

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБОУ «Канский морской
кадетский корпус»

М.Б. Волгин
« 09 » 2021 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ
НОРМ И ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
В КГБОУ «КАНСКИЙ МОРСКОЙ КАДЕТСКИЙ КОРПУС»**

7. Программа мероприятий обеспечения безопасности пищевой продукции с применением принципов ХАССП.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (в редакции от 13.07.2020) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ (в редакции от 01.03.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федерального Закона от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в редакции от 08.12.2020) «О защите прав потребителей», Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Государственным стандартом Российской Федерации ГОСТ Р 51705.1-2001 «системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". СанПиН 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков». Постановления главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07» (вместе с СП 1.1.2193-07.1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила. (Зарегистрировано в Минюсте РФ 26.04.2007 №9357), иными актами согласно Приложению 1 «Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Настоящая программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в КГБОУ «Канский морской кадетский корпус» (далее - Учреждения) с применением принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). В производстве для устранения риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ. Система позволяет обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий. Для применения их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки ХАССП. Процедуры должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП. Все процедуры, системы, формы и способы регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза в процессе ее производства и реализации, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением .

Определения

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

- ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.
- группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.
- опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.
- опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.
- риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
- допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.
- недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.
- безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.
- анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
- предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
- управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.
- применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

-мониторинг: Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

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

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

-внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.
11. Дополнение (блок-схемы приготовления блюд)

1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Руководитель Учреждения.

Руководитель Учреждения определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях.

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

Руководитель Учреждения определяет область применения ХАССП.

Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

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

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

Контроль за исполнением программы сохраняется за Руководителем Учреждения или лицом, официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники пищеблока Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков»

2. Проведение анализа рисков

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

1. Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда; -поступление запрещенного сырья, (Приложение 7.7) недоброкачественного сырья Финансовая: -завышенная ценовая политика; -ненужный объем поступающего сырья	-договоры с поставщиками; -пересмотр договоров; -управление поставками; -анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда) -Планирование расхода продукции (десятидневное меню)	При выполнении и контрольных и плановых мероприятий –риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки; -нарушение условий	-входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья	При выполнении и входного контроля и правильной	Контроль производится в рамках программы производственного

		<p>транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя. Химическое: -с/х пестициды. Физическое: -грызуны, жучки, примеси</p>	<p>продуктов питания» (Приложение 7.10) -управление поставками; -визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к и приему пищевых продуктов (Приложение 7.11)</p>	<p>работе с поставщиками степень риска не велика.</p>	<p>контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья</p>
3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); -рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: -загрязнение дезинфектантом; -моющим средством</p>	<p>-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании (Приложение 7.13, Приложение 7.14); -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 7.13, Приложение 7.26); -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 7.20)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая - -загрязнение патогенными м/о. Химическая: -загрязнение моющими средствами,</p>	<p>соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20(Приложение 7.21) -санитарное</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска невысока</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>

		дезинфектантом	содержание пищеблока (Приложение 7.26)		
5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p>Возникновение перекрестных загрязнений: -микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); -аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 7.32)</p>	<p>соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 7.30); -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта(Приложение 7.3); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены; (Приложение 7.5)</p> <p>-отделение сырья от готовой к употреблению продукции; -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; -разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены (Приложение 7.5)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p> <p>При выполнении нормативов степень риска невысокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p> <p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>

6	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд; -органолептическая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая.	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
7	Прием пищи обучающимися	Биологическое: -загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции;
параметров (показателей) безопасности

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	-ТТН на продукцию, сертификаты .-Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления	Повар	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение № 7.18)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования.	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 7.26) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 7.13) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение №7. 14
3	Обработка и	Соблюдение	-Исправность	Повар	Журнал контроля

	переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	оборудования пищеблока; -Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Наличие технологических карт; -Выполнение правил и требований технологического процесса		санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 7.26) Технологические карты (Приложение 7.31).
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7.16)

**4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

№	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приёмка сырья	-Сопроводительная документация; -Целостность упаковки; -Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Повар	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 7.8) Приложения 7.7, 7.11
2	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 7.2, 7.6) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 7.13) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение

					№ 7.14) Приложение 7.12
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки. Неисправность оборудования. Не соответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 7.26) Приложение 12
4	Реализация Готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	медицинский работник	Технологические карты и меню Приложение 7.31

5. Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП.

