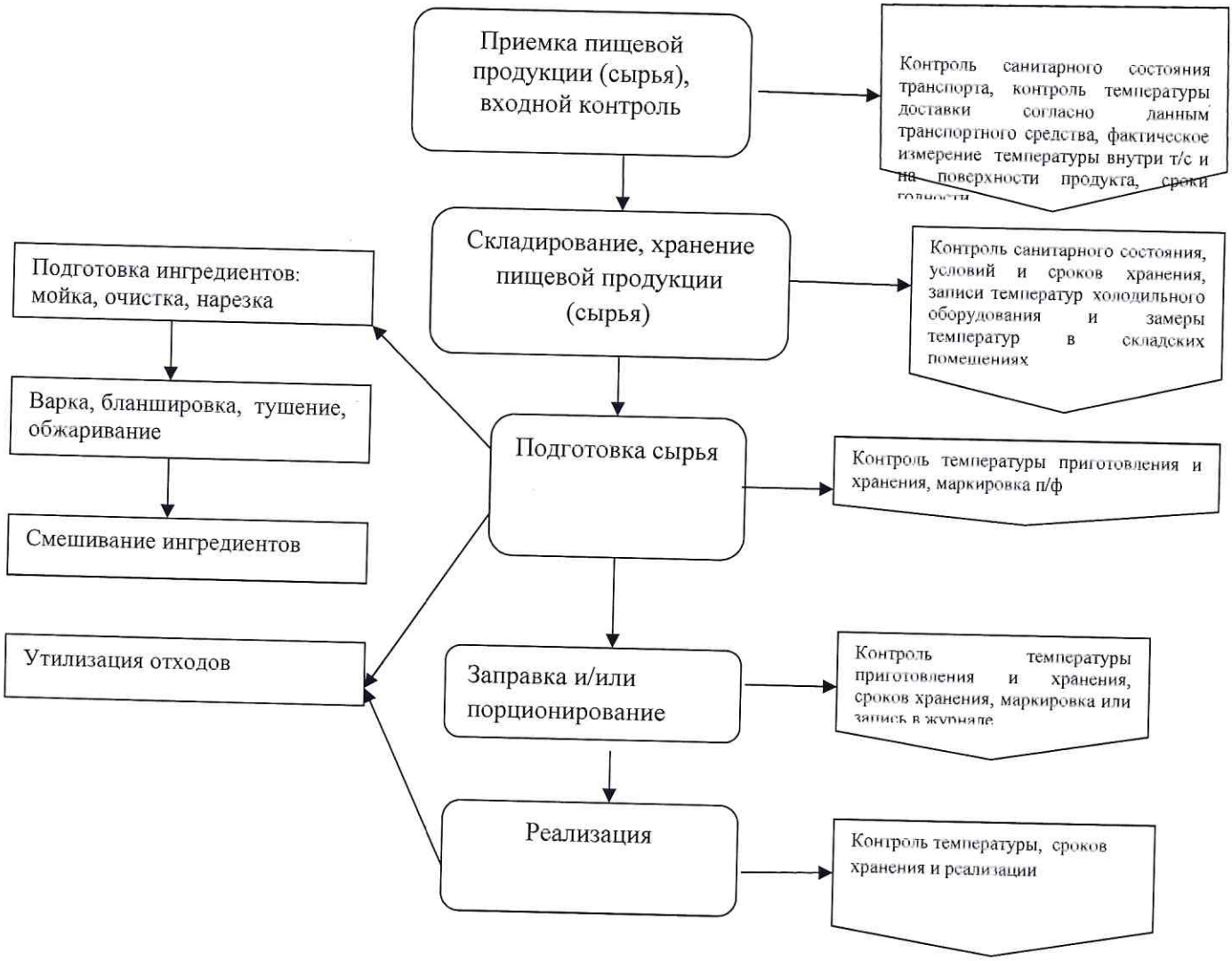
БЛОК-СХЕМА
производственного процесса «Мучные кулинарные изделия, в том числе кондитерские изделия без крема»



БЛОК-СХЕМА
производственного процесса «Напитки»



БЛОК-СХЕМА
производственного процесса «Холодные закуски»



Приложение 30

Форма перечня регистрационно-учетной документации.

Номер п/п (код)	*Наименование документа*	*Ответственное лицо*	*Место хранения и срок хранения по заполнению*
1	*2*	*3*	*4*