«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ Великооктябрьской СОШ
Е.С. Мириуца

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Великооктябрьской средней общеобразовательной школы
(МБОУ Великооктябрьская СОШ)

пгт. Великооктябрьский

2026г.

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. No52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». СанПиН 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБДОУ детского сада «Белочка» (далее - ДОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля Программа производственного контроля е применением принципов ХАССП включает следующие данные

2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

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

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

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

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

2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

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

2.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических

оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
2.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

3.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение №2).
План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МБДОУ детского сада «Белочка» в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.4282-26 (Приложение №3). Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования».
3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.
3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:
-столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
-для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски.
Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других); доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба. "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо. "ВР" - вареная рыба. "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" – хлеб, "Зелень". Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека: компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали; для кипячения молока выделена отдельная посуда; кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению; количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале.
3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно образовательное учреждение проводить поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете заведующего.
3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объёма.
3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
3.7. Во всех производственных помещениях установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
3.8. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции -мытье щетками водой с температурой не ниже 45°С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.
3.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45°С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.
3.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.
3.13. 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 посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью.
3.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45°С повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.
3.15. Чистую столовую посуду хранят на решетках.
3.16. Столы в обеденном зале после каждого приема пиши моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончанию смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств. Ветошь для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре, металлические мочалки не используются.
3.17. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.
3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений
3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МБДОУ детском саду «Белочка» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и

безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.4282-26. Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

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

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см. расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту -на отдельных стеллажах, в ларях: квашеные, соленые овощи - согласно маркировке указанной производителем. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

4.7. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдаются

санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке -кипячению в бульоне в течение 5 -7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты -в течение 8-10 минут при температуре 180 -200 °С, слоем не более 2,5 -3 см; запеканки -20 -30 минут при температуре 220 -280 °С. слоем не более 3 -4 см: хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/-2 °С'. Оладьи выпекаются на сковородах толщиной не менее 5-6 мм. Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 -200 °С в течение 8-10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется профессиональный блендер. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь не касаясь продукта руками.

4.11. Обработку яиц проводят в цехе для обработки куры и яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

1. I - обработка в 1 -2% теплом растворе кальцинированной соды:
2. II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
3. III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

4.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

4.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.15. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

4.15.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листы. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранится в холодной воде не более 2 часов.

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

4.15.3. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением. Закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.15.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи на столе для вареной продукции.

4.15.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

4.15.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промывается в проточной воде и выдерживается в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минуте последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
4.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/-2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.
4.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют.
4.18. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.
4.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах: Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пиши, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
4.20. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.: порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
4.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование пищевых продуктов, указанных в Приложении; изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных): окрошек и холодных супов, использование остатков пиши от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
4.22. В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью - предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводиться не реже одного раза в три месяца.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. Виды опасных факторов:

- Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.
- Биологические опасности: Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.
- Химические опасности: Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.
- Физические опасности: Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

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

5.2.1. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

- Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.4282-26 (Приложение N 6). Изначальный отбор пищевой продукции (в т. ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. МБДОУ Великооктябрьский детский сад «Белочка» в соответствии с требованиями ТР ТС021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя - отдела образования администрации Фировского района Тверской области, финансирование на исполнение требований ТР ТС021/2011, рекомендовать Учредителю - отделу образования администрации Фировского района, посредством служебной записки, создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных бюджетных образовательных учреждений Фировского района, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья-осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.4282-26, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.4282-26 и утвержден заведующим 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С. время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до

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

5.2.4. Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

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

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

Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.4282-26).

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика выдачи пищи по группам. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.4282-26 в течение двух суток (48 часов) при температуре $+4^0$ - $+6^0$.

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

6.1. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции), что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МБДОУ детского сада «Белочка», а также ГОСТах на продукцию). При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий. У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

7. Разработка системы мониторинга.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

7.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

7.2. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции и личные подписи членов бракеражной комиссии.
7.3. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте настоящей части, от установленных предельных значений.
7.4. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- При хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- При отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

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

- Лабораторный контроль.
- Органолептическая оценка.

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

- Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
- График генеральной и влажной уборки пищеблока.