Система мониторинга

№	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приёмка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7.13) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Приложение 7.14

		Контроль санитарно-гигиенического	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских
		состояния пищеблока и склада		помещений (Приложение 7.6)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложения 7.25) Личные медицинские книжки каждого работника. Журнал учета результатов медосмотра Приложение 7.24, Приложение 7.5
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада Приложение 7.26
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7.16)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 7.27)

6. Разработка корректирующих действий

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 7.29)

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

№	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекцион-	Внутреннее расследование причин.

	ном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

7. Внедрение принципов ХАССП
План внедрения принципов ХАССП в Учреждении

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1	Политика ХАССП в КГБОУ «Канский морской кадетский корпус»	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции.	Директор	Постоянно
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор	Январь 2022
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	медицинский работник, повар	Январь 2022
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Повар Медицинский работник	Ежедневно
		Проведение контроля функционирования технологического оборудования	Повар	Ежедневно

		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Повар	Ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	В рамках ППК
		Контроль должностными лицами Учреждения выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Начальник столовой, медицинский работник	Ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 30)	Члены группы ХАССП	
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	
8	Контроль организации общественного питания	- хранением продуктов	повар, медицинский работник	Ежедневно
		-выполнением натуральных норм	повар, медицинский работник	Ежемесячно
		-технологией приготовления; -блюды	повар медицинский работник	Ежемесячно
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Начальник столовой, медицинский работник	Ежедневно
		Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях на объектах	Директор, начальник столовой медицинский работник	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль организации медицинских осмотров	Старшая медицинская сестра	1 раз в год

1 0	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Санитарно-гигиеническое обучение персонала пищеблока	Заведующая здравпунктом	1 раз в 1 год
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Медицинский работник	По графику и договору дезинфекции и дератизации
		Лабораторный контроль	Отдел Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Г. Канску и Канскому району	По договору

7.1. Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Первые блюда, вторые блюда: гарнир и мясные продукты, напитки	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 7.27);
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает директор Учреждения.

9. Документация программы ХАССП

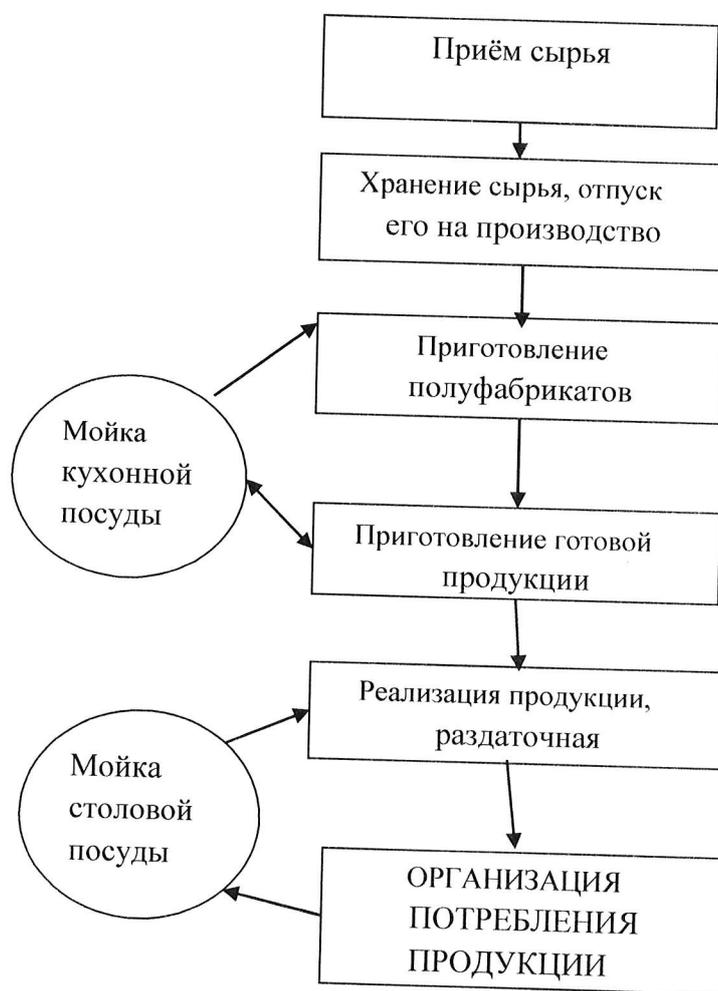
Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно:

