

Утверждаю
Директор школы
Е.П. Ничипуренко
Приказ от 09.01.2025 г № 1

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Муниципального общеобразовательного учреждения
«Заморская средняя общеобразовательная школа»

п. Заморский

**Политика
Муниципального общеобразовательного учреждения
«Заморская средняя общеобразовательная школа»
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующую Российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей))

Задачи Муниципального общеобразовательного учреждения «Заморская средняя общеобразовательная школа» (далее - Школа) в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с действующим санитарным законодательством.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Школе с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

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

2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

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

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

2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;

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

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

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

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

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок Школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение 1 «Перечень оборудования производственных помещений пищеблока Школы»).

План-схема пищеблока (Приложение 2) представлена с целью наглядного представления обеспечения Школы оборудованием в соответствии с СанПиН 1.23685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредной для человека факторов среды обитания».

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

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

3.3. 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;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в школе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в моечной на решетчатых полках и (или) стеллажах.

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

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

Ежегодно Школа обязано проводить поверку холодильного и технологического, вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в Школе.

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

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

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

3.8. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже +45 °С с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже + 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

3.9. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже + 45 °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.

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

3.11. Используемая для учащихся столовая посуда (тарелки, 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.

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

Посуду и столовые приборы моют в трехсекционной мойке, в посудомоечной машине, установленных в моечной школьной столовой.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже + 45 °С, мытье во второй емкости в воде с температурой не ниже + 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в 1 – й емкости, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (третья емкость), просушивается на специальных решетках.

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

После мытья столовая и чайная посуда, столовые приборы просушиваются и хранятся сухими в перфорированных емкостях в вертикальном положении. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

3.13. Для обеззараживания посуды в моечной столовой следует иметь промаркированную

емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

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

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.

3.15. 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.

3.16. 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 (Приложение 3 «План обработки помещений пищеблока»)

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

3.17. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

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

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 в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 4).

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 5.), который хранится в течение года.

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

продуктов должны быть разграничены.

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения температурного режима в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 6).

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

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

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

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

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

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

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

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

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

4.7. 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 использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.8. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания".

При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение

технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °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; рыба (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 4 +/- 2 °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 овощепротирачная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться 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.

4.11. 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.

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

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

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки) при раздаче должны иметь

температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +20 °С.

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

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

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

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

Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 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 не допускается.

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

4.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей за стойкой в варочном цехе.

4.20. При приготовлении используется йодированная поваренная соль.

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

Витаминация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

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

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

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 8), который хранится один год.

4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9, 10).

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

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

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов (Приложении 11 «Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей»);
- изготовление на пищеблоке образовательного учреждения 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 недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.25. В образовательной организации 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 кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х 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 документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (Приложение 12 «Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления»).

5.1. Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

5.2.1. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в Школе (Приложение 13).

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

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Школе основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором Школы 10 и 12 -дневным меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных организаций. (Приложения 14, 15, 16, 17)

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

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

5.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

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

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

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

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Школе не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком питания обучающихся в столовой (Приложение 18). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение 48 часов.

6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Школе (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 4,5, 6). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10 и 12-дневному меню Школы, а также ГОСТах на продукцию.

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6.3. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9, 10) который хранится в течение года.

6.3.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется -

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

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

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей.

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

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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

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

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

Приложение 19. График генеральной уборки пищеблока.

Приложение 20. Журнал учета дезинфекции и дератизации.

6.4.4. Принять исчерпывающие меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

6.4.7. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

7.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и

сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

7.3. Производственный контроль включает:

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Школа в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрав России № 29-н 28.01.2021 г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала (Приложение № 21,22).

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

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция,

вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

- - Неисправность сетей водоснабжения;
- - Неисправность сетей канализации;
- - Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательной организации.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководитель Школы назначает группу ХАССП, которая несет:

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

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

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

10.6. Руководитель и работники пищеблока Школы с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
- требования к санитарному содержанию помещений Школы.
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях.
- требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- требования к соблюдению санитарных правил.