7.8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
7.8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.
7.8.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе, грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.
7.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
7.8.4. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

8. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекции и пищевых отравлений

8.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
8.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории

работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении.

8.3. Производственный контроль включает:

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

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

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

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

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

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

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

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

8.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБДОУ детского сада «Белочка».

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

8.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий или лицо назначенное приказом заведующего.

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

ДОУ в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития №302-н 12.04.11 г и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями: Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа М3 РФ № 229 от 29.06.02г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

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

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А. трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения:
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.
- Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.4282-26. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3./2.4.34282-26, принципов ХАССП И технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
2. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с организацией имеющей лицензию на право деятельности.
3. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
4. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
5. Заключение договоров с ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
6. Иное.

11. Выполнение принципов ХАССП.

Руководство образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, качество выпускаемой пищевой продукции

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

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

11.3. Координатор выполняет следующие функции:

- Формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- Вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- Координирует работу группы;
- Обеспечивает выполнение согласованного плана;
- Распределяет работу и обязанности:
- Обеспечивает охват всей области разработки;
- Представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- Делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями:
- Доводит до исполнителей решения группы: представляет группу в руководстве организации.

11.4. В обязанности технического секретаря входит:

- Организация заседаний группы:
- Регистрация членов группы на заседаниях;
- Ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

11.5. Руководство образовательной организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение)
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация

- Мониторинг требований Обучение персонала
- Правильные технологии гигиены и (GHP)
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

11.6. Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.4282-26, а именно:

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

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

- Процедуры мониторинга;
- Процедуры проведения корректирующих действий: программу внутренней проверки системы ХАССП;
- Перечень регистрационно-учетной документации.

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

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
3. Гигиенический журнал (сотрудники).
4. Личные медицинские книжки каждого работника.
5. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
6. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
7. Журнал учета температуры в холодильниках.
8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

Приложение №1

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

Наименование нормативного документа	***Регистрационный номер***
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.4282-26
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические	2.1.3.2630-10

требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ)	
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцра звития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.

Приложение №2

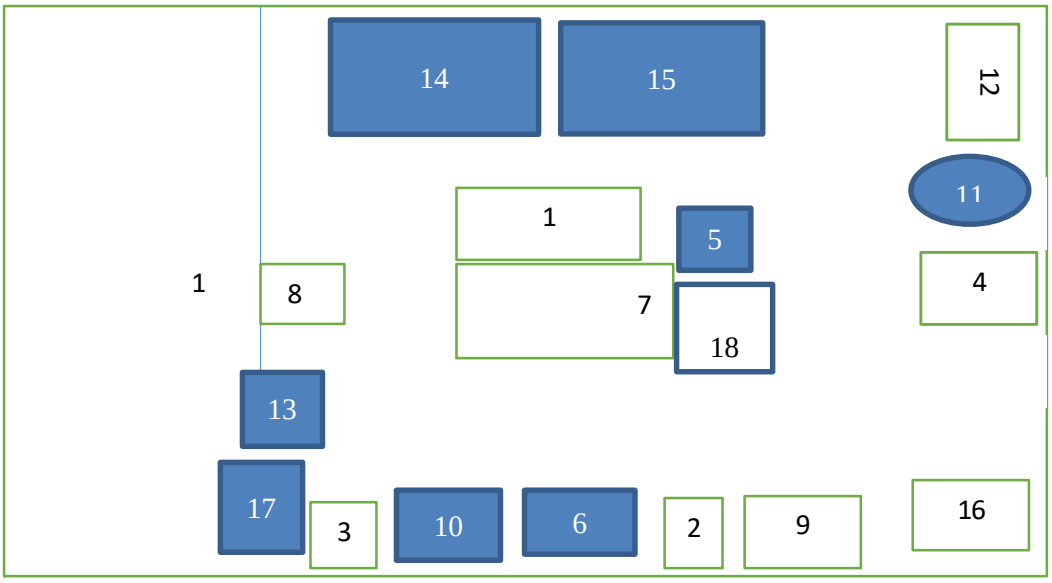
Перечень оборудования пищеблока
МБОУ Великооктябрьской СОШ