9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- блок-схему производственного контроля (Приложение 7. 1)
 - политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 7. 2);
 - приказ о создании и составе группы ХАССП;
 - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складе пищеблока Учреждения);
 - информацию о производственных помещениях пищеблока и перечень оборудования в них;
 - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - рабочие листы ХАССП (Приложение 7. 29);
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - перечень регистрационно-учетной документации.
- 1) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.16, 7.17)
 - 2) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 7.18)
 - 3) Журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 7.15)
 - 4) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 7. 22)
 - 5) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 7.25)
 - 6) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
 - 7) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
 - 8) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 7.13)
 - 9) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 7.14)
 - 10) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 7. 19)
 - 11) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 7.26)
 - 12) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 7. 27)
 - 12) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 7.28)

10. Приложения

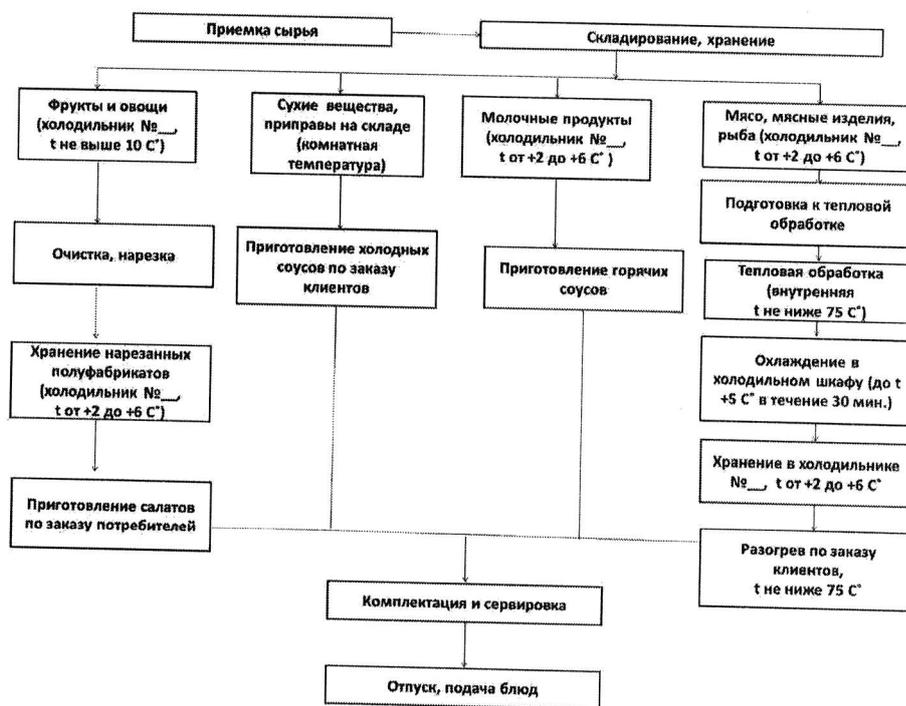
Приложение 7.1
Блок-схема производственного контроля организации питания