11. Документация программы ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в Школе);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (Приложение 4)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 9, 10.)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 8)

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 23)

Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 24)

Личные медицинские книжки каждого работника

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

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

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

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 5)

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. (Приложение 6)

Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 20)

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 26)

Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 27)

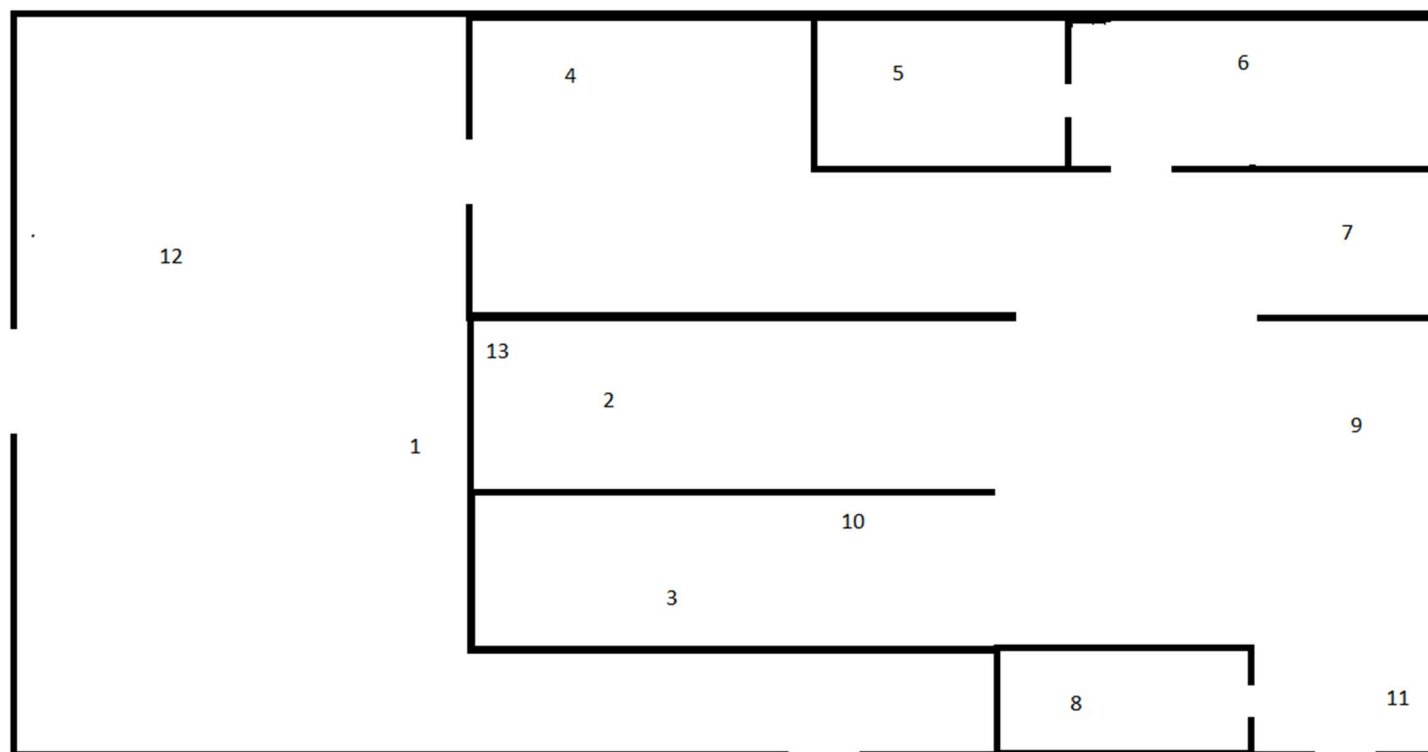
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 28)

