Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
основная общеобразовательная школа № 20
имени Героя Советского Союза Василия Александровича Заикина
села Заря муниципального образования Выселковского района
(МБОУ ООШ № 20 им. В. А. Заикина села Заря)

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ № 20
им. В. А. Заикина села Заря
_____А. Н. Яремчук
«10» 08 2021г.

**Программа производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность**

с. Заря, 2021г.

Наименованиеюридическоголица:	Муниципальное бюджетноеобщеобразовательное учреждениеосновнаяобщеобразовательнаяшкола № 20 имени Василия Александровича Заикина села Заря муниципального образования Выселковский район
Ф.И.О.руководителя,телефон:	Яремчук Андрей Николаевич, 8(86157)44144
Юридическийадрес:	353131, Краснодарский край, Выселковский район, село Заря, ул. Школьная,67
Фактическийадрес:	353131, Краснодарский край, Выселковский район, село Заря, ул. Школьная,67
Количествоработников:	13
Количествообучающихся:	48
ОГРН	1022303554910
ИНН	2328007152
Лицензия на осуществлениеобразовательнойдеятельности	№ 09567 от 19.02.2020г.

НастоящаяпрограммаразработанавсоответствиистребованиямиФедеральногозаконаот30.03.1999 г. № 52«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «Обезопасности пищевой продукции»,СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправиливыполнениемсанитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий»,СанПиН2.3/2.4.3590-20«Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациюбщественногопитаниянаселения»,СП2.4.3648-20«Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациямвоспитанияиобучения,отдыхаиоздоровлениядетейи молодежи»,ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принциповХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностьюпищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственногоконтролязасоблюдениемсанитарно-эпидемиологическихтребованийипроведениемсанитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятийвпроцессеприема,хранения,фасовки,упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающихтребованиям Технических регламентов Таможенного союза**,** а также определяет объем, сроки, методы,схемы,кратность,точкиотбора,основныефакторыриска,системуучетаданныхлабораторныхисследований.

ИспользованиепринциповХАССПзаключаетсявразработке,внедрениииподдержаниисследующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства(изготовления)(статья10ТРТС021/2011):

Принцип1. Выборнеобходимыхдляобеспечениябезопасностипищевойпродукциитехнологическихпроцессовпроизводства(изготовления) пищевойпродукции.

Принцип2. Выборпоследовательностиипоточноститехнологическихоперацийпроизводства(изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого)сырьяи пищевойпродукции.

Принцип3.Определениеконтролируемыхэтаповтехнологическихоперацийипищевойпродукциинаэтапахеепроизводства(изготовления)впрограммахпроизводственногоконтроля.

Принцип 4. Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическимисредствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении)пищевойпродукции,атакжезапищевойпродукциейсредствами,обеспечивающиминеобходимыедостоверностьи полнотуконтроля.

Принцип5.Проведениеконтролязафункционированиемтехнологическогооборудованиявпорядке,обеспечивающемпроизводство(изготовление)пищевойпродукции,соответствующейтребованиямтехническихрегламентовТаможенногосоюзанаотдельныевидыпищевойпродукции.

Принцип6.Обеспечениедокументированияинформацииоконтролируемыхэтапахтехнологическихопераций ирезультатовконтроляпищевойпродукции.

Принцип7.Соблюдениеусловийхраненияиперевозки(транспортирования)пищевойпродукции.

Принцип8.Содержаниепроизводственныхпомещений,технологическогооборудованияиинвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии,исключающемзагрязнениепищевойпродукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены вцеляхобеспечениябезопасностипищевойпродукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установлениепериодичностиипроведениеуборки,мойки,дезинфекции,дезинсекциииидератизациипроизводственныхпомещений,технологическогооборудованияиинвентаря,используемыхвпроцессепроизводства (изготовления)пищевойпродукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях,подтверждающейсоответствиепроизведеннойпищевойпродукциитребованиям,установленнымнастоящимтехническимрегламентоми(или)техническимирегламентамиТаможенногосоюзанаотдельны

евидыпищевойпродукции.

Принцип12.Прослеживаемостьпищевойпродукции.

ЦельюпроизводственногоконтролязакачествомпищевойпродукциивобразовательнойорганизацияявляетсяобеспечениесоответствиявыпускаемойвупотреблениепищевойпродукциитребованиямТехническихрегламентовтаможенногосоюза,впроцессеееёпроизводствеиреализации.

1. Составпрограммыпроизводственногоконтроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включаетследующиеданные:

требованиякоборудованиюпищеблока,инвентарю,посуде;

требованиякусловиямхранения,приготовленияиреализациипищевыхпродуктовикулинарных изделий;

данныедляобеспечениябезопасностивпроцессепроизводства(изготовления)пищевойпродукции техническихрегламентовТаможенногосоюзанаотдельныевидыпищевойпродукции;

перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметровтехнологическихоперацийпроцессапроизводства(изготовления)пищевойпродукции;параметров(показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материаловупаковки,длякоторыхнеобходимконтроль,чтобыпредотвратитьилиустранитьопасные факторы;

предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;порядокмониторингакритическихконтрольныхточекпроцессапроизводства(изготовления);

установлениепорядкадействийвслучаеотклоненияизначенийпоказателей,указанныхвпункте 2.3 настоящейчасти,отустановленныхпредельныхзначений;

периодичностьпроведенияпроверкинасоответствиевыпускаемойвобращениепищевойпродукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентовТаможенногосоюзанаотдельныевиды пищевойпродукции;

периодичностьпроведенияуборки,мойки,дезинфекции,дератизацииидезинсекциипроизводственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования иинвентаря,используемыхвпроцессепроизводства(изготовления)пищевойпродукции;

мерыпопредотвращениюпроникновениявпроизводственныепомещениягрызунов,насекомых,синантропныхптиц иживотных.

требованиякдокументации,обеспечивающейфиксациюпараметровмониторингазаконтролемкачествомпищевойпродукции.

2. Требованиякоборудованиюпищеблока,инвентарю,посуде

Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильнымимоечнымоборудованием(Приложение№2.).

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ ООШ №20 всоответствиисСанПиН2.3/2.4.3590-20 (Приложение№3).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование неисправно,нанегоустанавливаетсятабличка«Неисправно»,обеспечиваетсяустранениенеисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшаяэксплуатация.Сведенияонеисправностииустраненияпричиннеисправностиоборудованияза носитсявжурнал«Журналрегистрациинеисправноститехнологическогоихолодильногооборудования(Приложение№4).

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенныхдляконтактаспищевымипродуктами.Веськухонныйинвентарьикухоннаяпосудаимеютмаркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудованияисключенавозможностьконтактапищевогосырьяи готовыхкупотреблениюпродуктов.

Производственноеоборудование,разделочныйинвентарьипосудаотвечаютследующимтребованиям:

- ✓ столы,предназначенныедляобработкипищевыхпродуктовцельнометаллические;
- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи идоски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород(илидругихматериалов,разрешенныхдляконтактаспищевымипродуктами,подвергающихсямытьюидезинфекции)бездефектов(щелей, зазоровидругих);
- ✓ доски и ножи 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,используемаядляприготовленияихраненияпищи,изготовленаизматериалов,безопасных дляздоровьячеловека;
- ✓ компотыикиселиготовятвпосудеизнержавеющейстали;
- ✓ длякипячениямолокавыделенаотдельнаяпосуда;
- ✓ кухоннаяпосуда,столы,оборудование,инвентарьпромаркированыииспользуютсяпоназначению;
- ✓ количествоодновременноиспользуемойстоловойпосудыиприборовсоответствуетколичеству посадочныхместв обеденном зале.Посуда хранитсяв специальном шкафу смаркировкой«чистаяпосуда».

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованасистемамиприточно-вытяжнойвентиляциисмеханическимиестественнымпобуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудованолокальнымивытяжнымисистемамивентиляциивзонемаксимальногозагрязнения.

Ежегодно образовательное учреждение проводить поверку вентиляционного оборудования, о чемсоставляется акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя директора в папке «Акты проверки».Моечныеванныдляобработкикухонногоинвентаря,кухоннойпосудыипроизводственногооборудованияпищеблокаобеспеченыподводкойхолоднойигорячейводычерезсмесители.Всемоечныеванны имеют маркировкуобъёма.

Дляополаскиванияпосуды(втомчислестоловой)используютсягибкиешлангисдушевойнасадкой.

Вовсехпроизводственныхпомещениях,моечных,санузлеустановленыраковиныдлямытьяруксподводкойгорячейихолодной водычерезсмесители.

Вмоечнойвывешеныинструкцииоправилахмытьяпосудыиинвентарясуказаниемконцентрацийиобъемов, применяемых моющихи дезинфицирующихсредств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдениемследующего режима: в первой секции- мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С сдобавлениеммоющихсредств;вовторойсекции-ополаскиваютпроточнойгорячейводойстемпературой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутомвиденарешетчатых полках, стеллажах.Чистую кухоннуюпосудухранятнастеллажах.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья впервой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячейводой(нениже65°С)вовторойванне,обдаюткипятком,азатемпросушиваютнарешетчатых

стеллажахилиполках.Доскииножихранятсянарабочихместахраздельновкассетахиливподвешенном виде.

Разделочныйинвентарьдляготовойисыройпродукцииобрабатыватьсяихранитьсяотдельно.Выделе на емкость дляобработкипроизводственногооборудования.

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) изготовлена из фаянса,фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посудасотбитымикраями,трещинами,сколами,деформированную,споврежденнойэмалью.

Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующимпрокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытыхкассетах(диспенсерах)ввертикальномположениируччкамивверх.Столоваяпосудапослемеханического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих идезинфицирующихсредств(перваяванна)стемпературойводынениже45°С,повторноепромывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем впервой секции, ополаскивается горячей проточной водой температуройне ниже 65 °С в третьейсекции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальныхрешетках.

Чашкимоют горячейводойс применением моющих идезинфицирующихсредств: в первой ваннепритемпературе45градусов,ополаскиваютгорячейпроточнойводой(температураненИже65градусов)вовторойваннеипросушивают.

Чистую столовуюпосудухранятнарешеткахилишкафах.

Столывобеденномзалепослекаждогоприемапищимоютгорячейводой,используяпредназначенныедля мытьясредства(моющиесредства,ветошьидр.).Вконцерабочегодняпроизводственные столы по окончанию смены моют с использованием дезинфицирующих и моющихсредств.

Щеткидлямытьяпосуды,ветошьдляпротираниястоловпослеиспользованиястираютсприменениеммоющихсредств,дезинфицируютиликипятят,ихранятвспециальнопромаркированнойтаре.

Щеткисналичиемдефектовивидимыхзагрязнений,атакжеметаллическиемочалкинеиспользуются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару скрышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющихсредств,азатемополаскиваетсягорячейводойипросушивается,вспециальноотведенномместе.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих идезинфицирующихсредств.Одинразвмесяцпроводитсягенеральнаяуборкаспоследующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится вжурналпроведениягенеральнойивлажнойуборкипомещений(Приложение№5).

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированнойорганизацией.

3. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов икулинарныхизделий

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБОУ ООШ № 20 им. В. А. Заикина села Заря осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания споставщиками,приналичиидокументов,подтверждающихихкачествоибезопасность.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или ихкопии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевыепродукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительныхдокументов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае еслиналичиетакой маркировки предусмотренозаконодательствомРоссийскойФедерации.