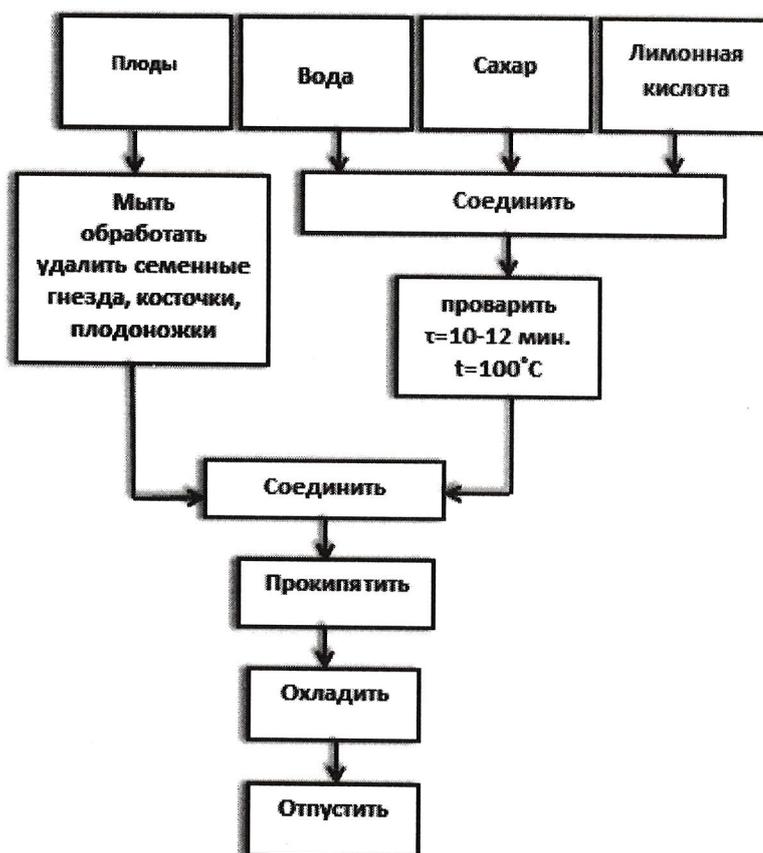
Блок-схема
технологического процесса приготовления первых блюд



**Блок-схема
технологического процесса приготовления вторых блюд**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления напитков**



Приложение 7.2

Политика КГБОУ «Канский морской кадетский корпус» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи Учреждения в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с предприятием, оказывающим услуги по организации питания, с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции и качества приготовляемой пищевой продукции.
3. Совершенствование материально-технической базы пищеблока Учреждения, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников пищеблока.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и участников образовательного процесса.

Приложение 7.3

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

(инструкция для медицинского работника, повара)

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

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, столовых дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

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

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

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

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

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

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытьё в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытьё во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

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

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть высушены и вымыты.

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

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;

- столовую посуду - в шкафах или на решетках;
- столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

В конце рабочего дня должна производиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

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

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

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

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

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

Один раз в неделю проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

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

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

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

Для уборки каждой группы помещений, неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

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

При отсутствии помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается.

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

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

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми химическими веществами в присутствии обучающихся, сотрудников Учреждения и персонала пищеблока

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

Инструкция по обработке оборудования при вирусных инфекциях

5.14. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Инструкция по обработке разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря при вирусных инфекциях

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих и дезинфицирующих средств («Ника Супер +» (1г на 1литр воды, - дезинфицирующее средство «Дез –Хлор» (1таблетка на 10 литров воды), ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют средством «Дез –Хлор» (1таблетка на 10 литров воды с экспозицией 15 мин.) , промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Инструкция по обработке кухонной посуды при вирусных инфекциях

Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи;

- мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств «Ника Супер +» 1гр. на 1литр воды.
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Мытье столовой посуды ручным способом при вирусных инфекциях (в 3 - секционных ваннах)

	- предварительно проводится механическое удаление остатков пищи
I ванна	Мытье в воде с добавлением моющего средства «Ника-Супер плюс» на 10 литров воды 10 граммов
II ванна	Мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C с добавлением моющего средства «НикаСупер плюс) на 10 литров воды 10 грамм и дезинфицирующее средство « Дез- хлор 1 таблетка на 10 литров воды(0,015% раствора с экспозицией 15')
III ванна	Ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C
	- просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах

Мытье стаканов, бокалов ручным способом при вирусных инфекциях (в 2 - секционных ваннах)

	- предварительно проводится механическое удаление остатков пищи
--	---

I ванна	- проводится мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 ⁰ С и с добавлением моющего средства «НикаСупер плюс) на 10 литров воды 10 грамм и дезинфицирующее средство « Дез- хлор 1 таблетка на 10 литров воды (0,015% раствора с экспозицией 15')
II ванна	- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 ⁰ С,с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.
	- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах

Мытьё столовых приборов ручным способом при вирусных инфекциях

I ванна	- проводится мытье щетками в воде при температуре не ниже 45 ⁰ С и с добавлением моющего средства «НикаСупер плюс) на 10 литров воды 10 грамм и дезинфицирующее средство « Дез- хлор 1 таблетка на 10 литров воды (0,015% раствора с экспозицией 15')
II ванна	- ополаскивание проточной водой
	- прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 минут.