Перечень оборудования
производственных помещений пищеблока Школы

Набор помещений	Площадь	Наименование оборудования	Кол-во шт.
Линия раздачи	20,4 кв.м²	раздаточным столом(г.п)	1
		шкафом для хранения хлеба	1
		столом для резки хлеба	1
Горячий цех		Электроплита 4-х комфорочная	1
		Жарочный шкаф ШЖЭ-3	1
		Вытяжка	1
		стол для сыпучих продуктов	1
		Стеллаж деревянный для кухонный посуды	1
		Холодильник «Бирюса» двухкамерный	1
		Холодильник «Бирюса» однокамерный	1
Холодный цех		Весы	1
		стол для грязных овощей (г.о)	1
		стол для обработки овощей	1
		мойки (г.о)(ч.о)	2
		Раковина для мытья рук	1
		разделочные доски промаркированы (о.с)	1
		Раковина для мытья рук	1
		Холодильник «Бирюса» двухкамерный для рыбы	1
		Холодильная камера для мяса	1
		Стол разделочный с покрытием для мяса	1
		столом для обработки яиц	1
		Стол разделочный с покрытием для рыбы	1
		мойка для рыбы	1
		Весы	1
Мясо – рыбный цех		мойка для мяса	1
		мойка 3-х секц	1
		Водонагреватель Термекс ES SOV	
		Стеллаж	1
		Стол производственный	1
		столом для сбора грязной посуды с покрытием(г.п)	1
		Раковина для мытья рук	1
		Ванна 2-х секц	1
		Стеллаж	1
		Водонагреватель Термекс ES SOV.	1
Моечная для мытья посуды	20,7 кв.м²	мойка 3-х секц	1
		Водонагреватель Термекс ES SOV	
зона мытья кухонной посуды	5,2 кв. м²	Стеллаж	1
		Стол производственный	1
		столом для сбора грязной посуды с покрытием(г.п)	1
		Раковина для мытья рук	1
		Ванна 2-х секц	1
		Стеллаж	1
		Водонагреватель Термекс ES SOV.	1
Помещение для хранения уборочного инвентаря	2,9 кв.м²	Стеллаж для моющих средств	1
		установлена специальная емкость для проведения обработки	1
Склад для сырых овощей	4 кв. м²	Весы оборудован стеллажами и подтоварниками	1
Склад для сыпучих продуктов	6,8 кв. м²	Весы электронные	1
		Стеллаж деревянный и подтоварниками	2

Обеспеченность столовой посудой			Обеспече ны в достаточн ом количеств е
---------------------------------------	--	--	---

План-схема пищеблока



- 1 - Линия раздачи
- 2 - Горячий цех
- 3 - Мясо – рыбный цех
- 4 - Моечная для мытья столовой посуды Овощной цех (для холодных закусок)
- 5 - Склад для сыпучих продуктов
- 6 - Помещение для хранения уборочного инвентаря
- 7 - Моечная для мытья кухонной посуды
- 8 - Склад для сырых овощей

- 9 – Холодный цех
- 10 – Стол для обработки яиц (место в мясо-рыбном цехе)
- 11 – раздевалка
- 12 - обеденный зал
- 13 – стол для нарезки хлеба

Примерный план обработки помещений пищеблока

<i>объект</i>	<i>Санитарная обработка</i>			<i>Дезинфекция,</i>			
	Моющее вещество и разведение	Используемы й инвентарь	Частота санитарной обработки	Дезинфицирующее средство, расход	Используемый инвентарь	Способ дезинфекции, время действия дезинфициру ющего средства	Частота дезинфекций
1.Стены, радиаторные батареи, потолки в производственных помещениях	Ника - Универсал 10% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в неделю	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
2.Стены, радиаторные батареи, потолки в обеденном зале	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в неделю	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
3.Стены, потолки в туалетах	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра	1 р. в неделю	Хлормисепт 0,06% (4 таблетки на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1р. в неделю
4.Стены, потолки в складских помещениях	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь, щетка	1 р. в месяц	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь, щетка	Протирание	1 р. в месяц
5.Пол в производственных помещениях	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	2 раза в смену	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	Протирание	Ежедневно в конце смены

	воды						
6. Пол в складских помещениях	Ника Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	- Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	2 раза в смену	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	Протирание	Ежедневно в конце смены
7.Пол в обеденном зале	Ника Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	- Ведро, щетка, швабра, половая тряпка	По мере необходимо сти, но не реже одного раза в день	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	протираание	Ежедневно в конце смены
8.Пол в туалетах	Ника Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	- Ведро, щетка, швабра красного цвета	1 р. в час	Хлормисепт 0,06% (4 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, швабра, половая тряпка	Протирание	2 р. в день
9.Оконные рамы	Ника Универсал 1% раствор (10 мл на 10л воды)	- Ведро, щетка, ветошь	1 раз в неделю	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, щетка, ветошь	Протирание	ежедневно
10.Стекла	Ника Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	- Ведро, ветошь	По мере загрязнения	Не дезинфицируются	-	-	-
11.осветительные приборы	Ника Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	- Ведро, ветошь	1 р. в неделю	Не дезинфицируются	-	-	-
12. Раковины, умывальники,	Ника Универсал	- Щетка	1 р. в течение 2-х	Хлормисепт 0,06% (4 таблетки на 10	Щетка, ветошь	Протирание, орошение	2 р. в день