Входнойконтрольпоступающихпродуктовосуществляетсяответственнымлицом.Результатыконтроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающихна пищеблок Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №6). Журналыбракеражаскоропортящихсяпродуктов,поступающихнапищеблок,хранятсявтечениегода.

Пищевыепродуктыхранятсявсоответствиисусловиямихраненияисрокамигодности,установленнымипредприятием-изготовителемвсоответствииснормативно-техническойдокументацией,соблюдая товарноесоседство.

Контрольсоблюдениятемпературногорежимавхолодильномоборудованииосуществляетсяежедневно,результатызаносятсявжурналучетатемпературногорежимавхолодильномоборудовании(Приложение№ 7), которыйхранится втечениегода.

Приналичииоднойхолодильнойкамерыместахранениямяса,рыбыимолочныхпродуктовразграничены.

Складскиепомещениядляхранениясухихсыпучихпродуктовоборудованыприборамидляизмерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал(Приложение№8)

Хранениепродуктоввхолодильныхиморозильныхкамерахосуществляетсянастеллажахиподтоварникахвтарепроизводителяиливпромаркированныхемкостях,согласноусловиямхранения,указанныхпроизводителем.

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

Крупныесырыхранятсянастеллажах,мелкиесыры-наполках впотребительскойтаре.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или вкассетах,наотдельныхполках,стеллажах.Обработанноеяйцохранитсявпромаркированнойемкостивпроизводственныхпомещениях.

Крупа,мука,макаронныеизделияхранятсявсухомпомещениивзаводской(потребительской)упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние междустенойи продуктами должно бытьнеменее30см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола неменее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранениях хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% растворомстолового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, вларях;квашеные,соленыеовощи–согласномаркировкеуказаннойпроизводителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном
месте.Озелененныйкартофельнеиспользуется впищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов,воспринимающихзапахи(маслосливочное,сыр, чай,сахар,соль идругие).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаютсянепосредственно из тарыпроизводителя

Разделочныйинвентарьдлясырыхиготовыхпродуктовхранитсяотдельно.

Обработкасырыхивареныхпродуктовпроводитсянаразныхстолахприиспользованиисоответствующих маркированныхразделочныхдосокиножей.Промаркированныеразделочныедоскииножихранятсянаспециальныхполках,кассетах,расположенныхвнепосредственнойблизостиот технологического столассоответствующеймаркировкой.

В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для раздельного приготовлениясырыхи готовыхпродуктов.

Организацияпитанияосуществляетсянаосновепринципов"щадящегопитания".Приприготовленииблюдсоблюдатьсящадящиетехнологии:варка,запекание,припускание,пассерование,тушение,приготовлениенапару.

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовленияблюд,изложеннойвтехнико-технологическойкарте(примертехнико-технологическойкартывПриложение№9),атакжесоблюдаютсясанитарно-эпидемиологическиетребованияктехнологическимпроцессамприготовленияблюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) кпервымблюдампорционированноемясоподвергаетсявторичнойтермическойобработке-кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи неболее1часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - втечение 8 - 10 минут при температуре 180- 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки- 20 - 30минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляетсянеболее30 минут при температуре4 +/-2 °С.

Оладьивыпекаютсянаэлектросковородах толщинойнеменее5-6мм.

Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу притемпературе180-200 °С втечение8-10 мин.

Яйцоварятпослезакипанияводы10мин.

Приизготовлениикартофельного(овощного)пюреиспользуетсяпрофессиональныйблендер
Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергатьсятермическойобработке(растапливаться идоводиться до кипения).
Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее1:6)без последующей промывки.
Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую водуизаканчиваюттермическуюобработкупосле5-минутнойваркисмоментаначалакипения).
При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, некасаясьпродуктаруками.

Обработкуяицпроводятвцехедляобработкикурыияйца,используядляэтихцелейпромаркированные ванны и(или) емкостивследующемпорядке:

I -обработкав1-2%тепломрастворекальцинированнойсоды;

II -обработкавразрешенныхдляэтойцелидезинфицирующихсредствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующимвыкладываниемвчистуюпромаркированнуюпосуду(IV)

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии синструкциейпо ихприменению.

Крупынесодержатьпостороннихпримесей.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточнойводойивытирают.

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеюттемпературу,указанную втехнологическихдокументах.
С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находиться на горячей плите не более 2часов. Повторный разогревблюд недопускается.

Приобработкеовощейсоблюдаютсяследующиетребования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются впроточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочаннойкапустынеобходимообязательноудалитьнаружныелисты.Недопускаетсяпредварительно езамачиваниеовощей.Очищенныекартофель,корнеплодыидругиеовощи,воизбежаниеихпотемнениями высушивания,хранится вхолодной воденеболее2часов.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1мартаиспользуются только послетермическойобработки.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующиеправила:овощиочищаютсянепосредственнопередприготовлением,закладываютсятольковк ипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи,подлежащиеотвариваниювочищенномвиде,чистятнепосредственнопередваркойиварятвподсол еннойводе(кромесвеклы).

Овощи,предназначенныедляприготовлениявинегретовисалатов,варитьвкожуре,охлаждаю т;очищаютинарезают вареныеовощи вхолодномцехе.

Варкаовощейнаканунедняприготовленияблюднедопускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) вхолодильникенеболее6 часов при температуреплюс4+/-2 °С.

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок безпоследующей термической обработки, тщательно промывается в проточной воде и выдерживается в3%раствореуксуснойкислотыили10%раствореповареннойсоливтечение10минутспоследующимопола скиваниемпроточнойводой ипросушиванием.

Изготовлениесалатовиихзаправкаосуществляетсянепосредственнопередраздачей.
Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
Салатызаправляютсянепосредственно перед раздачей.
В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонезадлязаправкисалатов недопускается.

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

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашкинепосредственноизпакетовилибутылокпредварительнообработавсогласносанитарныхправи л.Вэндемичныхпойодурайонахиспользуется йодированнаяповаренная соль.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) впитаниидетейиспользуютсяпищевыепродукты,обогащенныемикронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинскогоработникаиприобязательноминформированииродителейопроведениивитаминизации.
Технологияприготовлениявитаминизированныхнапитковсоответствуеттехнологии,указаннойизготовителемвсоответствиисинструкциейиудостоверениемогосударственнойрегистрации.Витаминизированныенапитки готовятнепосредственно передраздачей.
ПриотсутствииврационепитаниявитаминизированныхнапитковпроводитсяискусственнаяС-витаминизация.Препаратывитаминовввводятвтретьеблюдо(компотиликисель)послеегоохлаждениядотемпературы14°С(длякомпота)и35°С(длякиселя)непосредственнопередреализацией.
Витаминизированныеблюданеподогреваются.Витаминизацияблюдпроводитсяподконтролеммедицинскогоработника(приегоотсутствии-инымответственнымлицом).
Данныеовитаминизацииблюдзаносятсямедицинскимработникомвжурналпроведениявитаминизациитретьих и сладкихблюд (Приложения №10).
Выдачаготовойпищиразрешаетсятолькопослепроведенияконтролябракеражнойкомиссиейвсоставеменее3-хчеловек.Результатыконтролярегистрируютсявследующихжурналах:

- ✓ Журналбракеражаготовойпищевойпродукции.(Приложение№11)
- ✓ Органолептическаяоценкаготовойпищевойпродукции,разработаннаяспециальнодляжурналабракеражаготовойпищевойпродукции.(Приложение№12)

Массапорционныхблюдсоответствуетвыходублюда,указанномувменю.Принарушениитехнологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче толькопосле устранения выявленныхкулинарных недостатков.
Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (всеготовыеблюда).Суточнаяпробаотбираетсявобъеме:порционныеблюда-вполномобъеме;холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;порционныевторыеблюда,биточки,котлеты,колбаса,бутербродыит.д.оставляютпоштучно,целиком(в объемеоднойпорции).
Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченнуюпосуду(банки,контейнеры)сплотнозакрывающимисякрышками,всеблюдапомещаются вотдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда спробамимаркируетсясуказаниемнаименованияприемапищииидатойотбора.Контрользаправильностью отбораихраненияисуточнойпробыосуществляетсяответственнымлицом.
Дляпредотвращениявозникновенияираспространенияинфекционныхимассовыхнеинфекционныхзаболеваний (отравлений)недопускается:

- ✓ использованиепищевыхпродуктов, указанныхвПриложении№13;
- ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочныхпродуктов,атакжеблинчиковсмясомилистворогом,макаронпо-флотски,макаронсрубленнымяйцом,зельцев,яичницы-глазуньи,холодныхнапитковиморсовизплодово-ягодногосырья(безтермическойобработки),форшмаковизсельди,студней,паштетов,заливныхблюд (мясныхи рыбных); окрошеки холодныхсупов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;пищевыхпродуктовсистекшимисрокамигодностииявнымипризнакаминедоброкачественности(порчи);овощей и фруктовсналичиемплесени и признакамигнили.

В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в томчисле расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиямнапитьевую 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 предусматриваетсяустановленнымизготовителемсрокомхранения вскрытой емкостисводой.
Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью - предусмотренной инструкцией поэксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средствапроводитьсянережеодного разавтримесяца.

4. Порядокорганизацииипроведенияпроизводственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними,обозначимпереченькритическихконтрольныхточеквпроцессепроизводства(изготовления)пищевойпродукции:
Видыопасныхфакторов:

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, доконечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку,хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) иустановлениянеобходимыхмер для ихконтроля.

- ✓ *Биологическиеопасности:*

Источникамибиологическихопасныхфакторовмогутбытьлюди,помещения,оборудование,вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух,вода,земля,растения.

- ✓ *Химическиеопасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование,упаковка,вредители.

- ✓ *Физическиеопасности:*

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевойпродукции,характеризующийсяприсутствиеминородногоматериала.

Переченькритическихконтрольныхточекпроцессапроизводства(изготовления)-параметровтехнологическихоперацийпроцессапроизводства(изготовления)пищевойпродукции,которыенеобходимоконтролироватьдлянедопущенияснижениякачествавыпускаемой пищевойпродукции.

Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальнаяиорганолептическая,атакжеусловийиправильностиеёхраненияииспользования,кэтому пунктуразработаны следующиеприложения:

Приложение №14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика вскладпищевыхпродуктов,и последующей передаченапищеблок.

Приложение №15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов дляиспользованиявпитаниидетей образовательныхорганизациях.

Приложение №16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательныеорганизации.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживаетсярекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детейобразовательныхорганизациях(Приложение№15)инеиспользуютсяпродукты,входящиеуказанныевпереченьпищевойпродукции,которыенедопускаютсяприорганизациипитаниядетейв соответствии с СанПиН2,3/2,4,3590-20 (Приложение №13), изначальный отбор пищевой продукции(в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяетнивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования)осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. МБОУ СООШ №20 в соответствии стребованиямиТРТС021/2011«Обезопасностипищевойпродукции»следуетпланироватьфинансированиелабораторногоконтроляпоступающейпродукции,запрашиватьуУчредителяУправленияобразованияадминистрациимуниципальногообразованияВыселковскийрайонфинансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю служебнойзаписки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для, как частипрограммыХАССПилиобщей программыХАССПвцелом.

Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствиисСанПиН2.3/2.4.3590-20данныеопараметрахтемпературыивлажностификсируютсявспециальныхжурналах(Приложения№7и№8).

Обработкиипереработка,термообработкаприприготовлениикулинарныхизделий.Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается наразработанном в соответствии с СанПиНом 2,3/2,4,3590-20 и утвержденных директором 10-дневномменюитехнико-технологическихкарт(ТТК),выполненныхпосборникамрецептурблюддляобразовательныхучреждений.

Горячиеблюда(супы,соусы,напитки)-температураприготовлениясвыше100°С,времяприготовлениязависитотсложностиприготовленияблюда,всреднемсоставляетот2чдо3,5ч.

Вторыеблюдаигарниры-варятсяпритемпературесвыше100°С,времяприготовлениявсреднемсоставляетот 20 мин. до 1 ч.

Условияхранениясалатовприраздаче.

Салаты,винегретызаправляютнепосредственнопередотпуском.

Контроль за температуройв холодильных установках, контрольтемпературы ивлажности(гигрометром),соблюдение условийхранения вскладскихпомещениях.

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

Приложение №7. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН2.3/2.4.3590-20).

Приложение№8.Журналучетатемпературыивлажностивоздухавскладскихпомещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция вучреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графикапосещения столовой (Приложение №17). Пробы отбираются и хранятся в соответствиисСанПиН2.3/2.4.3590-20 втечениедвухсуток(48часов).

5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, всоответствии стоваросопроводительными документами и маркировкой на транспортной ипотребительскойупаковке. Этиданныефиксируетсявжурналахбракеражаскоропортящейсяпродукции.Всоответствиисуказанным иданнымиорганизуетсяхранениепоступающейпродукциивобразовательнойорганизации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующихЖурналах(Приложение№6и№7).Вслучаенарушенияработыхолодильногооборудования продукциянедопускаетсякприготовлениюиутилизируется,неисправностиоборудованияустраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическимпоказателямкак:внешнийвид,цвет,консистенция,запахивкус.Дляотдельныхгруппблюдколичество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучныекондитерскиеибулочныеизделия).Органолептическийанализблюдикулинарныхизделийпроводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующейнормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены втехнико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МБОУ ООШ №20, а такжеГОСТ-ахнапродукцию).

- Приорганолептическойоценкесоусныхблюд,преждевсего,устанавливаютнулинарнуюобоснованность подборасоусовкблюдам.Длясоусоввначалеопределяютихконсистенцию,переливаятонкойструйкойи пробуянавкус.Затемопределяютцвет,запахиконсистенциюнаполнителей,формуихнарезки,состав(лук,огурцы,корнеплодыит.д.)ивкус.

- Припроверкекачестваблюдизотварныхижареныховощейпреждеоцениваютправильность технологическойобработкисырья,азатемвустановленномпорядкеисследуютконсистенцию,запах, вкуси соответствиеблюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур;правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкусизделий;
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясногоизделия:формунарезки,состояние поверхности, панировки.Затемпроверяютстепеньготовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оцениваютзапахи вкусблюда

Разработкасистемымониторинга Мониторингкачестваготовойпищевойпродукциификсируетсявжурналебракеражаготовойпищевойпродукции(Приложения№11и№12),атакжевжурналеобщественногоконтролязасостояниемпитания, которыйхранитсявтечениегод(Приложение№18).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в приложении №19.Температураивлажность(впомещениях,гдехранятсясухиепродукты)измеряется-ежедневно,сзанесениемв«Журналеучетатемпературыивлажностивоздуха»-контрольпроводитсявовсехходильныхустановкахивместахххранениясухихпродуктов(Приложение №8).

Термообработка-ведениебракеражногожурналаготовойпродукции.Ежедневнопроводитсяоценкакачестваблюдикулинарныхизделий.Приэтомуказываетсянаименованиеприемапищи,времяснятияпробы,наименованиеблюд,результатыорганолептическойоценкиблюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу(реализацию)продукции,ф.и.о.иличныеподписичленовбракеражнойкомиссии(Приложение

№11).

Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящейчасти,отустановленныхпредельныхзначений.

Нарушениетемпературногорежимаиотносительнойвлажностивоздухаприхранениисырья-послепроведенныхлабораторныхисследований:

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

6.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, принарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче недопускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичнуютермообработку,и сновапроводят оценкукачества, сотметкой вбракеражномжурнале.

Периодичностьпроведенияпроверкинасоответствиевыпускаемойпищевойпродукции.

1. Лабораторный контроль(Приложения№20и№21)
2. Органолептическаяоценка(Приложения№12)

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекциипроизводственныхпомещений,оборудованиявпроцессепроизводства(изготовления)пищевойпродукции.

Периодичностьпроведенияуборкипроводитсясогласнографикагенеральнойуборки,мойкиоборудованиявпроцессепроизводства(изготовления)пищевойпродукции– послекаждогоизготовленияпищиипомеренеобходимости;дезинфекции,дератизацииидезинсекциипроизводственныхпомещений– померенеобходимости:

Приложение№22.Периодичностьпроведенияуборки,мойки,дезинфекции,дератизацииидезинсекциипроизводственныхпомещений,оборудованиявпроцессепроизводства(изготовления)пищевой продукции.

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблокаПриложение№24.Журналучетадезинфекциии дератизации

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых,синантропныхптициживотных.

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемымидляочищения защитными сетками отнасекомых,птиц;

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в томчисле грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах,отверстиядолжны бытьзакрыты сетками илирешетками;

Отверстиявентиляционныхсистемзакрываютсямелкоячеистойполимернойсеткой.

Обслуживаниеобразовательнойорганизацииподератизацииидезинсекцииосуществляетсяспециализированнымиорганизациями,имеющимилицензиинаправодеятельности.

6. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечныхинфекцийи пищевых отравлений(Приложение№ 25)

Объектамипроизводственногоконтроляявляются:сырьеиреализуемаяпродукция,водаводопроводная, технологическоеоборудование,инвентарь,работающийперсонал,условиятрудаработников.

Опасностьвоздействиянеблагоприятныхфакторовпроизводственнойсреды-определяетсяналичиемработающегооборудованияифункционирующихзданийисооружений.Впроцессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов:физическимперегрузкамопорно-двигательногоаппарата,воздействиюнеблагоприятногомикроклимата(всекатегорииработников),перенапряжению,воздействиюхимическихвеществ,дезинфицирующихсредствприихприготовлениииприменении(кухонныйрабочий,мойщикпосуды)

Производственныйконтрольвключает:

Наличиенапроизводстве ТРТС021/2011,официальноизданныхсанитарныхправил,системыих внедрения иконтроля ихреализации,методовиметодик контроля факторовсредыобитаниявсоответствии сосуществляемойдействительностью

Осуществлениелабораторныхисследованийииспытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценкаусловийтруда),сырья,полуфабрикатов,готовойпродукцииприхраненииреализации.

7.3.3Организациюмедицинскихосмотров,профессиональнуюподготовкуработающих,санитарно-гигиеническоеобучениеработников,связанныхсприготовлениемираздачейпищи.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иныхдокументов,подтверждающихкачество, безопасностьсырья,полуфабрикатов иготовойпродукции.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам,связаннымс производственнымконтролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учрежденийгосударственнойсанитарно-эпидемиологическойслужбыРоссийскойФедерацииоситуациях,создающихугрозусанитарно-эпидемиологическомублагополучиюнаселения.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер,направленныхнаустранениевыявленныхнарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется сучетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека исредуегообитания.Лабораторныеисследованияииспытанияосуществляютсяпривлечениемлаборатории,аккредитованной вустановленномпорядке.

Производственныйконтрользакачествомпищевойпродукциидолженосуществлятьсявсоответствиисн астоящейпрограммойХАССПМБОУ ООШ№20.

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности,требованийзаконодательстваили другихсущественныхизменениях.

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевойпродукциинесет директор илицо назначенноепоприказу.

7. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническомуобучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала всоответствии с приказом Минздравсоцразвития и санитарно-гигиеническое обучение персонала всоответствиисо следующими Перечнями:

- ✓ Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,профессионально-гигиеническойподготовке всоответствиисустановленнымитребованиями.
- ✓ Приложение№27.Переченьподлежащихпрофессионально-гигиеническомуобучениюсогласноприказаМЗРФ«Опрофессиональнойгигиеническойподготовкеиаттестациидолжностныхлиц и работниковорганизации»

8. Переченьвозможныхаварийныхситуаций,связанныхсостановкойпроизводства,нарушениями,создающихугрозусанитарно-эпидемиологическомублагополучиюнаселения:

- ✓ Неудовлетворительныерезультатыпроизводственноголабораторногоконтроля;
- ✓ Получениесообщенийобинфекционном,паразитарномзаболевании(остраякишечнаяинфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблениемизготовленныхблюд;
- ✓ Отключениеэлектроэнергиинасрокболее4-хчасов;
- ✓ Неисправностьсетейводоснабжения;
- ✓ Неисправностьсетейканализации;
- ✓ Неисправностьхолодильногооборудования.

Мероприятия,предусматривающиебезопасностьокружающейсреды:

1. Утилизацияпищевых отходоввсоответствиисСанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечениеудовлетворительныхрезультатовпроизводственноголабораторногоконтроляпищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принциповХАССПитехническихрегламентовТаможенногосоюзавчасти,касающейсяобразовательныхучреждений.
3. Заключениедоговоровнапроведениедератизацииидезинсекциисобразовательнойорганизациями ,имеющими лицензиинаправодеятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работувнутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильногооборудования,вывоз и утилизациюмусора.
5. Заключениедоговоровсорганизациямиздравоохраненияпообеспечениюмедицинскихосмотровперсонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиеническогообучения персоналаобразовательнойорганизации.

7. Иное.

10.ВыполнениепринциповХАССП

РуководствоОбразовательнойорганизацииназначаетгруппуХАССП,котораянесет

- ✓ ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочемсостоянии.
- ✓ качествовыпускаемойпищевойпродукции

ЧленыгруппыХАССПвсовокупностидолжныобладатьдостаточнымизнаниямииопытомвобласти технологииуправлениякачеством,обслуживанияоборудованияиконтрольно-измерительных приборов,атакже вчасти нормативныхи техническихдокументов напродукцию.

ВсоставегруппыХАССПдолжныбытькоординаторитехническийсекретарь,атакже,принеобходимости ,консультантысоответствующей областикомпетентности.