Наименование помещения	Оборудование
Кладовые для хранения продуктов	Стеллажи, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, весы, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Пищеблок (один цех)	Моечные ванны, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки, раковина для мытья рук, наличие естественной и искусственной системы вентиляции воздуха, водонагреватель, стеллажи с посудой, 1. Холодильная камера Polair 121912 2. Холодильная сплит-система Polair 3. Шкаф холодильный Polair 4. Холодильник для проб «Стинол» 5. Холодильник «Indesit» 6. Холодильник «Смоленск» 7. Электросковорода ЭСК-90-0,27-40 8. Пароконвектомат « 9. Электроплита «Abat» 10. Мармит МЭ-1 11. Электромясорубка «Торгмаш МИМ-300М» 12. Хлеборезка АХМ-300Т

	13. Водонагреватель «Edisson» 14. Водонагреватель «GranTerm» 15. Машина очистки корнеплодов «Торгмаш МОК-150У» 16. Посудомоечный автомат «Electrolux» 17. Рециркулятор ОРУБн «Дезар-3» 18. Котел пищеварочный «Iterma КП-100» 19. Машина кухонная универсальная УКМ 20. Весы пробные SW-10 21. Сушилка для рук «Irit home iRMD-002», установка для обеззараживания воздуха.

Приложение № 3

Схема пищеблока
МБОУ Великооктябрьской СОШ



1. Стол для работы с тестом
2. Стол готовой продукции с весами
3. Рециркулятор для обеззараживания воздуха
4. Стол для нарезки хлеба
5. Стол для вареной продукции
6. Стол для сырой продукции
7. Электроплита
8. Электросковорода
9. Овощепротирочная машина
10. Стол для обработки сырой продукции
11. Раковина для мытья рук персонала
12. Трехсекционная мойка
13. Стол готовой продукции, раздача
14. Холодильный шкаф
15. Холодильный шкаф
16. Электрокотел
17. Мармит
18. Пароконвектомат

Приложение №4

Блок-схема технологического процесса



Приложение №5

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

«Отлично» - Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.

«Хорошо» - Имеется один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)

«Удовлетворительно» - Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.

«Неудовлетворительно» - (брак) Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые: утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию: другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Приложение №6

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези; диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша «самоквас».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
18. Квас
19. Соки концентрированные диффузионные
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую

обработку.
23. Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и. черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный: тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки: газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2.5% и более 3.2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение №7

Анализ рисков при закупке, приеме продуктов

1. Оценка поставщиков поступающей продукции:

Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности.

2. Транспортировка:

Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора.

3. Процедура получения сырья:

Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки: наличие сопроводительной документации.

4. Оценка качества поступающего сырья:

Подразумевает периодический контроль качества, выполняемый сторонними лабораториями.

Приложение №8

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

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

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

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

Приложение №9

ГРАФИК ВЫДАЧИ ПИЩИ ПО ГРУППАМ

Группа	Завтрак	Обед
1-5 классы	**9:10**	**12:40**
6-11 классы	**10:10**	**12:40**

Приложение №10

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания ежедневно: (бракеражная комиссия)
- осмотр внешнего вида блюда
- консистенции
- соотношение с ТТК
- органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)

1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда
- консистенции
- соотношение с ТТК
- органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)
- оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи воспитанников.

Приложение №11

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

1. Повар - 2 ед.
2. Подсобный рабочий (кухонный рабочий) - 2 ед.
3. Заместитель заведующего по АХЧ, кладовщик - 1 ед.
4. Уборщик служебных помещений – 6 ед.
5. Учитель – 24 ед.
6. Учитель-логопед – 1 ед.
7. Педагог-психолог – 1 ед.
8. Директор – 1 ед.
9. Дворник – 1 ед.
10. Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий,
11. Слесарь – электрик по ремонту электрооборудования – 1 ед.