унитазы	1% раствор (10 мл на 10 л воды)		часов	литров воды)			
13.Производственн ые и моечные ванны	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка	По окончании технологиче ской операции и в конце работы	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Щетка, ветошь	Протирание, орошение	Ежедневно в конце работы
14.Двери	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, щетка, ветошь	ежедневно	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	1 р. в неделю
15. Столы в торговых залах	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	После каждого клиента	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	1 р. в день
16.Производственн ые столы	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	по окончании технологичес кой операции и в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	по окончании технологическ ой операции и в конце работы
17. Полки, подтоварники, стеллажи	Ника - Универсал 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	2 р. в неделю	Хлормисепт 0,03% (2 таблетки на 10 литров воды)	Ведро, ветошь	Протирание	1 р. в неделю
18. Механическое оборудование	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	по окончании технологиче ской операции и	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Протирание	по окончании технологическ ой операции и в конце работы

			в конце работы				
19.Тепловое оборудование	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	1 р. в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Протирание время экспозиции 15 мин	1 р. в конце работы
20. Холодильное оборудование	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро, ветошь	1 р. в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Протирание	1 р. в неделю
21.Кухонный инвентарь	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	ветошь	по окончании технологиче ской операции и в конце работы	Хлормисепт 0,03% (2 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
22. Разделочные доски	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щётка	по окончании технологиче ской операции и в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
23.Кухонная посуда	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка	по окончании технологиче ской операции и в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы

24.Тара (термоса, термоконтейнеры)	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щетка	ежедневно в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	моечная ванна	Погружение	1 р. в день в конце работы
25. Бачки для пищевых отходов	2% раствор Кальцинированной соды (200 гр на 10 л воды)	Щетка	ежедневно в конце работы	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Ветошь, щетка	Погружение	1 р. в день в конце работы
26.Столовая посуда, приборы	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Щётка	Ежедневно по мере загрязнения	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Моечная ванна	Погружение	Ежедневно в конце работы
27.подносы	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Салфетка, ветошь	Ежедневно по мере загрязнения	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	Моечная ванна	Погружение	1 р. в неделю
28.Система вентиляции	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	щетка, электрический очиститель	1 р.в квартал	Хлормисепт 0,015% (1 таблетка на 10 литров воды)	пульверизатор	Орошение	1 р. в месяц
29. Уборочный инвентарь	Ника - Супер 1% раствор (10 мл на 10 л воды)	Ведро	Ежедневно по окончании работы	Хлормисепт 0,03% (2 таблетка на 10 литров воды)	Моечная ванна	Погружение	Ежедневно по окончании работы

Журнал бракеража
скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, в литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельствование о государственной регистрации, документ о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9	10	11	12	13	14

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственн ого помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		Месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Пример технологической карты

Технологическая карта №

На:

№ рецептуры по сборнику:

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход готового блюда				

Технология приготовления

Требования к качеству
Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг

Приложение 8

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 9

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

- 5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

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

Пищевые продукты,
которые не допускается использовать в питании детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и

ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

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

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

16. Простокваша - "самоквас".

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

18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.

20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.

31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.

32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.

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

37. Окрошки и холодные супы.

38. Яичница-глазунья.

39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
Формирование ассортимента сырьевых и готовой продукции	Биологический	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	Биологический	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	2	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3
Хранение охлажденных продуктов	Биологический	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.	3	3
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Хранение продуктов глубокой заморозки	Биологический	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль Температурного режима.	2	2
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Хранение сухих пищевых продуктов	Биологический	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся.	2	3
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Мойка/Санитарная	Биологический	В сырых овощах и фруктах	2	2

-овоши и фрукты (свежие)	Химический	может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах.	2	2
	Физический		2	2
Подготовка сырых продуктов	Биологический	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение вовремя подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	2	2
	Химический		1	1
	Физический		2	2
Кулинарная обработка	Биологический	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной и гигиены сотрудников.	4	4
	Химический		2	2
	Физический		2	3
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	Химический		1	1
	Физический		2	4
Комплектация заказов на точки продажи	Биологический	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	Химический		1	1
	Физический		2	3
Обслуживание покупателей и гостей заведения	Биологический	Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	2
	Химический		2	2
	Физический		2	2
Удаление отходов, мусора	Биологический	Риски отсутствуют	1	1
	Химический		1	1
	Физический		1	1
Подготовка на точке продажи	Биологический	Низкая вероятность биологических рисков при	2	3
	Химический		2	2

или распределения	Физический	немедленном обслуживании и физических рисков при минимальном контакте с незащищенными руками. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	3
Оборудование	Биологический	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде.	2	2
	Химический		2	2
	Физический	Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования.	2	3
Мойка	Биологический	Вероятность проявления	1	1
	Химический	химического фактора возрастает	1	3
	Физический	при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды.	1	1
Хранение на точке продажи	Биологический	При соблюдении температурных	2	2
	Химический	условий хранения биологические	1	1
	Физический	риски снижаются.	1	1

Вероятность появления опасного фактора в практике предприятия где:

- 1 вероятность равна нулю;
- 2 незначительная;
- 3 – значительная;
- 4 – высокая тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где:
- 1 легкая тяжесть;
- 2 средняя тяжесть;
- 3 тяжелые последствия;
- 4 критические последствия

Приложение 13

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в Школе

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 отдельного 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.