Координаторвыполняетследующиефункции:

- ✓ формируетсоставрабочейгруппывсоответствиисобластьюразработки;
- ✓ вноситизмененияв составрабочейгруппывслучаенеобходимости;
- ✓ координируетработугруппы;
- ✓ обеспечиваетвыполнениесогласованногоплана;
- ✓ распределяетработуиобязанности;
- ✓ обеспечиваетохватвсейобластиразработки;
- ✓ представляетсвободноевыражение мненийкаждомучленугруппы;
- ✓ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и ихподразделениями;
- ✓ доводитдоисполнителейрешениягруппы;
- ✓ представляет группу в руководстве

организации.Вобязанноститехнического секретарявходит:

- ✓ организациязаседанийгруппы;
- ✓ регистрациячленовгруппыназаседаниях;
- ✓ ведение протоколов решений, принятых рабочей

группой.РуководствоОбразовательнойорганизациииобеспечивает:

Правильныепроизводственныетехнологии(GMP)

- ✓ Помещения(характеристика,планировка)
- ✓ Оснащениеипредметы
- ✓ Процедурынапротяжениипотокапроцесса,включаяулучшение
- ✓ Контрольпродукции(входной,впроцессе,окончательный)
- ✓ Документация
- ✓ Мониторингтребований
- ✓ Обучениеперсонала
- ✓ Правильныетехнологииигигиеныи(GHP)
- ✓ Санитарно-гигиеническиесостояниеиуборкапомещенийиоборудования
- ✓ соблюдениесанитарно-гигиеническихтребованийвпроцессепроизводстваПП
- ✓ Гигиенаперсонала
- ✓ Практическоеитеоретическоеобучениепогигиене

Руководствоисотрудникиобразовательнойорганизациисцельюнедопущенияне удовлетворительногокачествавыпускаемойпищевойпродукцииисполняюттребованияСанПиН2.3/2.4.3590-20, аименно:

- ✓ Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разноговозраста
- ✓ Приложение №39. Требования к санитарному содержанию помещений образовательнойорганизации
- ✓ Приложение №40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,проводимыемедицинскимперсоналомвобразовательнойорганизации
- ✓ Приложение №36 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,гигиеническоговоспитанияи обучения,личнойгигиенеперсонала
- ✓ Приложение№37.Требованияксоблюдениюсанитарныхправил

11.ДокументацияпрограммыХАССП

ОднимизпринциповпрограммыХАССПявляетсяобеспечениедокументарногоконтролянапротяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенныхконтрольныхточках, аименно документацияХАССПвключает всебя:

ДокументацияпрограммыХАССПдолжнавключать:

- ✓ политикувобластикачестваибезопасностивыпускаемойпродукции(Приложение№28);
- ✓ приказосозданииисоставегруппыХАССП(фораприкaзавПриложении№29);
- ✓ информациюопродукции(сопроводительнаядокументацияхранитсянаскладеобразовательнойорганизации);
- ✓ информациюопроизводстве(План-схемапищеблокавПриложении№3);
- ✓ отчетыгруппыХАССПсобоснованиемвыборапотенциальноопасныхфакторов,результатамианализарисковивыборукритическихконтрольныхточек,иопределениюкритическихпределов;
- ✓ рабочиелистыХАССП;
- ✓ процедурымониторинга;
- ✓ процедурыпроведениякорректирующихдействий;
- ✓ программувнутреннейпроверкисистемыХАССП;
- ✓ переченьрегистрационно-учетнойдокументации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственногоконтроля:

1. Журналбракеражаскоропортящихсяпищевыхпродуктов,поступающихнапищеблок(Приложение№6)
2. Журналбракеражаготовойпищевой(кулинарной)продукции(сотметкойкачестваорганолептическойоценкикачестваготовыхблюдикулинарныхизделий)(Приложения№11и№12)
3. Журналпроведениявитаминизациитретьихисладкихблюд(Приложение№10)
4. Журналучеталабораторногоконтроляпищевойпродукции(Приложение№20)
5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанныхсраздачей пищи) (Приложение№30)
6. Гигиеническийжурнал(сотрудники)(Приложение№31)
7. Личныемедицинскиекнижкикаждогоработника
8. Журналучетавключениябактерициднойлампывхолодномцехе(Приложение№32)
9. Актыотборапробипротоколылабораторныхисследований
10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация,дезинсекция)
11. Журналучетатемпературывхолодильниках(Приложение№7)
12. Журналучетатемпературыивлажностивоздухавскладскихпомещениях.(Приложение№8)
13. Журналучетадезинфекцииидератизации(Приложение№24)
14. Журналконтролясанитарногосостояниящеблокиикладовой(Приложение№33)
15. ЖурналмониторингапопринципамХАССП(Приложение№34)
16. Журналобщественногоконтролязаорганизациейпитания(Приложение№18)

Приложения№1.

«Перечень Законов, действующих санитарных правил,гигиеническихнормативовинормативно-правовыхактов».

Наименованиенормативногодокумента	*Регистрационный номер*
Федеральныйзакон№52-ФЗРФот 30.03.1999г.	№52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии
	населения»(11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническомрегулировании»(вчастистатей .20, 21,22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№184 -ФЗ
ТехническийрегламентТаможенногосоюза «Техническийрегламентнасоковуюпродукциюизфруктовиовощей»,утвержденныйРешениемКомиссииТаможенного союза№882 от 09.12.2011(ст. 1 -ст. 29)	ТР ТС023/2011
Федеральныйзаконот24.06.2008г.№90-ФЗ «Техническийрегламентнамасложировуюпродукцию»(гл.1ст.1,2,3, 4,гл.2 ст.5,6, 7,гл.4ст.21, 22,23, 24, 25,26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008Г
Техническийрегламенттаможенногосоюза «Обезопасностимясаимяснойпродукции»,утвержденныйРешениемКомиссии Таможенногосоюзаот9 октября2013г.№68(ст.1 -151)	ТР ТС034/2013
Техническийрегламенттаможенногосоюза«Обезопасностимолока и молочной продукции», утвержденный РешениемКомиссииТаможенного союзаот9октября 2013г.№67 (ст.1-115)	ТР ТС033/2013
Техническийрегламенттаможенногосоюза«Требованиябезопасностипищевыхдобавок,ароматизаторовитехнологическихвспомогательныхсредств»,утвержденныйРешениемКомиссии Таможенного союзаот 20 июля2012г.№58(ст. 1-12)	ТР ТС029/2012
Техническийрегламенттаможенногосоюза«Обезопасностипродукции,предназначеннойдлядетейиподростков»,утвержденныйРешениемКомиссииТаможенногосоюзаот23.09.2011№797 (ст.1,ст. 2, ст.3,ст.4, ст.5, ст.8,ст.9, ст.10,ст.11, ст.12,ст.13)	ТР ТС007/2011
Федеральногозаконаот12.06.2008г.№88-ФЗ«Техническийрегламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2ст.7,гл.6ст.17,18,19,гл.9ст.24,25,26,гл.10ст.27,28,гл.11 ст.29,31,32, 33,34, гл.12ст.35,36, 37,38, 39,гл.13ст.4)	№88-ФЗот12.06.2008 г.

«Санитарно-эпидемиологические требования к организациииобщественногопитаниянаселения»в частикасающейся	№2.3/2.4.3590-2027.10.2020

образовательныхорганизаций	
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования корганизация м, осуществляющиммедицинскуюдеятельность»(вчасти,касающейся школ)	2.1.3.2630-10
ФедеральныйЗакон «Овнесенииизмененийидополненийвзаконр ФО защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР обадминистративныхправонарушениях»	Ф3№2от09.01.96г(ред.от25.10.2007)
ФедеральныйЗакон«Окачествеибезопасностипищевых продуктов»	Ф3№29от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасныхпроизводственных факторов и работ, при выполнении которыхпроводятся предварительные и периодические медицинскиеосмотры(обследования),ипорядкапроведенияпредварительныхипериодическихмедицинскихосмотровработников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опаснымиусловиями труда»	Приказ Минздравсоцразвитияр Ф №302-н от12.04.11 г
«Опрофессиональнойгигиеническойподготовкеиаттестации должностныхлицработниковорганизации»	ПриказМЗРФ№229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственногоконтроля за соблюдением санитарных правил ивыполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий»	СП 1.1.2193-07от27.03.07г.(с изменениями дополнениями№1 кСП1.1.1058-01)
Гигиеническиетребованиябезопасностиипищевойценностипищевыхпродуктовсизменениями и дополнениями	СанПиН2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 кСанПиН2.3.2.1078-01)
«Гигиеническиетребованияксрокамгодности и условиямхранения пищевыхпродуктов»	СанПиН2.3. 2.1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведениюдератизации»	СП3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологическиетребованиякорганизациии осуществлениюдезинфекционнойдеятельности»	СП3.5. 1378-03
«Профилактикасальмонеллеза»	СП3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактикаиерсиниоза»	СП3.1.7.2615-10
СанПиН«Гигиеническиетребованиябезопасностиипищевойценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01

СанПиН«Питьеваявода.Гигиеническиетребованияккачествуводыцентрализованныхсистемпитьевоговодоснабжения.Контролькачества.Гигиеническиетребованиякобеспечению безопасностисистемгорячего	2.1.4.1074-01

водоснабжения»(п.п.1.1 -4.9)	
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования кустройству, оборудованию,содержаниюирежимуработы прачечных»(п.п.1.1 -4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования кпроведению дератизации»(р. 1п.п.1.1-1.2, р.2п.п.2.1-2.7, р.З п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7,р.5п.п.5.1-5.7,р.6п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования корганизации иосуществлению дезинфекционнойдеятельности»(р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.23,р.З п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общиетребованияпопрофилактикеинфекционныхипаразитарных болезней»(п.п. 1.1-20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН«ПрофилактикапаразитарныхболезнейнатерриторииРоссийской Федерации»(п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Профилактикадифтерии»,пункты1.1-15.5.,приложения№№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактикастрептококковой(группыА)инфекции»(п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2пп.2.1-2.3.11, р.З пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6пп.6.1-6.13,р.7 пп.7.1-7.5, р.8пп.8.1-8.6,р.пп.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактикакоклюша»,пункты1.1-10.2.,приложения№№ 1 -3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»(пункты 1.1.-8.4,приложения№№1,2,3)	3.1.2952-11
СП«ПрофилактикавирусногогепатитаВ»(п.п.1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4,приложения №№1,2	3.1.3112-13
СП«ПрофилактикаВИЧ-инфекции»,пункты1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП«Профилактикаэнтеробиоза»(п.п.1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП«Профилактикатуберкулѐза»,пункты1.1-15.4	3.1.2.3114-13
СП«Профилактикаострыхкишечныхинфекций»(п.п.1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП«Профилактикаиерсиниоза»(п.п.1.1-9.3)	3.1.7.2615-10
СП«Профилактикасальмонеллеза»(п.п.1.1-10.3	3.1.7.2616-10
СП«Профилактикагриппаидругихострыхреспираторныхвирусных инфекций»(п.п. 1.1-13.3)	3.1.2.3117-13
СП«Организацияипроведениепроизводственногоконтролязасоблюдениемсанитарныхправиливыполнениемсанитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий»(п.п.1.5, 2.4,2.6, 2.7)	1.1.1058-01

СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин»(разделы1, 2,3, 4, приложение4)	2.2.0.555-96
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическомблагополучии населения»	№52ФЗот 30.03.1999
СанПиН«Гигиеническиетребованиякестественному,искусственному и совмещенномуосвещениюжилыхиобщественныхзданий»(п.п.3.1 -3.3,таблица№1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национальногокалендаряпрофилактическихпрививокикалендаря профилактическихпрививокпо эпидемическимпоказаниям»,приложение1	№125-нот21марта2014г
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Обезопасностиупаковки»от 16.08.2011г№769	ТР ТС005/2011
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Пищеваяпродукциявчастиее маркировки»от 09.12.2011№881	ТР ТС022/2011
ТехническийрегламентТаможенногосоюза«Обезопасностипищевой продукции»,утвержденныйРешениемКомиссии Таможенногосоюзаот 09.12.2011N 880	ТР ТС021/2011
ПриказМинздравсоцразвитияРоссии"Обутверждениинационального календаря профилактических прививок и календаряпрофилактическихпрививокпоэпидемическимпоказаниям"(Вгосударственнойрегистрацииненуждается.-ПисьмоМинюстаРоссииот 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиеническиетребования ктоварам, подлежащимсанитарно - эпидемиологическому утвержденныеРешениемКомиссиитаможенногосоюзаот28. 05.10г.№299.	