Приложение 7.4

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (инструкция для медперсонала).

- Медицинский персонал обязан:
- осуществлять повседневный контроль соблюдения требований санитарных правил;
 - осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
 - в рамках организации рационального питания обучающихся организовать контроль раскладки продуктов с использованием технологических карт и утвержденного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания;
 - проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
 - вести ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов в гигиенический журнал;
 - организовать контроль санитарного состояния пищеблока и проведения еженедельных генеральных уборок;
 - осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации горячего питания;
 - незамедлительно информировать руководителя Учреждения о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
 - сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия

человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников Учреждения в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;

-проводить работу по формированию навыков здорового и правильного питания у обучающихся по программе « Разговор о правильном питании»

Приложение 7.5

**Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,
гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
(инструкция для медицинских работников)**

1. Персонал пищеблока проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке не реже 1 раза в год; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года. Неаттестованный персонал пищеблока проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
2. Каждый работник пищеблока должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие на работу в пищеблок Учреждения, 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 сотрудников. Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы 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 пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены:
 - приходить на работу в чистой одежде и обуви;
 - оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, носить одноразовые и многоразовые маски и одноразовые перчатки.
5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка, маски и перчатки).
Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Работники пищеблока обязаны снимать в специально отведенном месте специальную одежду при посещении туалета или надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета;
Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

Приложение 7. 6

**Требования к соблюдению санитарных правил
(инструкция для директора)**

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

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников Учреждения;
 - выполнение требований санитарных правил всеми работниками Учреждения;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
 - наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
 - своевременное прохождение работниками Учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.
2. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательного учреждения, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации .

Приложение 7.7

Приложение 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевой продукции, которая не допускается при организации детей (для повара)

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

15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузные
20. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания;
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный)
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный, тонизирующие, в том числе энергетические напитки.
29. Кулинарные жиры, маргарин (кроме выпечки) и другие 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 и другие кисломолочные продукты 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 и блинчики с мясом и с творогом.
40. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности
43. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности.
44. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7.8

Приложение 7к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование продуктов		
	7 -11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120

Хлеб пшеничный	150	200
Мука пшеничная	15	20
Крупы, бобовые	45	50
Макаронные изделия	15	20
Картофель	187	187
Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные(не более 10% от общего количества овощи) в т.ч. томат- пюре, зелень г	280	320
Фрукты свежие	185	185
Сухофрукты	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, вт.ч. инстантные	200	200
Мясо 1-й категории	70	78
Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
Птица (цыплята – бройлеры 1 категории потрошенные)	35	53
Рыба-филе, в т.ч. слабо или малосоленое	58	77
Молоко	300	350
Кисломолочная пищевая продукция	150	180
Творог (массовая доля жира 5%- 9%)	50	60
Сыр	10	15
Сметана	10	10
Масло сливочное	30	35
Масло растительное	15	18
Яйцо шт.	1	1
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой продукции)	30	35
Кондитерские изделия	10	15
Чай	1	2

Какао-порошок	1	1,2
Кофейный напиток	2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	2	2
Крахмал	3	4
Соль пищевая поваренная иодированная	5	5
Специи	2	2

Приложение 7.9

Приложение 10 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Таблица 1

Потребность в пищевых веществах и энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	12 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2720
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (рет.экв)	700	900
Витамин D(мг)	10	10
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1100	1200
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	18
Калий (мг)	1100	1200
Йод (мг)	0,1	0,12
Селен(мг)	0,03	0,05
Фтор (мг)	3,0	4,0

**Приложение 7.10 Программа производственного контроля поступающей продукции
в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза**