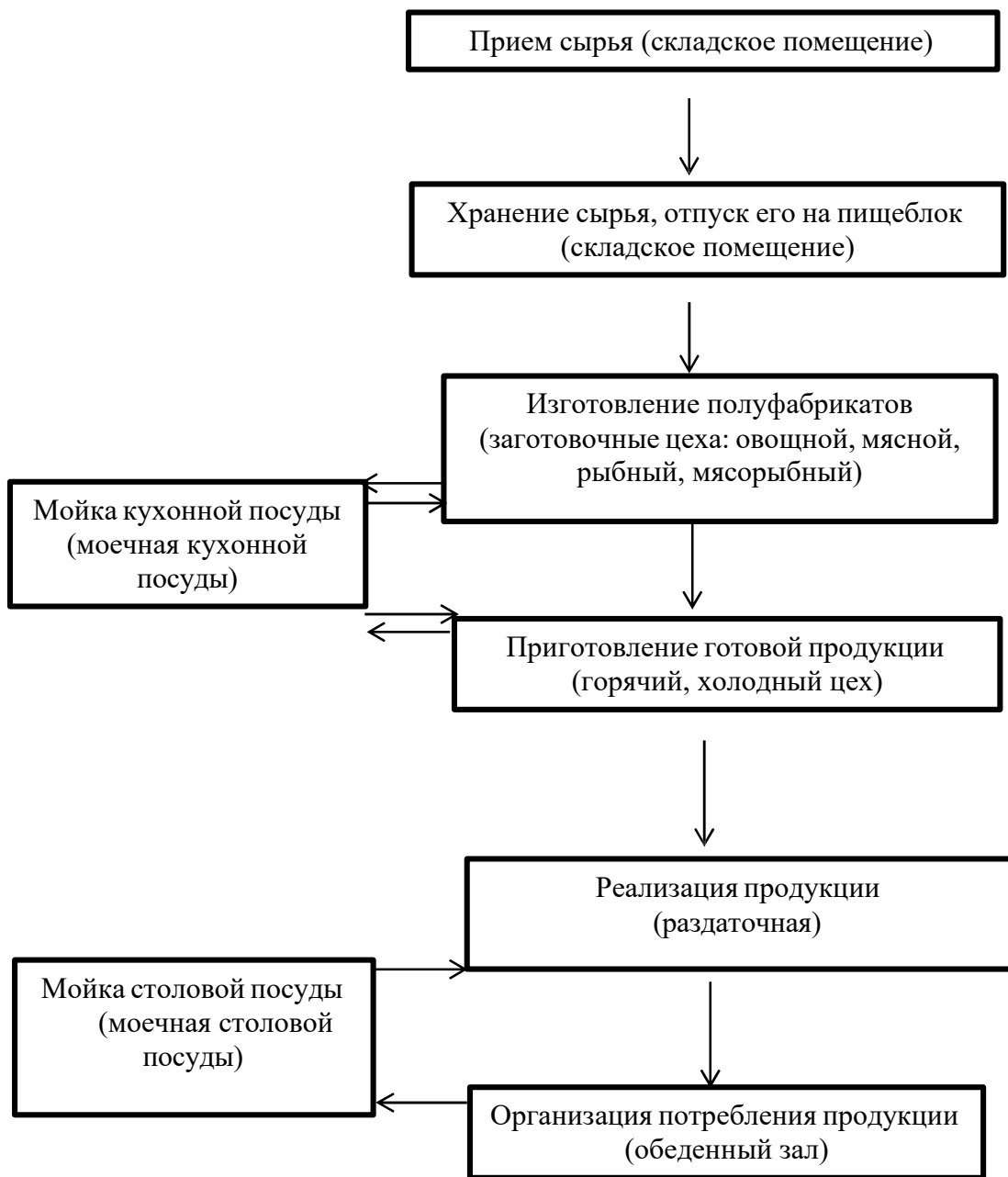
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

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.