Приложения№2

Переченьоборудованияпищеблока
МБОУООШ № 20 им. В.А. Заикина села Заря

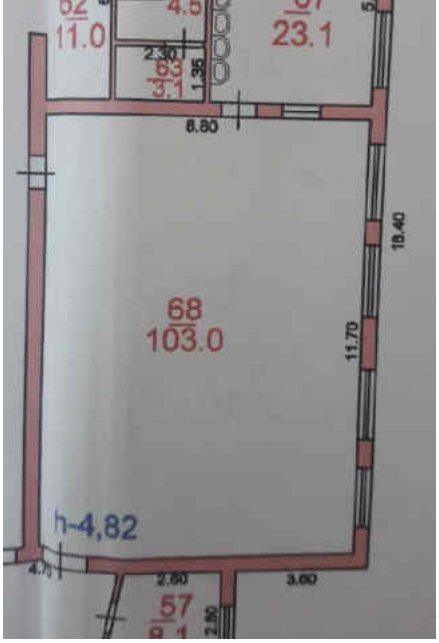
Наименованиепомещения	*Оборудование*
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературныехолодильныешкафы(принеобходимости),весы,стол длявыдачипродуктов,термометры дляизмерениятемпературыивлажности воздуха,наличиеестественнойсистемывентиляциивоздуха

Овощнойцех(первичнойо бработкиовощей)	Производственныестолы,моечныеванны,раковинадлямытьярук,наличие естественнойсистемывентиляциивоздуха
Холодныйцех	Производственныестолы(неменеедвух),контрольныевесы,среднетемпер атурныйхолодильныйшкаф(обеспечивающийвозможностьсоблюдения"т оварногососедства"ихранениянеобходимогообъемапищевыхпродуктов), универсальныймеханическийпривод,бактерицидная,креплениесустанов койразделочногоинвентаря,установкадляобеззараживаниявоздуха,моеч наяваннадляповторной обработкиовощей,неподлежащих термическойобработке,зелениифруктов,раковинадлямытьярук.
Цехпервичнойобработки	Производственныестолы(дляразделкимяса,рыбы,овощи,фрукты)- неменеедвух,контрольныевесы,электромясорубка,колодадляразруба мяса, моечные ванны, крепление сустановкой разделочногоинвентаря,наличиеестественнойсистемывентиляциивоздух а, раковинадлямытьярук
Горячийцех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовойпродукции), электрическая плита, духовой(жарочный) шкаф, мясорубкаМИМ,эктрическая протирочная машина,контрольныевесы,мармитнаялиния,наличиеестественнойиприну дительной системывентиляциивоздуха,раковинадлямытьярук.
Цех пообработкеяйцаи птицы	Разделочныестолынеменее1штук,моечная ванна1шт.,раковинадля мытьярук.
Моечнаядлямытья столовойпосуды	Производственныйстол,моечныеванны,стеллаж,раковинадлямытья рук
Моечнаядлямытья кухоннойпосуды	Производственныйстол,моечныеванны,стеллаж,раковинадлямытья рук.
Моечная для обработкитарыпослеп\о	Моечная ванна, наличие подводки горячей воды с помощью гибкогошлангаи душевой насадки.

Приложение№3

СхемапищеблокаМБОУООШ№20

1. Обеденный зал.
2. Горячийцех.
3. Мойкастоловойпосуды.
4. Цехходныхзакусок.



5. Цехпервичнойобработкимяса,рыбы,овощей.
6. Мойкакухоннойпосуды.
7. Складдляхранениявовощей.
8. Гардеробнаядляперсонала.
9. Подсобноепомещениедляхранениявобработки уборочногоинвентаря.
10. Туалетдляперсонала.
11. Цех дляобработкияйцаиптицы.
12. Складпищевыхпродуктов.

Приложение№4

Журнал регистрации неисправноститехнологическогоихолодильногооборудования

Наименование неисправного оборудования	*Датаустановки неисправности*	*Принятыемеры*	*Датаичас устраненияне исправности*	*Подпись ответственного лица*
1	2	3	4	5

Приложение№5

Журналпроведениягенеральнойивлажнойуборкипомещений

№	*Видуборки*	*Периодич-ность*	*Датаивремяпроведениямероприятия*																		
1	Санитарныеузлы		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
	промывка полов иинвентаря	ежедневно																			
	чистка зеркал,раковин,очищениеунитазаот налета	2разав неделю																			
	генеральная уборка	еженедельно согласнографика																			
2	Раздевалки																				
	промывка очищение	ежедневно																			
	генеральная уборка	еженедельно согласнографика																			
3	Уборкабытовыхпомещений, помещениемойки																				
	промывкаполов,протиркапыли,выносмусора	ежедневно																			
	генеральная уборка	еженедельно согласнографика																			
4	Уборкацеха	ежедневно																			
5	Уборкаобеденногозала	ежедневно, после каждого приемапищи																			

6	Уборкас кладапи щевых продуктов	ежедневно																			
7	Уборка цехахолодн ых закусок	Ежедневно, согласно графика																			
8	Уборка цехапервич ной обработки	Ежедневно, согласно графика																			

Приложение№6

Журналбракеража скоропортящейсяпищевойпродукции

(поПриложениюСанПиН2.3//2.4.3590-20)

Датачаспоступления пищевой продукции	*Наименование*	*Фасовка*	*Датавыработки*	*Изготовитель*	*Поставщик*	*Количествопоступившегопродукта*	*Номер документа подтверждающегоБезопасностьпри*	*Результаты органолептическойоценки,поступившегоп родовольственного сырья итищевыхпродуктов*	*Условияхранения,конечныйсрокр еализации*	*Датачасфактической реализации*	*Подписьответственного лица*	*Примечание (Указываются фактысписания,возвратапродукт*
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение№7

Журналучета температурногорежимахолодильногооборудования

(поПриложениюкСанПиН2.3/2.4.3590-20)

Наименование производственного помещения	*Наименованиехолод ильногооборудования*	*Месяц/дни:(tв°С)*					
		1	2	3	4	5	6

Приложение№8

Журналучета температуры ивлажностивскладскихпомещениях

(поприложениюкСанПин2.3/2.4.3590-20)

№п\п	*Наименование складскогопомеще ния*	*Месяц/дни:(tв°С)и влажности%*					
		1	2	3	4	5	6

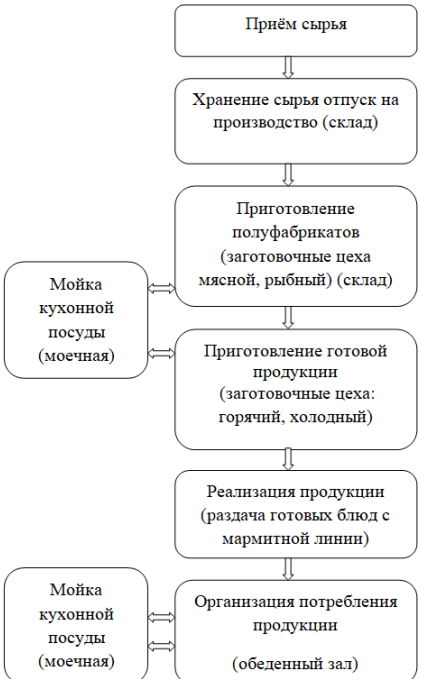
Приложение№9

Примертехнико-технологическойкарты

Технологическая карта №	Фрикадельки из курилифилекур
Наименование	

кулинарного изделия				
Наименование сборника рецептур	Сборникрецептурнапродукциюдляобучающихсявовсехобразовательныхорганизациях2017год,М.П.Могильный			
Наименование сырья	Расходсырьяи полуфабрикатов			
	1 порция		100порций	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,кг	Нетто,кг
Бройлер-цыпленок	206/185,4	74/66,6	12	7,4/6,66
Куриные окорока	132/118,8	74/66,6	13,2/11,88	7,4/6,66
Филеп/п	75,4/67,9	74/66,6	7,54/6,79	7,4/6,66
Хлебпшеничный	16/14,4	16/14,4	1,6/1,44	1,6/1,44
Внутреннийжир	4	4	0,4	0,4
илилук	4,8	4	0,48	0,4
Массап/ф		114/102,6		
Массаготовых фрикаделек		100/90		
Маслосливочное	10	10	1	1
Выход:	110	Возраст	12летистарше	
	100		7-11лет	
Технологияприготовления:	Из котлетной массы, приготовленной как на котлеты, разделывают шарикипо2-3штукинапорциюиотвариваютнапаруили вводе.Отпускают фрикаделькисгарниромимаслом			
Требования ккачеству	Внешнийвид:изделиявформешариководинаковогоразмера,уложенные втарелкусбокугарнир			
Цветизапах	Свойственныйизделиямизкотлетноймассы.			
Консистенция	Сочная,нежная			
Вкус:	Умеренносоленый,свойственныйсвежеприготовленнымизделиямизкотлетноймассы.			
Химическийсостав,витаминыимикроэлементына1порцию				
Белки	13,72/12,34	Ca	48,42/43,57	
Жиры	19,86/17,87	Mg	14,42/12,97	
Углеводы	8,10/7,29	Fe	1,14/1,02	
Эн.цен.	272/244	C	1,02/0,92	

Блок-схематехнологическогопроцесса



Приложение№10

Журналпроведениявитаминизациитретьихисладкихблюд

Дата	*Наименованиепрепарата*	*Наименованиеблюда*	*Количество питающихся*	*Общее количество внесенного витаминногопрепарата(гр)*	*Время внесенияпрепарата илиприготовления витаминизированногоблюда*	*Времяприема блюда*	*Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение№11

Журналбракеражаготовойпищевойпродукции
(поПриложениюN4СанПиН2.3/2.4.3590-20)

Датачасизготовленияблюда	*Времяснятиябракеража*	*Наименованиеготовогоблюда*	*Результатыорганолептической оценкикачестваготовыхблюд*	*Разрешение к реализациблюда,кулинарногоизделия*	*Подписичленовбракеражнойкомиссии*	*Результаты взвешиванияпорцион*	*Примечани(Указываются факты запрещения креализации готовойпродукции)*
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение№12

Органолептическаяоценкаготовойпищевойпродукции
(разработанаспециальнодляЖурналабракеражаготовойпищевойпродукции)

Оценка качества блюд иготовыхкулинарныхизделий:		*Прикакихусловиях:*	
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции,утвержденнойрецептуреидругимпоказателям,предусмотреннымтребованиями.		
«хорошо»	Имеетсяодиннезначительныйдефект(недосоленнедоведендонужногоцветаи др.)		
«удовлетворительно»	Имеютсяотклоненияоттребованийкулинарии,непригодныдляреализациибез переработки.		
«неудовлетворительно»(брак)	Имеютсяследующиенедостатки:посторонний,несвойственныйиздел иямвкусизапах,резкопересоленные,резкокислые,горькие,недоваренные;недожаренные;подгорелые;утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другиепризнаки,порочащиеблюдаи изделия.		

Приложение№13

Переченьпищевойпродукции,
которая не допускается при организации питания
детей(поПриложениеN6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или)признакаминедоброкачественности.