№	Наименование объекта производственног о контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичност ь производствен -ного контроля	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующа проведения контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья . компонентов и пищевой продукции	Поступающе е сырье. компоненты и пищевая продукция	Требования к упаковке и маркировке: -соответствие видов и наименований поступившего сырья компонентов и пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации -соответствие принадлежности и продукции к партии, указанной в сопроводительной документации -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил инормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты на соответствующие виды продукции

**Требования к приему пищевых продуктов на пищеблоке
(инструкция для повара)**

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом предприятия, оказывающего услуги по организации питания.
2. 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.
3. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

Приложение 7.12

**Требования к условиям хранения, приготовления и реализации
пищевых продуктов и кулинарных изделий
(инструкция для повара, медицинского работника)**

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

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

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

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

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, которые должны быть оборудованы контрольными термометрами;
3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах, следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.
5. Сметану, творог хранят в заводской упаковке.
Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
6. Масло сливочное хранят в заводской упаковке в холодильниках.
7. Сыры хранят в заводской упаковке в холодильниках.
8. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в заводской упаковке в холодильной камере
9. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
10. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.
11. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
12. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
13. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах.
Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.
Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.
При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.
14. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении;
капусту - на отдельных стеллажах;
квашеные, соленые овощи – в банках, при температуре не выше 10°C.
Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.
15. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
16. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.
17. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 7. 13), который хранится в течение года.
18. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.
Показания заносятся в журнал. (Приложение 7. 14)

Правила приготовления пищевых продуктов.

1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности и порционированных .
Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классным взводам в соответствии с режимом дня, временной промежуток для приема пищи продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.
2. За каждым взводом в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.
Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов.
3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложении 31), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.
При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления.

Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки, вторые блюда и гарниры, холодные напитки при раздаче должны иметь не ниже определенной в технологической карте температуру.

Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут.

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей растительным маслом.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту

В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

В Учреждении должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

5. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

Перед использованием крупы промывают проточной водой.

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

7. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложение 9 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".)

Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника.

Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

О проводимых в Учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация Учреждения должна информировать родителей обучающихся.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 7.15), который хранится один год.

8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в:

Приложение 7.16 Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 7.17 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

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

9. В Учреждении должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Питьевой режим организован в форме стационарных питьевых фонтанчиков. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 7.7;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Приложение 7.13

Приложение 2к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование единицы холодильного оборудования	(t в °C)				
		Месяц/дни:(ежедневно)				
		1	2	3	4	30

Приложение 7.14

Приложение 3 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Журнал учета температуры и влажности в складском помещении

№	Наименование помещения	Месяц/дни: (t в °C и влажность в процентах)				
		1	2	3	4	30

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающих	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение 7.16

Приложение 4к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>

Примечание:<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение 7.

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)
(для повара, медицинского работника, директора)**

I. Методика органолептической оценки пищи.

- 1.1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.
- 1.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
- 1.3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
- 1.4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

II. Органолептическая оценка первых блюд

- 2.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет, по которому можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать

внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

- 2.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).
- 2.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественное мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.
- 2.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротерных частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.
- 2.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, не ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.
- 2.6. Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгорелой муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом др.

III. Органолептическая оценка вторых блюд

- 3.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.
- 3.2. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.
- 3.3. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен. Посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.
- 3.4. Макаaronные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкими и легко определяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.
- 3.5. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.
- 4.6. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корниья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус имеет горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно ее усвоение.
- 3.7. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из

окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный для данного ее вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

IV. Критерии оценки качества блюд

- 4.1. «Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.
- 4.2. «Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.
- 4.3. «Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.
- 4.4. «Неудовлетворительно» - изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче не допускается, требуется замена блюда.

**Приложение 7.18 Приложение 5 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата ас, поспления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта(в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта(декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Инициалы

Приложение 7.19

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

(инструкция для начальника столовой)

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения пищеблока животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право предоставляемых услуг.

Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала и обучающихся.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде
(инструкция для повара, медицинского работника)

1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с ", СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков» и санитарных правил постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27 марта 2007 г. N 13 "Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07"» Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (изменения и дополнения к СП 1.1.1058-01)
Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.
Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.
В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.
Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.
2. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.
4. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см.
Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку.
5. Столовая Учреждения должна обеспечиваться достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также стеллажами для ее хранения около раздаточной линии.
6. При организации питания используют посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), выполненную из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами и предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали.
7. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.
8. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должно использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, столы, разделочный инвентарь, кухонная посуда:
-холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;
-производственные столы с маркировкой: "СМ" -сырое мясо, "СК" -сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" -сырые овощи, "ВМ" -вареное мясо, "ВР" -вареная рыба, "ВО" -вареные овощи, "Г" -гастрономия, "З" -зелень, "Х" -хлеб и т.п.; -разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х",
-кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.
9. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.
10. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

Перечень оборудования производственных помещений столовой образовательного учреждения

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственный стол, овощерезательная машина, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук, холодильник

Мясной цех	Производственные столы (для разделки мяса птицы) - низкотемпературный холодильный шкаф, электромясорубка, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук .
Горячий цех	Производственные столы (для сырой и готовой продукции), электрические плиты, духовые (жарочные) шкафы, контрольные весы, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, овощерезка, мясорубка, тестомеска, электрический котел, стеллажи.
Раздаточная зона	Мармит для первых, вторых и третьих блюд (трехкомфорочный)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственные столы, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна -для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж для посуды , посудомоечная машина, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж
Склад для хранения суточного запаса продуктов	среднетемпературные холодильные шкафы двухкамерные (3 шт, обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения суточных проб

Приложение 7.22

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Приложение 7.23

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями, а также подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ N 229 от 29.06.2002 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Должность работника	Количество
Повар	2
Помощник повара	2
Мойщик посуды	2

	№10)
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
	Гигиенический журнал.
	Журнал проведения влажной и генеральной уборки.
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
	Журнал учета температуры в холодильниках.
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
	Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
Личные медицинские книжки каждого работника	
Примечание	

*Журнал заполняется координатором рабочей группы два раза в месяц

Приложен.7. 28

**Журнал
регистрации претензий, жалоб и происшествий,
связанных с безопасностью пищевой продукции**

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

Приложение 7.29.

Пример рабочего листа ХАССП

Наименование продукта _____
Наименование технологического процесса _____

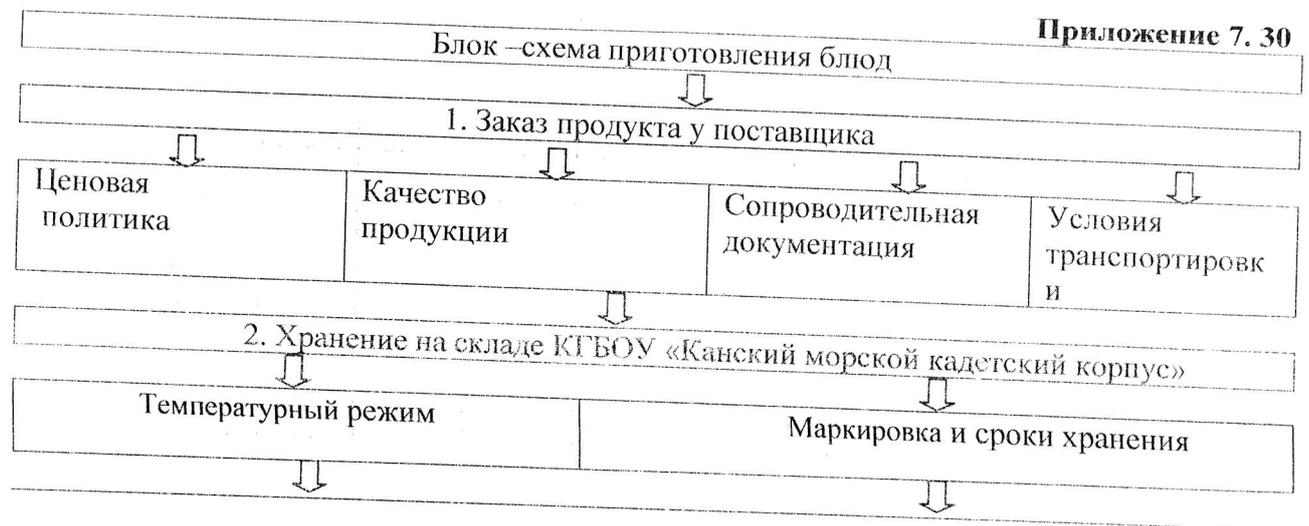
Наименование операции	Опасный фактор	Номер Критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный учетный документ