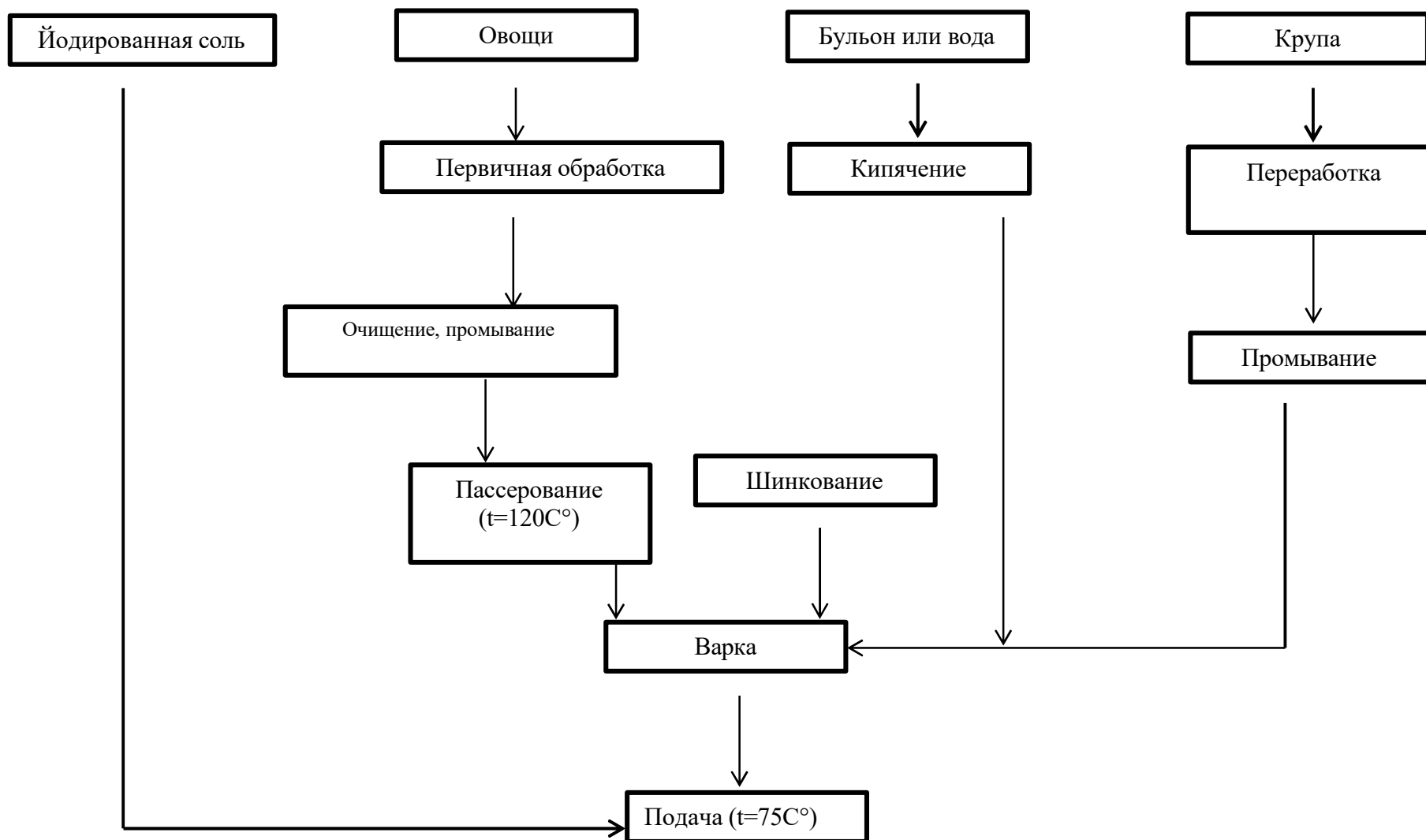
4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных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