2 Пищеваяпродукция,несоответствующаятребованиямтехническихрегламентов.

3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарнуюэкспертизу

4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка,
сердца,5Непотрошенаяптица

6 Мясодикихживотных.

7 Яйцаимясоводоплавающихптиц.

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

9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчинойдеформированные.

10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями
или зараженные амбарнымивредителями.

11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного)
изготовителя.12Кремовыекондитерскиеизделия (пирожныеторты)

13 Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные иливерныеколбасы, заливныеблюда, студни,фаршмагизсельди.

14 Макаронывпо-флотски (сфаршем),макаронысрубленнымяйцом.

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

16 Простокваша«самоквас».

17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них
приготовленные18Квас

19 Сокиконцентрированныедиффузионные

20 Молокоимолочнаяпродукцияизхозяйств,неблагополучныхпозаболеваемостипродуктивныхсельскохозяйственныхживотных,атакженепрошедшаяпервичнуюобработку ипастеризацию.

21 Сырокопченыемясныегастрономическиеизделияиколбасы.

22 Блюда,изготовленныеизмяса,птицы,рыбы(кроме)соленой,непрошедшихтепловуюобработку.

23 Маслорастительное,пальмовое,рапсовое,кокосовое,хлопковое.

24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция
общественногопитания.25Уксус, горчица,хрен, перец острый(красный и,черный).

26 Острыесоусы,кетчупы,майонез.

27 Овощиифруктыконсервированные,содержащиеуксус
28 Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).29.Кулинарные,гидрогенизированныемаслаижиры
30 Ядроабрикосовойкосточки,арахис.
31 Газированныенапитки;газированнаяводапитьевая.
32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.33Жевательнаярезинка.
34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)35Карамель, втом числеледенцовая.
36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.37Окрошкиихолодныесупы.
38 Яичница-глазунья.
39 Паштеты,блинчикисмясомисторогом.
40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрогоприготовления.
41 Картофельныеикукурузныечипсы
42 Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условияхпалаточноголагеря
43 Сыркитворожные;изделиятворожныеболее9%жирности
44 Молокоимолочныенапитки,стерилизованныеменее2,5%иболее3,2%жирности.
45 Готовыекулинарныеблюда,невходящиевменютекущегодня,реализуемыечерезбуфет.

Приложение№14

Анализарисковпризакупке,приемепродуктов

Оценка поставщиковпоступающейпродукции	Подразумеваетзапросихранениеподтверждающих документовособлюдениинеобходимогоуровнябезопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильноетемпературноесопровождение,товарноесоседство,наличиемедицинскойкнижкиуводителя-экспедитора
Процедура получениясырья	Подразумеваетцелостностьупаковки;наличиемаркировки;наличиесопроводительнойдокументации .
Оценка качествапоступающегосырья	Подразумеваетпериодическийконтролькачествавыполняемыйсторонними лабораториями.

Приложение№15

Рекомендуемыйассортимент основныхпищевыхпродуктовдляиспользованиявпитаниидетей
(поПриложениеN11кСанПиН2.4.1.3049-13)

Мясоимясопродукты:
- говядинаIкатегории,
- телятина,
- нежирныесортасвининыибаранины;
- мясоптицыохлажденное(курица,индейка),
- мясокролика,
- сосиски,сардельки(говяжьи),колбасы,субпродуктыговяжьи(печень,язык,сердце).

Рыбаирыбопродукты-треска,горбуша,лосось, хек,минтай,ледянаярыба,судак, морепродукты.
Яйцакуриные-ввидеомлетов или вваренномвиде.
Молокои молочныепродукты:
- молоко(2,5%,3,2%жирности),пастеризованное,стерилизованное;
- сгущенноемолоко(цельноеиссахаром).

- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделияпромышленноговыпускавмелкоштучнойупаковке;
- сырнеострыхсортов(твердый,полутвердый,)
- сметана-послетермическойобработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты,простокваша;неменее2,53%жирности

Пищевыежиры:
- сливочноемасло (72,5%,82,5%жирности);
- растительноемасло(подсолнечное)
- маргариноограниченнодля выпечки.

Кондитерскиеизделия:
- зефир,пастила,мармелад;
- шоколадишоколадныеконфеты-нечащеодного разавнеделю;
- галеты,печенье,крекеры,вафли,пряники,кексы(предпочтительнеесминимальнымколичествомпищевыхароматизаторов икрасителей);
- пирожные,торты(песочныеибисквитные,безкрема);
- джемы,варенье,повидло,мед-промышленноговыпуска.

Овощи:
- овощисвежие:картофель,капустабелокочанная,капустакраснокочанная,капустацветная,брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки,баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости),петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква,кореньябелыесушеные, томатная паста,томат-пюре;
- овощибыстрозамороженные(очищенныеполуфабрикаты):картофель,капустацветная,брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук(репчатый),шпинат,сельдерей, тыква,горошек зеленый,фасольстручковая.

Фрукты:
- яблоки,груши,бананы,слива,персики,абрикосы,ягоды, (втомчислебыстрозамороженные);
- цитрусовые(апельсины,мандарины,лимоны) -сучетоминдивидуальнойпереносимости;
- тропическиефрукты(манго,киви,ананас,гуава) -сучетоминдивидуальнойпереносимости;
- сухофрукты.

Бобовые:горох,фасоль,соя,чечевица.

*Орехи:*миндаль,фундук,ядрогрецкогоореха.

Соки и напитки:
- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные исмякотью);
- напиткипромышленноговыпусканаосновенатуральныхфруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственныхпищевыхдобавок;
- кофе(суррогатный),какао,чай.

Консервы:
- говядинатушеная(ввидеисключенияприотсутствиимяса)дляприготовленияпервыхблюд);
- компоты,фруктыдольками;
- баклажаннаяикабачковаяикрадлядетскогопитания;
- зеленыйгорошек;
- кукурузасахарная;
- фасольстручковаяконсервированная;
- томатыиогурцысоленые,консервированныебездобавленияуксуса

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронныеизделия -всевиды без ограничения.

*Соль*поваренная йодированная -вэндемичныхпосодержаниюйодарайонах.

Приложение№16

Требованиякперевозкеиприему пищевыхпродуктоввобразовательныхорганизациях

1. Транспортировкапищевыхпродуктовпроводитсявусловиях,обеспечивающихихсохранностьи

предохраняющихотзагрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевыхпродуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозкиразных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработкитранспортаприменениемдезинфицирующихсредствлибоприусловииииспользованиятранспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованиемконтейнеровскрышками,дляраздельногоразмещениясырьяи готовыхпищевыхпродуктов.

2. Скоропортящиесяпищевыепродуктыперевозятсяохлаждаемымилиизотермическимтранспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо визотермическихконтейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, аих использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептическихсвойствпищевыхпродуктов.

Транспортныхсредствадолжныподвергатьсярегулярнойочистке,мойке,дезинфекцииспериодичностью,необходимойдлятого,чтобыгрузовыеотделениятранспортныхсредствиконтейнерынемогли являться источникомзагрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования ивыполняющиеихпогрузкуивыгрузку,должныиспользоватьспециальнуюодежду(халат,рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатахмедицинскихосмотров,втомчислелабораторныхобследований,иотметкойопрохождениипрофессиональнойгигиеническойподготовки.

Приложение№17

Графикпосещениястоловой

Утверждаю:

Директоршколы:_____/А.Н. Яремчук/

Графикприемапищившкольнойстоловой

<u>Завтрак:</u>

<u>Обед:</u>

<u>ачальнаяшкола:</u>

Приложение№18

Журналобщественногоконтролязаорганизациейпитания

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

Приложение№19

Проведениепроцедурымониторингаикорректирующихдействий

Внутренниймониторингпитания	*Внешниймониторингпитания(проводиться родительским советом, либо родителем(законнымпредставителем)*
Ежедневно:(бракеражнаякомиссия) -осмотрвнешнеговида блюда - консистенции - соотношениесТТК - органолептическаяоценка(вкус,цвет,запах)	Ежедневно: путем контроля на электронномносителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит:осмотрвнешнеговидаблюда - консистенции - соотношениесТТК - органолептическаяоценка(вкус,цвет,запах) - оценкуповзвешиванию,подачеблюда,приемупищиобучающимся.	1развнеделю: -осмотрвнешнеговида блюда - консистенции - соотношениесТТК - органолептическаяоценка(вкус,цвет,запах) - оценкуповзвешиванию,подачеблюда,приемупищи обучающимся.

Приложение№20

Журналучеталабораторногоконтроляпищевойпродукции

№ п/п	Датаз абора проб	Наименование лабораторного исследования пищевойпродукции	Наименованиеспециализированнойорганизации,осуществляющеелабораторноеисследование	Результат контроля	Мероприятия послеконтроляпроб
1	2	3	4	5	6

Приложение№21

Рекомендуемый объѐм и периодичность проведения лабораторных и инструментальныхисследованийворганизацияхпитанияобразовательныхучреждений

Видиссл едований	*Объектисследования (обследования)*	*Количествоне менее*	*Кратность нереже*
Микробиологические исследованияпробготовыхблюда на соответствиетребованиям санитарногозаконодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы,творожные,яичные,овощныеблюда	2-3 блюдаисследуемогоприемапищи	1раз вквартал
Калорийность,выходблюдисоответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1развгод

Контроль проводимой витаминизацииблюд	Третьиблюда	1блюдо	2разавгод
Микробиологические исследованиясмывовнаналичие санитарно-показательноймикрофлоры (БГКП)	Объектыпроизводственногоокружения, руки испецодеждаперсонала	10смывов	1развгод
Микробиологические исследованиясмывовнаналичие возбудителей иерсиниозов	Оборудование,инвентарь в овощехранилищах искладах хранения овощей, цехе обработкиовощей.	5-10смывов	1развгод
Исследования смывов наналичиеяиц гельминтов	Оборудование,инвентарь, тара,руки,спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10смывов	1развгод
Исследования питьевой воды насоответствие требованиям санитарныхнорм,правилигигиеническихнормативовпохимическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода изразводящей сетипомещений: моечныхстоловой и кухоннойпосуды; цехах:овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	Похимическимпоказателям-1раз в год,Микробиологическимпоказателям-2разав год.
Исследование параметров микроклимата производственныхпомещений	Рабочееместо	2	2разавгод (вхолодныйитеплый период)
Исследование уровня искусственнойосвещенностивпроизводственныхпомещениях	Рабочееместо	2	1развгодвтемноевремясуток

Исследования уровня шума впроизводственныхпомещения х	Рабочееместо	2	1 раз в год, атакже после реконструкции системвентиляции,ремонтаоборудования,являющегосяисточником шума.