Наименование осмотров, обследований

Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу (сотрудники, связанные с продуктами питания)
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год.
Анализ кала на я/глист.	Не реже 1 раз в год.
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год.
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год.
Маммографию или УЗИ молочных желез Женщины в возрасте старше 40лет	1 раз в 2 года

Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу
Профессионально-гигиеническое обучение	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год или 1 раз в 2 года согласно занимаемой должности

Перечень должностей подлежащих профессионально-гигиеническому обучению
(Согласно СанПин 2.3./2.4.4282-26)

№ п/п	Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения	Периодичность прохождения
1	Повар	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год
2	Подсобный рабочий (кухонный)	При поступлении на работу, далее – 1 раз в год
3	Директор	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
4	Кладовщик, зам. зав. по АХЧ	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
5	Уборщик служебных помещений	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
6	Учитель-логопед	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
7	Педагог-психолог	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
8	Учитель	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
9	Дворник	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
10	Рабочий по ремонту и обслуживанию зданий,	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.
11	Слесарь-электрик по ремонту электрооборудования	При поступлении на работу, далее – 1 раз в 2 г.

Приложение № 12

Требования к составлению меню для организации питании детей разного возраста.

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

Показатели	Потребность в веществах	
	6-11 лет	12-17 лет
белки (г/сут)	42	54
жиры (г/сут)	47	60
углеводы (г/сут)	203	261
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800
витамин С (мг/сут)	45	50
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9
витамин В2 (мг/ст)	0,9	1,0
витамин А (рет. экв./сут)	450	500
витамин D(мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	800	900
фосфор (мг/сут)	700	800
магний (мг/сут)	80	200
железо (мг/сут)	10	10
калий (мг/сут)	400	600
йод (мг/сут)	0,07	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02
фтор (мг/сут)	1,4	2,0

1. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях.

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

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

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пиши в %

Прием пищи	6-17 лет
завтрак	25 %
обед	35 %
полдник	15 %

3. Основное (организованное) меню должно содержать информацию:
Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в основном (организованном) меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.
Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному основному меню.

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

Суммарные объёмы блюд по приемам пищи (в граммах – не менее)

Показатели	от 6 до 11 лет	от 12 до 17 лет
завтрак	700	750
обед	700	800
полдник	300	350

5. В образовательной организации, функционирующей до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп,

сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

6. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН). При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

7. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

8. В образовательных организациях для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия), питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

9. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Приложение № 13

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку или паспорт здоровья, в которые должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

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

4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не

допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Приложение №14

Требования к соблюдению санитарных правил

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

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек и (или) паспортов здоровья на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического обучения и аттестации; организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации:
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч. работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Приложение № 15

Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи:
- обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

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

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:

- Медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- Работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- Информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения;
- Здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- Систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом:
- Организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий.
- Работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения:
- Работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр. викторин и другие):

✓ контроль за пищеблоком и питанием детей: ведение медицинской документации;
✓ контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
✓ проведение бракеража готовой продукции: проведение дополнительной витаминизации

- ✓ контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

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

Приложение № 16

Рекомендуемой объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организации питания образовательного учреждения

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
бактериологическое исследование продуктов питания на КМАФАиМ	1 и 2-ое блюдо	2 пробы	1 раз в год
бактериологическое исследование продуктов питания на БГКП	1 и 2-ое блюдо	2 пробы	1 раз в год
бактериологическое исследование продуктов питания на st.aureus	1 и 2-ое блюдо	2 пробы	1 раз в год
бактериологическое исследование продуктов питания на патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы	1 и 2-ое блюдо	2 пробы	1 раз в год
лабораторное исследование готовых блюд на калорийность	1-ое блюдо	1 проба	1 раз в год
лабораторное исследование воды питьевой на вкус, цветность, мутность	водопроводная вода	1 проба	1 раз в год
санитарно-бактериологическое исследование объектов внешней среды: вода питьевая (централизованное и децентрализовонное) – метод мемб. фильтрации – ОМЧ, ОКБ, ТКБ	водопроводная вода	1 проба	1 раз в год
определение микроклимата на 1 раб. месте	любое помещение	2 точки	1 раз в год
световая среда: определение освещенности искусственной	любое помещение	2 точки	1 раз в год
санитарно-бактериологическое исследование объектов внешней среды: смывы на БГКП с использованием среды Кода	пищеблок	5 проб	1 раз в год

Приложение №17

Гигиенический журнал сотрудников

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника или ответственного лица

Примечание: Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.