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

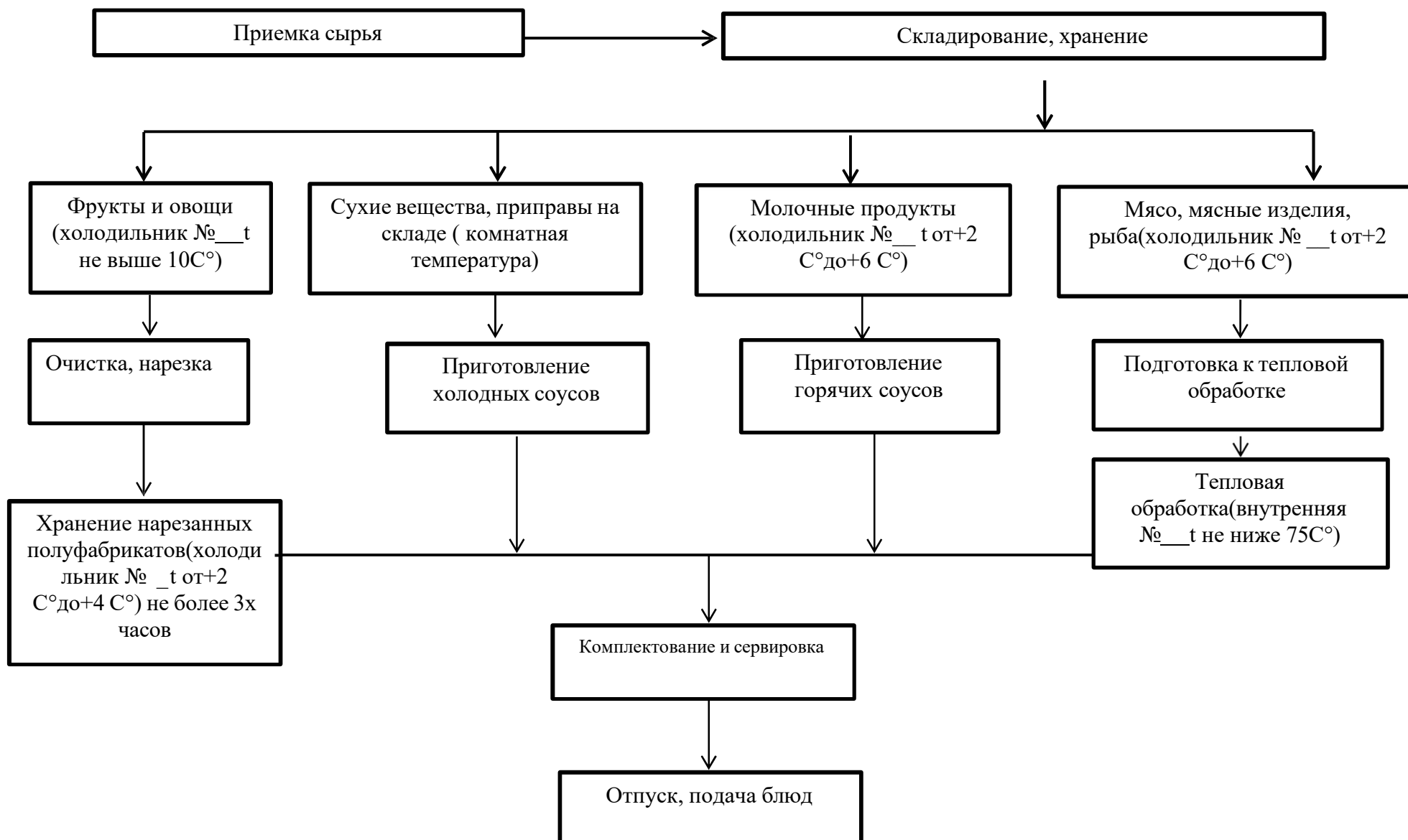
Блок –схема технологического процесса пищеблока



Блок –схема технологического процесса приготовления первых блюд



Блок –схема технологического процесса приготовления вторых блюд



Блок –схема технологического процесса приготовления напитков

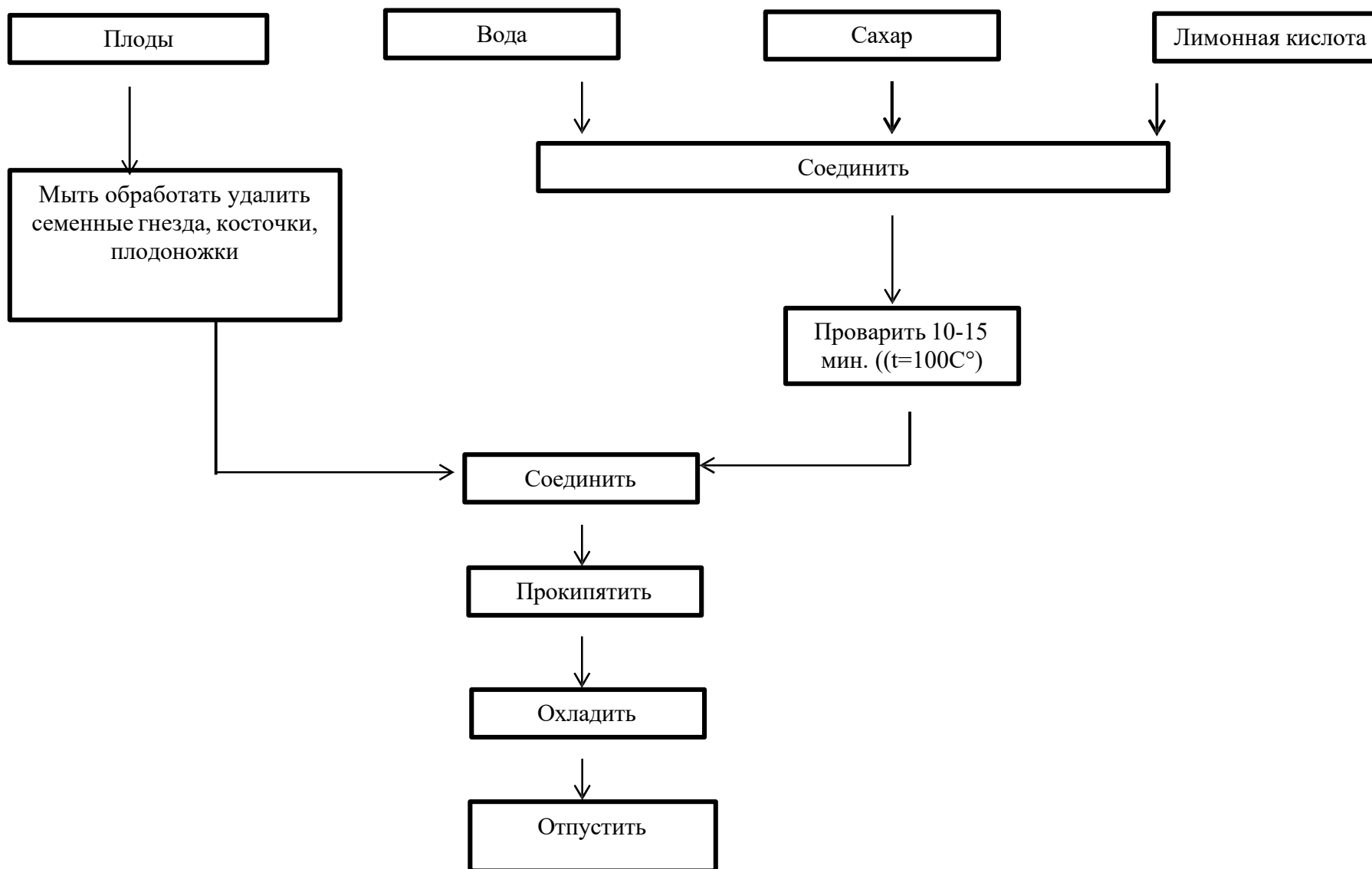


График питания обучающихся

ВРЕМЯ	КЛАССЫ
10.00 – 12.00	1-6

График
проведение генеральных уборок пищеблока

Месяц	Дата	Подпись ответственного лица
Сентябрь	27	
Октябрь	31	
Ноябрь	29	
Декабрь	30	
Январь	31	
Февраль	21	
Март	28	
Апрель	30	
Май	30	

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Перечень должностей работников, подлежащих медицинскому осмотру.

№ п/п	Занимаемая должность,	Периодичность
1	Заведующий производством	1 раз в год
2	Повар	1 раз в год

Перечень должностей, подлежащих профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

№ п/п	Занимаемая должность,	Периодичность
1	Заведующий производством	1 раз в год
2	Повар	1 раз в год

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

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

Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должн ость	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекцион ных заболевани й у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицински м работником (ответствен ным лицом) (допущен/о тстранен)	Подпись медицинск ого работника (ответстве нного лица)
1.							
2.							

Приложение 25

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззаражива ния (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззаражива ния (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микрооргани зма (санитарно- показательны й или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременн ый)	Время		Длительность (для повторно- кратковремен ного интервал между сеансами облучения)
					ВК Л	ВЫК Л	

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада

Наименование мероприятий	Месяц											
	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь	Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой												
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока												
3. Нормы закладки сырой продукции												
4. Бракераж готовой продукции												
5. Соответствие технологии приготовления блюд												
6. Нормы выдачи готовых блюд												
7. Соблюдение режима выдачи пищи												
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке												
9. Соблюдение графика генеральной уборки												

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	
	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	
	Личные медицинские книжки каждого работника	
	примечание	

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

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