Приложение№22

Периодичностьпроведенияуборки,мойки,дезинфекции

№П\П	*Датапроведения уборки*	*Наименование объекта, подлежащего дезинфекции*	*Площадь*	*Наименованиедезинфицирующегосредства, концентрация*	*Количество израсход.препарата*	*Росписьответственного за выполнение работ*
1	2	3	4	5	6	7

Приложение№23

Графикгенеральнойивлажнойуборкипищеблока

Приложение№24

Журналучетадезинфекцииидератизации

Дата предоставления документаспециализированнойорганизацией	*Наименованиедокумента(например,актвыполненныхработ)и /или проведенныемероприятия**	*Личная подписьответственного лица*
1	2	3

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

Приложение№25

Переченьмероприятийпоконтролюзасоблюдениемсанитарныхправил

№ П\П	*Наименованиемероприятия*	*Периодичность производственного контроля*

1	2	3
1	Входнойконтрольпоступающегосырья:	
1.1	Контрользаналичиемнеобходимойсопроводительнойдокументации	Припоступлении
1.2	Проверкаорганолептическихпоказателей	Каждаяпартия
2	Контрользаусловиямихраненияисрокамигодности	Ежедневно
3	Контрользасоблюдениемпараметровтехнологическогопроцессавсоответствиистехнологическими инструкциями	Каждый технологический циклпроизводства
4	Контролькачестваготовойпродукции:	
4.1	Органолептическиепоказатели	Каждаяпартия
5	Контрольобеспеченияпоточноститехнологическихпроцессови раздельныхзондлясырьяиготовыхпродуктовприпроизводстве,хранении и реализациипищевыхпродуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии сустановленнымитребованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационнойсистемы,системывентиляции,энергосбережения	Постоянно
8	Наличиезапасамоющихидезинфицирующихсредств	Постоянно
9	Наличияииспользованияинструкцийпоприготовлениюрастворовмоющихи дезинфицирующихсредств.	Постоянно
10	Своевременностьикачествопроведениясанитарнойобработкинапредприятии	Постоянно
11	Проведениегенеральныхуборокисанитарныхдней	Пографику.
12	Целостностьламп,плафонов,термометров.	Постоянно
13	Проведениеизмеренийпараметрамикроклимата(температура,влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдениетемпературного режима в производственных и административныхпомещенияхпроведениевакцинациипротивгриппасотрудников	Постоянно
15	обеспечениевыдачиспециальнойодеждыисредствзащиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками:гигиеническойподготовки,аттестации,медицинскихосмотров,	При поступлении и всоответствиис требованиямиСанПин
17	Контрользаорганизациейстиркиспециальнойодежды	постоянно
18	контрользасоблюдениемправилличнойгигиеныработникамипредприятия	постоянно
19	Выявлениесотрудниковсгнойничковымизаболеваниямикожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы,направлениеналечение	постоянно
20	Контрользапроведениемдератизацииидезинсекции; -отсутствиегрызунов -отсутствиечленистоногих	1 раз в месяц2разавм есяц
21	Контрользаобращениемотходов,втомчислесоблюдениемусловийсбора,накопленияиутилизацииотходовпроизводства.	постоянно
22	Контрользаведениемучетнойдокументации	постоянно

Приложение№26

Переченьдолжностейработников,подлежащихмедицинскимосмотрам

Ст.повар
1едПовар
3едКладовщик1ед
Кухонныйрабочий2ед.

Наименованиеосмотров,обследований	*Кратностьобследований*

Осмотртерапевтом	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Осмотрдерматовенеролога	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Осмотроториноларенгологом	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Осмотрстоматологом	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Осмотрпсихиатром	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Осмотрнаркологом	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Осмотринфекционистом	Порекомендациивраче́йспециалистов.
Исследованиекровинасифилис	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Исследованиенаносительство кишечныхинфекцийисерологическоеи сследованиенабрюшнойтиф	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Рентгенографиягруднойклетки	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Исследованиенагельминтозы	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Мазок из зева и носа на наличиепатогенногостафилокок ка	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Мазкинагонорею	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Осмотракушером-гинекологом	Нереже1развгод.
Клиническийанализкрови	Нереже1развгод.
Клиническийанализмочи	Нереже1развгод
Электрокардиография	Нереже1развгод
Биохимическийскрининг	Нереже1развгод
МаммографиюилиУЗИмолочных желез	Женщиныввозрастестарше40лет1раз в2года
Исследованиенаносительствок ишечныхинфекций	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.

Приложение№27

Переченьподлежащихпрофессионально-гигиеническомуобучению

(СогласноСан.Пин2.3/2.4.3590-20)

Перечень должностей,работников подлежащейпрохождениюги гиенического обучения	*Колич ество*	*Периодичностьпрохождения*
1	2	3
Заведующийстоловой	1	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Технолог	1	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Повар	4	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Подсобный(кухонный)рабочий	2	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Кладовщик	1	Припоступлениинаработу,вдальнейшем–1 развгод.
Мойщикпосуды	3	Припоступлениинаработу,в дальнейшем–1 развгод.

Приложение

№28УТВЕРЖД

АЮ:

Директор_____/А. Н. Яремчук/

ПолитикаМБОУ ООШ№ 20

вобластикачестваибезопасностивыпускаемойпродукции

Основнаяцельвобластикачестваибезопасностипродукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союзапищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников,

родителей(законныхпредставителей)

Задачи МБОУ Чухломской средней школы имени А. А. Яковлева в области обеспечения системыкачестваи безопасности пищевойпродукции:

1. Обеспечениенепрерывногосовершенствованияпроцессапроизводствапищевойпродукции,
2. Обеспечениестабильностикачествапродукциинавсехэтапахеежизненногоцикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевойпродукции,
4. Повышениеэффективностипользованияресурсов,
5. Совершенствованиесистемыменеджментакачества,разработкиивнедрениесистемыуправлениякачеством,основаннойнапринципахХАССП,
6. Предоставлениепотребителю(воспитанникам,родителям(законнымпредставителям))контролирующиморганамподтверждениясоответствияпродукцииустановленнымтребованиямдействующимстандартаминормативам,

Основнымиметодамиреализацииполитикивобластикачестваибезопасностипродукцииявляются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана спригоговлениемираздачейпищи,передпотребителемзакачествопродукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества ибезопасностипоставляемойпродукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культурыпроизводствапищевойпродукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельностьсвязанаспригоговлениеми раздачейпищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечениятребованияпо безопасности и качествапродукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системыкачества.

Руководство МБОУ ООШ № 20 им. В.А. Заикина села Заря несет ответственность завыпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства наокружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач вобластиобеспечениякачестваибезопасностииожидаетоткаждогоработникаактивноготворческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательнойорганизацииипотребителей.

Приложение№29

Формаприказаосозданииисоставегруппы ХАССП

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение ООШ

№20ПРИКАЗ

от_____№____

«О создании рабочей группы на предприятии поразработке и внедрению принципов ХАССП,утверждениипрограммы ХАССП»

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки ивнедрениясистемыбезопасностипищевых продуктов,основаннойнапринципахХАССП(далеесистемыХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ ООШ № 20

   Координатор:Яремчук А.Н.

   ТехническийсекретарьКурамшина Н.В.

   Членырабочейгруппынапредприятии:

   Член рабочей группы ХАССПИкрамова Н.П. -(отв. за столовой)

   Член рабочей группы ХАССП –Шевченко Е.С. (повар)

   Член рабочей группы ХАССП –Абабина Т.А. (специалист по закупкам)

2. РабочейгруппеХАССПразработатьивнедритьсистемуХАССП.
3. РабочейгруппеХАССПподготовитьпакетофициальнойдокументациистребованиямипобезопасност

иикачествупродукции,разработатьнеобходимыеформыдокументированияиобеспечитьими МБОУООШ№ 20.

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССПипроводитьрегулярнуюработуповедениюсоответствующихформдокументирования,подтверждающейфункционированиесистемыХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план сраспределениемобязанностей междучленами группы.

6. РабочейгруппеХАССПпроводитьанализбезопасностиикачествавыпускаемойпродукции,эффективностисистемыХАССП.

7. Вменитьвобязанностикоординаторарабочейгруппы ХАССП:

- формированиесоставарабочейгруппывсоответствиисобластьюразработки;
- внесениеизмененийвсоставрабочейгруппывслучае необходимости;
- координацияработыгруппы;
- обеспечениевыполнениясогласованногоплана;
- распределениеработыиобязанностей;
- обеспечениеохватавсейобластиразработки.

8. Вменитьвобязанноститехническогосекретарярабочейгруппы ХАССП

- доведениедоисполнителейрешениягруппы.

9. Директору (координатору и техническому секретарю рабочейгруппы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организациипитания(Приложение№ 1к приказу).

10. ДополнительновключатьвПрограммупроверки:

- анализзарегистрированныхрекламаций,претензий,жалобипроисшествий,связанныхснарушениембезопасностипродукции;
- оценкусоответствияфактическивыполняемыхпроцедурдокументамсистемыХАССП;
- проверкувыполнениянредупреждающихдействий;
- анализрезультатовмониторингакритическихконтрольныхточекипроведенныхкорректирующихдействий;
- оценкуэффективностисистемыХАССПисоставлениерекомендацийпоееулучшению;
- актуализациюдокументов.

11. РазработатьиутвердитьнастоящимприказомПрограммуХАССП

12. Данныйприказдовестидосведения работников.

ДиректорМБОУООШ№ 20 __ А. Н. Яремчук

Сприказомознакомлены:

Приложение№30

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников(вт.ч. связанных сраздачей пищи)

N n/n	*Ф.И.О.работника <*>*	*Должность*	*Дата прохождениямедицинскогоосмотра*	*Медицинское заключение*	*Датаследующего медицинского осмотра*
1.					
2.					
3.					

Приложение№31

Гигиеническийжурнал(сотрудники)

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

Примечание:

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

Приложение№32

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

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

Приложение№33

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Условные обозначения.Ответственные лица

Месяц																													
Наименование мероприятий	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																													
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																													
3. Нормы закладки сырой продукции																													
4.Бракеражготовой Продукции																													
5.Соответствие технологии приготовления блюд																													

6.Нормывыдачиг отовыхблюд																													
7. Соблюдение режимавыдачипищи																													
8.Контроль качествамытья оборудованияипосуды на Пищеблоке																													
9. Соблюдение графика генеральнойуборки																													

ДиректорМБОУ ООШ№ 20

-незакрашенныезнаки-полностьюсоответствуеттребованияv

-частичнозакрашенныезнаки -частичносоответствует(небольшиенарушения);

-полностьюзакрашенныезнаки-несоответствуеттребованиям.

Приложение№34

ЖурналмониторингапопринципамХАССП

Контрольсопроводительнойдокументациипоступающихпищевыхпродуктов	
Мониторинг журналовк онтроля ответственными лицамипоприказу	Журналобщественногоконтролязаорганизациейпитания(Приложение №35)
	Журналбракеражаскоропортящихсяпищевыхпродуктов,поступающихнапищеблок(Приложение№7)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журналконтролясанитарногосостояниящеблокиикладовой(Приложение №33)
	Контрольсанитарно-гигиеническогосостояниящеблокаЖурналмониторингапопринципамХАССП(Приложение№34)
	Журналбракеражаготовойпищевой)продукции(сотметкойкачества органолептическойоценкикачестваготовыхблюдикулинарныхизделий)(Приложения№11 и №12)
	Журналпроведениявитаминизациитретьихисладкихблюд(Приложение

	№10)
	Журналучеталабораторногоконтроляпищевойпродукции (Приложение №20).Актыотборапроби протоколылабораторныхисследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевыхпродуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч.связанных сраздачейпищи) (Приложение№30)
	Гигиеническийжурнал(Приложение№31)
	Журналпроведениявлажнойигенеральнойуборки(Приложение№23)
	Журналучетавключениябактерицидной лампывхолодномцехе(Приложение №32)
	Журналучетатемпературывхолодильниках (Приложение№7) Журналучетатемпературыивлажностивоздухавскладскихпомещениях.(Приложение№8)
	Журналучетадезинфекцииидератизации(Приложение№24.) Договораиактыприемавыполненных работподоговорам(вывозотходов,дератизация, дезинсекция)
Личныемедицинские книжки каждогоработника	
Примечание	

Приложение№35

Требованияксоставлениюменю дляорганизациипитаниядетейразноговозраста

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевыхвеществахиэнергии ибытьнеменьшезначений,указанныхвтаблице1.

Таблица1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевыхВеществах(суточная)длядетейвозрастных групп

Наименование	*7-11лет*	*12 лет истарше*
Энергия(ккал)	2350	2720
Белок,г	77	90
Жирывт.ч.животный	79	72
Углеводы	335	383
ВитаминС	60	70
ВитаминВ1	1,2	1,4
ВитаминВ2	1,4	1,6
ВитаминА(реет.экв/сут)	700	900
ВитаминD	10	10
Кальций	1100	1200
Фосфор	1100	1200
Магний	250	300
Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Селен	0,03	0,05
Фтор	3	4

Примечание:

1. Ассортиментвырабатываемыхнапищеблокеготовыхблюдикулинарныхизделийопределяетсяс

учетомнаборапомещений,обеспечениятехнологическим,холодильнымоборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного)меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального
менюутвержденногоруководителемобразовательнойорганизации,рассчитанногонеменеечемна2недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всехвозрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей вобразовательных организациях. (Приложение№35)

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питаниянаселения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментомосновныхпищевыхпродуктовдляиспользованиявпитаниидетейвобразовательныхорганизациях.

3. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетическойценности(калорийности)суточногорационапоотдельнымприемампищис учетомтаблицы2.

Таблица2

Рекомендуемоераспределениекалорийностимеждуприемамипищив%

	7-11лет	12летистарше
Завтрак	20-25%	20-25%
Обед	20-25%	20-25%

4. Примерноеменюдолжносодержатьинформациювсоответствиисприложением№37.Обязательно приводятсяссылкинарецептурыиспользуемыхблюдикулинарныхизделийвсоответствиисо сборникамирецептурдлядетскогопитания.Наименованияблюди кулинарныхизделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным виспользованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий водини тот жеденьилипоследующиедвадня недопускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, вкоторых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.Технологическиекарты должныбыть оформлены согласноПриложению №9.

Фактическийрационпитаниядолженсоответствоватьутвержденномупримерномуменю.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда идр.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салатили порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбыилиптицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочныенапитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача иликрупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствоватьтаблице3

Таблица3

Суммарныеобъёмыблюдпоприёмампищи(вграммах)

Возрастдетей	Завтрак	Обед	Полдник
С7-11лет	500	700	300
С12лет истарше	550	800	350

6. В образовательной организации, функционирующей в до 6 и более часов, основным менюдолжно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочныхнапитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительногомасла,сахара,соли.Остальныепродукты(творог,сметана,птица,сыр,яйцо,сокиидругие)включаются2-3 разавнеделю.

7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированногопитания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии сталицейзамены продуктов побелкамиуглеводам(см.СанПиН).

Приотсутствиисвежиховощейифруктоввозможнаихзаменавменюнасоки,быстрозамороженныеовощи ифрукты.

8. Наоснованииутвержденногоосновногоменюежедневносоставляетсяменюприготавливаемых блюд,суказаниемвыходаблюд,энергетическойценности,№рецептурыдлядетейразноговозраста.Допускаетсясоставление(представление)менювэлектронномвиде,атакжес вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятойлогистикиорганизациипитанияобразовательнойорганизациисоставлятьменю-требование.

9. В образовательных организациях для детей с хроническими заболеваниями (сахарный

диабет,пищеваяаллергия),питаниедетейдолжнобытьорганизовановсоответствииспринципамилечебногоипрофилактическогопитаниядетейссоответствующейпатологиейнаосновесоответствующихнормпитания и меню.

10. Кратностьприемапищиопределяетсявременемпребыванияедетейвобразовательнойорганизации(завтракилиобед, илизавтракиобед, илиполдник).

Приложение№36

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,гигиеническоговоспитанияиобучения,личнойгигиенеперсонала

1. Персоналобразовательныхорганизацийпроходитпредварительные,припоступлениинаработу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знаниенастоящихсанитарныхнормиправилнереже1разавгод.Неаттестованныйперсоналобразовательныхорганизацийпроходитповторноегигиеническоевоспитаниеиобучениеспоследующейпереаттестацией.

2. Каждыйработникобразовательныхорганизацийдолжениметьличнуюмедицинскуюкнижку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторныхисследований,сведенияопрививках,перенесенныхинфекционныхзаболеваниях,сведенияопрохождениипрофессиональнойгигиеническойподготовкииаттестации, допусккработе.

Приотсутствиисведенийопрофилактическихпрививкахработники,поступающиевобразовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календаремпрофилактическихпрививок.

3. Ежедневнопередначаломработыпроводитсяосмотрработников,связанныхсприготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиеническийжурнал (Приложение№31).

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхнихдыхательныхпутей,гнойничковымизаболеваниямирук,заболевшиеилиприподозрениинаинфекционныезаболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе приусловииихработы вперчатках.

4. Персоналобразовательныхорганизацийдолженсоблюдатьправилаличнойгигиены:приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личныевещивиндивидуальномшкафудля одежды, короткостричь ногти.

5. Работникипищеблокадолжныбытьобеспеченыспециальнойодеждой,неменеетрехкомплектовна1человека.Специальнаяодеждадолжнахранитьсявотдельномшкафу.Недопускаетсясовместноехранениеводномшкафуспецодеждыиличныхвещей.Работникипищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочемместе.

6. Передвходомвтуалетнуюкомнатуперсоналдолженсниматьспецодежду,либоиметьдежурныйхалат, ипослепосещениятщательномытьрукисмылом.

Приложение№37

Требованияксоблюдениюсанитарныхправил

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию иполнотувыполнениянастоящихсанитарныхправил,втом числеобеспечивает:

- ✓ наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержанияправилдоработниковобразовательнойорганизации;
- ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательнойорганизации;
- ✓ необходимыеусловиядлясоблюдениясанитарныхправил;
- ✓ прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедшихпрофессиональнуюгигиеническую подготовкуиаттестацию;
- ✓ наличиеличныхмедицинскихкнижекнакаждогоработника;
- ✓ своевременное прохождение работниками образовательной организации периодическихмедицинскихобследований,гигиеническоговоспитанияиобучения;
- ✓ организациюмероприятийподезинфекции,дезинсекциии дератизации;
- ✓ исправную работу технологического, холодильного и другого оборудованияобразовательнойорганизации.

2. Медицинскийперсоналобразовательныхорганизаций(вт.ч.,работающийнабазеучреждений здравоохранения) осуществляетповседневный контроль за соблюдением требованийсанитарныхправил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, атакжедолжностныелица,нарушившиетребованиянастоящихсанитарныхправил,несутответственность впорядке,установленномзаконодательствомРоссийскойФедерации.

Приложение№38

Меню приготавливаемых блюд(согласноСанПиН2.3/2.4.3590 -20)

Приемпищи	*Наименование блюда*	*Вес блюда*		*Пищевыевещества*						*Энергети-ческаяценность*		*N рецептуры*
				Белки		*Жиры*		*Углеводы*				
Возрастная группа		*7-11*	*12 и старше*	*7-11*	*12и старше*	*7-11*	*12и старше*	*7-11*	*12 и старше*	*7-11*	*12 и старше*	
Неделя 1 День1												
Завтрак												
Итогозазавтрак												
Обед												
Итогозаобед												
Итогозадень:												

Приложение№39

Требования к санитарному содержанию помещенийобразовательнойорганизации(пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющихпроводитьежедневнуюуборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующихсредств
3. Влажнаяуборкавобеденномзале,проводитсяпослекаждогоприемапищи.
   - ✓ обеденныестолыпромываютсярастворомомоющихидезинфицирующихсредств
   - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тарадлячистой использованнойветоши.
4. Дляуборкипроизводственныхпомещенийвыделенспециальныйпромаркированныйинвентарь.
5. Санитарно-техническоеоборудованиеежедневнообеззараживаютсянезависимоотэпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моютсятеплойводойс мылом илиинымомоющимсредством, безвреднымдля здоровья человека,ежедневно.
6. Генеральнаяуборкавсехпомещенийиоборудованияпроводитсякаждуюпятницу,согласнографика.
7. Принеблагоприятнойэпидемиологическойситуациивобразовательнойорганизации,вцеляхпредупреждениярасространенияинфекции,проводятсядополнительныемероприятиявсоответствиистребованиями санитарныхправил.

Прирегистрациислучаевинфекционныхзаболеванийпроводятсяпротивоэпидемическиемероприятияперсоналомобразовательной организации.

8. Прирегистрациислучаевинфекционныхзаболеванийпроводятсясанитарно-противоэпидемические(профилактические)мероприятиявсоответствииссанитарнымзаконодательствомРоссийскойФедерации.
9. Втеплое времягода окнаи двери пищеблокаоснащеныситками.

10. Решетки вытяжныхвентиляционныхсистем должны быть открыты.Помере загрязнения ихочищаютотпыли.Очисткашахтвытяжнойвентиляцииипроводитсяпомерезагрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации вприсутствиидетей.
12. Вобразовательнойорганизациидолжныпроводитьсямероприятия,исключающиепроникновениенасекомыхигрызунов.Приихобнаружениивтечениесутокдолжныбытьорганизованыипроведенымероприятияподезинсекцииидератизациивсоответствиистребованиямикпроведениюдезинфекционныхидератизационныхмероприятий.

Приложение№40

Основные гигиенические и противоэпидемическиемероприятия, проводимые медицинским персоналом вобразовательнойорганизации(пищеблок)

1. Вцеляхпрофилактикивозникновенияираспространенияинфекционныхзаболеванийипищевыхотравлений медицинский работникпроводит:
   - медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началомработы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы,результатыосмотразаносят вспециальныйжурнал;
   - работупоорганизацииипрофилактическихосмотровсотрудниковипроведениепрофилактическихпрививок;
   - информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учрежденияздравоохраненияослучаеинфекционныхипаразитарныхзаболеванийсредивоспитанниковиперсоналаучреждения втечение2 часов послеустановлениядиагноза;
   - систематическийконтрользасанитарнымсостояниемисодержаниемтерриторииивсехпомещений,соблюдениемправилличной гигиеныперсоналом;
   - организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемическихмероприятий,
   - работупоорганизацииипроведениюпрофилактическойитекущейдезинфекции,атакжеконтрользаполнотой еепроведения;
   - работусперсоналомидетьмипоформированиюздоровогопитания(организация"днейздоровья",игр,викторин идругие);
   - контрользапищеблокомипитаниемдетей;
   - ведениемедицинскойдокументации;
   - контрользапоступающимсырьемипродуктами питания;
   - проведениебракеражаготовойпродукции;
   - проведениедополнительнойвитаминизации
   - контрользасоблюдениемличнойгигиенысотрудниками.
2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) вобразовательнойорганизациисуществляются мероприятияпопредупреждениюпередачивозбудителяиоздоровлениюисточниковинвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременнымоднократнымобследованиемвсехсотрудниковобразовательнойорганизациидинразв год.