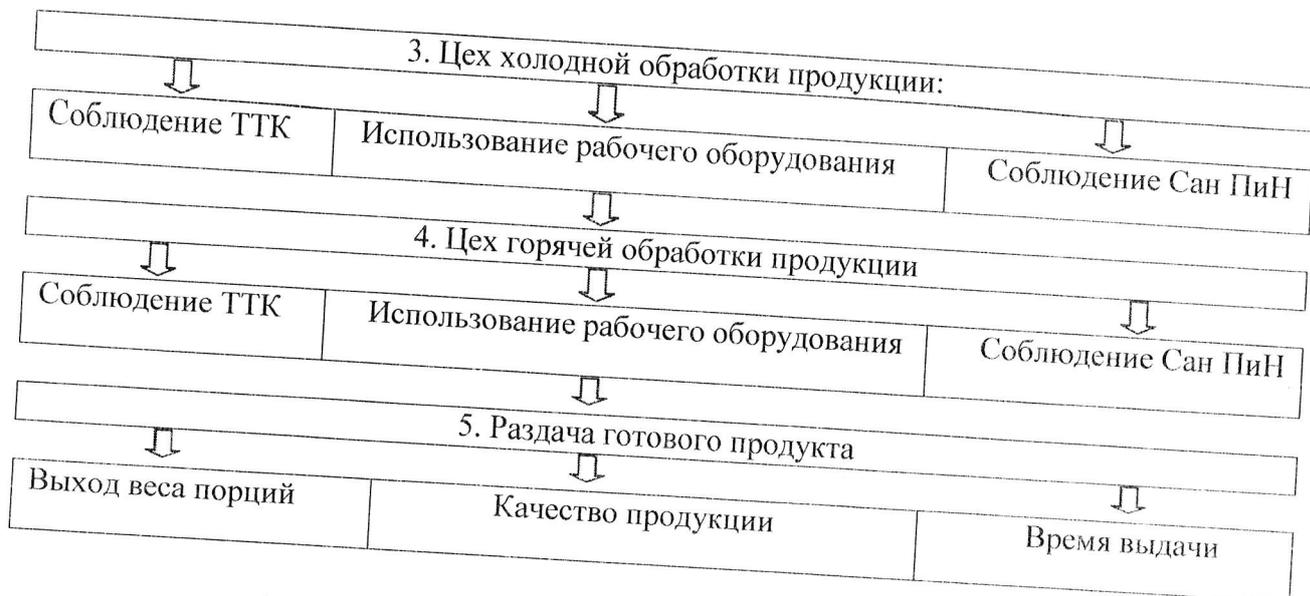
1	2	3	4	5	6	7

Пример рабочего листа ХАССП

ККТ	Контроль					Мониторинг			Корректирующие действия			Процедура оценки эффективности
	Объект контроля	Вид опасности	Контролируемые показатели	Предельное значение	Процедура (метод определения)	Периодичность	Ответственные лица	Регистрaccioнные документы	Корректирующие действия	Ответственные лица	Регистрaccioнные документы	
ККТ 1.1	Наименование	Физический, биологический, химический										

Приложение 7.30





Приложение 7.31
Технологическая карта кулинарного изделия
(блюда) No _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): _____
 Номер рецептуры: _____
 Наименование сборника рецептов: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход :				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Са (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления:

Приложение 7.32
ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности
пищевой продукции.

Часть 1. Производство пищевой продукции

Меры по предотвращению перекрестного загрязнения

Общие требования

Должны применяться программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Должна быть выполнена оценка опасностей для

определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции
- 2) структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

Управление аллергенами

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве.

Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке.

Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции.

Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

- 1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;
- 2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

- а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;
- б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов. Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса