

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ШКОЛА №12» г.ПЛАСТА**

(МКОУ «ШКОЛА № 12» г.Пласта)



УТВЕРЖДАЮ

Директор школы

Пузырева Т.Ю.

28.08.2018 г.

Приказ №289 от 28.08.2018 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПРИНЦИПОВ ХАССП
(новая редакция)**

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН от 29.12.2010 г. №189 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях" 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 Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Школа №12» г. Пласта (далее - школа) 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 МКОУ «Школа № 12» г.Пласта является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

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 производственного контроля

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)

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
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;
5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
6. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2 настоящей части, от установленных предельных значений;
7. 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;
8. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
9. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
10. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную

ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Директор школы.

Директор школы определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 17) 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.

Директор школы определяет область применения ХАССП.

Директор школы приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 18). 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.

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.

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.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство Учреждения 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
 - Гигиена персонала
 - Практическое и теоретическое обучение по гигиене

Контроль за исполнением программы сохраняется за Директором школы или лицом, официально его заменяющим. Администрация и сотрудники школы с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно:

Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды (Приложение 2.2);

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (Приложение 2.3);

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 2.4);

Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 2.5).

2. Проведение анализа рисков

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

Биологические опасности: Источниками биологических опасных факторов могут быть: - люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности: Источниками химических опасных факторов могут быть: - люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности: Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой

продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;

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

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в школе

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая точка
1	Формирование ассортимента и перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологические опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, (Приложение 8) - недоброкачественного сырья Финансовая: - завышенная ценовая политика, - ненужный объем	- договоры с поставщиками - пересмотр договоров - управление поставками - анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда Приложение 2.7)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий - риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя Химическое: - с/х пестициды. Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 2.9); - управление поставками; - визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и правильной работе поставщика степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья

3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом; - моющим средством	-правильное хранение контроль микроклиматом складе холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» (Приложение 2.6); - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; - дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 12.2, 12.3); -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 12.4)	Степень ириска завысокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов.	-соблюдение требования к оборудованию	При выполнении нормативов	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить

		Биологическая: - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение Моющими средствами,	пищблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.1.2409-08 (Приложение 2.2); -санитарное	степень риска не высока	
5	Кулинарная обработка	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом Возникновение перекрестных загрязнений: - микробиологичес кое (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 26)	-соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 5); -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 2.10); - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены (Приложение 2.4) - отделение сырья от готовой к употреблению продукции; -соблюдение требований к	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая При выполнении нормативов степень риска не высокая	Установить Контрольно- критическую точку (ККТ) Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
6	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд; - органолептическа я	Степень риска высокая.	Установить Контрольно- критическую точку (ККТ)

7	Прием пищи учащимися	Биологическое: - загрязнение м/о и рост	-соблюдение различий: -соблюдение гигиены пищеблока: -соблюдение мытья посуды уборки пищеблока	Степень невысокая соблюдени всех правил внутреннег распорядка	Контрольно- критическую (ККТ) можно не устанавливать
---	-------------------------	---	--	--	---

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

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

№ п/п	ККТ технологическ ой	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответствен ный	Документац ия
1	Приемка сырья	Проверка качества	Продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) - ТТН на продукцию, сертификаты. - Целостность упаковки. - Соответствие маркировки продукции заявленной в	Шеф-повар	Товарно транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; - Чистота оборудования и помещения; - Содержание склада: - Исправность холодильного оборудования.	Шеф-повар	Журнал генеральных уборок склада и пищеблока (Приложение 12.2) Журнал температурно го режима
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологическ ого процесса приготовлени я пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправнос ть оборудования пищеблока; - Чистота оборудования помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 12.2) Сборник технологичес ких карт.

			процесса		
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение

4. Определение критических пределов для каждой ККТ

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/	ККТ технологичес	Контролируемы й	Предельное значение	Ответственн ы	Нормативная документация
1	Приемка сырья	- Сопроводительная документация; - Целостность	Отсутствует Нарушена Истекший	Шеф-повар	Приложение 3.1
2	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Техническое	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря;	Шеф-повар	Приложение 4.1, 4.2, 12.3, 23
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования;	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложение 4.1, 4.2, 23, 7.1 7.2
4	Реализация готовой	Соответствие готовой	Не соответствует	медицинский работник	Сборник ТТК и меню

5.Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7.1, 7.2), который хранится в течение года. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 11.

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

5.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных

изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, подписаны и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 27).

№ п/	ККТ технологичес	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации;	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по марки-
		Контроль за температурным режимом в складе и в	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработ	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 19,20,21) Личные медицинские книжки каждого
		Контроль за соблюдением	По факту	Журнал учета дезинфекции и
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7.2)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)

6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки 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.

Планируемые корректирующие действия занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 27)

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные
	инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюл.	мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. <u>Дополнительные</u>
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. <u>Дополнительные</u>
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. <u>Дополнительные</u>
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 МКОУ «Школа № 12» г. Плата.

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1.	Политика ХАССП в МКОУ «Школа	Определение и документирование политики относительно безопасности	Директор школы	
2	Создание рабочей группы по внедрению	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор школы	
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения	медицинский работник, шеф-повар	
		Проведение контроля за продовольственным сырьем,	Шеф-повар	ежедневно
		Проведение контроля за функционированием	специалист по охране труда	ежедневно
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Работники пищеблока	ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке	Члены группы ХАССП	
		Контроль должностными лицами школы за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных	Директор школы, специалист по охране труда, медицински	ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственн	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 1)	Члены группы ХАССП	
6	Определение критических контрольных		Члены группы ХАССП	

	точек (ККТ)			
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические	Члены группы ХАССП	
8	Контроль за организацией питания	-транспортировкой продуктов, хранением продуктов;	шеф-повар, медицинский	
		-выполнением натуральных норм;	шеф-повар, медицинский	ежемесячно
		-технологией приготовления;	шеф-повар	
		-блюды	ежемесячно медицинский работник	
9	Результат контроля пищевой	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством,	Директор школы, медицинский	ежедневно
10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных	Директор школы, медицинский работник	по мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль за организацией медицинских осмотров	Директор школы	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	Директор школы	1 раз в 2 года
		санитарно-гигиеническая подготовка кадров и учащихся	медицинский работник, классные	1 раз в год
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации	Работники пищеблока Специалист по	по договору
		Лабораторный контроль	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Южноуральске и городе Пласт, Увельском районе»	по договору

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

	Виды исследований	Объекты, подлежащие лабораторному контролю	Место заборов отбора	Периодичность обследований	Ответственный за проведение	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований
1	Микроклимат	МКОУ «Школа №12» г. Пласта	Учительская, кабинеты, лаборантские, спортзал, медицинский кабинет	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Южноуральске и городе Пласт, Увельском районе»	СНиП (см. инструктивно-методические указания санитарно-гигиенических и бактериологических исследований в санэпидстанциях по разделу гигиены детей и подростков, утв. 27.12.1984 № 3175-84, действующая редакция)
2	Уровень искусственной и естественной освещенности	МКОУ «Школа №12» г. Пласта.	Учительская, кабинеты, лаборантские, спортзал, медицинский кабинет	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Южноуральске и городе Пласт, Увельском районе»	СНиП II-4-79, Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение

3	Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона	Определение жиров, белков, углеводов и расчет калорийности	Отбор проб со стола	1 раз в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Южноуральске	Инструктивно-методические указания по организации общественного питания учащихся в общеобразовательных школах
4	Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах	3-и блюда	Отбор проб со стола	4 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в	Инструкция о работе санэпидстанций по контролю за С-витаминизацией готовой пищи.
5	Эффективность термической обработки	Изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов	Отбор проб со стола	4 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в	Методика санитарно-бактериологического контроля. Утв. Минздравом 31.12.1982 г.
6	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов	Салаты, винегреты, готовые блюда, молоко и продукты молочно-кислые	Отбор проб со стола	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в городе Увельском районе» Южноуральске и городе Пласт,	ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний»
7	Вода из водопроводной системы (физические, химические и бактериологи		Водоразборные краны в пищеблоке	2 раза до и после промывки системы	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Челябинской области в	ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая». Методы санитарно-бактериологического анализа

8	Вода из бачков, фонтанчика, графинов, в т.ч. кипяченая (бактериологический)	МКОУ «Школа № 12» г.Пласта	Из всех мест водопользования	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Челябинской области в	Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной
9	Исследования смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов	МКОУ «Школа № 12» г.Пласта.	Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала	4 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии и в Челябинской области в городе Южноуральске и городе Пласт, Увельском районе»	Методические указания «Нормативы проведения основных сан.-бак.исследований объектов окружающей среды». Утв. Минздравом 24.02.1983 г., № 2671-83

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 включает в себя:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 25);
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Директор школы.

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:

Документация программы включает:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 18);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
- 5) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 19)
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 20)
- 8) Журнал здоровья персонала (Приложение 21) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
- 14) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
- 15) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)
- 16) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)

- 17) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)
- 18) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)

Приложения 1.

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28,
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,	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный	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	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20	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,	ТР ТС 007/2011
Технический реглтмент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл.10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36,	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ И ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ В	от 29.12.2010 №189
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся	2.1.3.2630-10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся СОШ)	2.1.7.2790-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных	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	Приказ Минздравсоцразвит ия РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	Приказ МЗ РФ №229
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических	СП 1.1.2193 -07 от27.03.07г(с
Гигиенические требования безоисности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 10 к
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения	СанПиН 2.3. 2. 1324-03

«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомстатнадзора России
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2 2 0 555-96
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. и 129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских»	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем питьевого водоснабжения»	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7,	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных	3.1./3.2.3146-13
СанПиН! «Профилактика паразитарных болезней на территории	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п.	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п.	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно -	1.1.1058-01

СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11,	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3,	2.2.1/2.1.1.1278-03
Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части	ТР ТС 022/2011
технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору,	

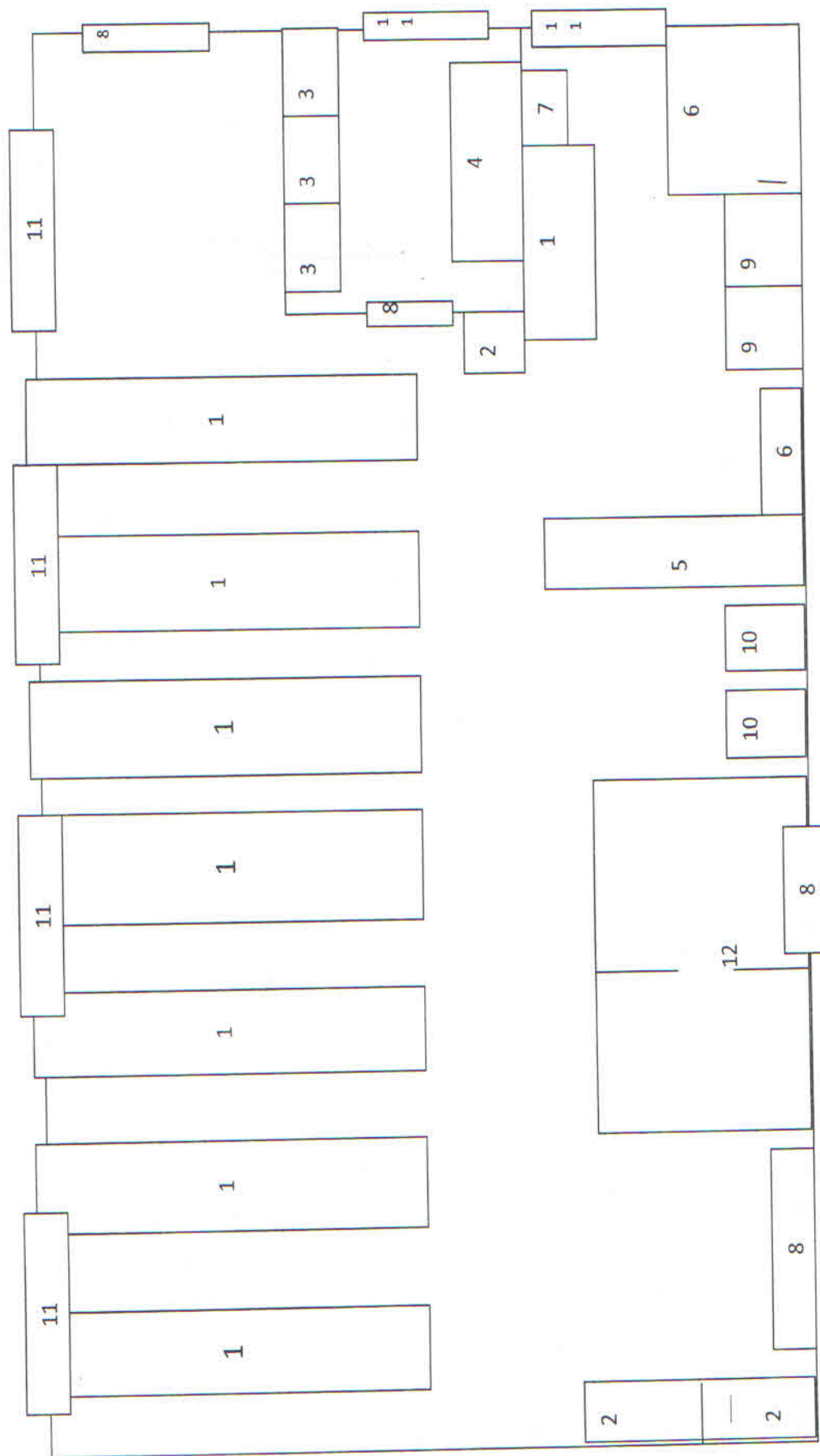
Приложение 2.1.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные низкотемпературные холодильные шкафы.
Овощной цех	Производственные столы, овощерезательная машины, раковина.
Холодный цех	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения" товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический приводили (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)- не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения" товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для рубки мяса, раковина
Горячий цех	Производственные столы(не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

ПЛАН –СХЕМА

ПІЩЕБЛОКА МКОУ «Школа №12» Г.ПЛАСТА



1 – стол, 2-раковина, 3-мойка, 4-ванная, 5-мармид, 6-плита, 7-шкаф, 8-дверь, 9-стол г.п., 10-холодильник, 11-окно, 12 –разделалка

Наименование	Г од ввода в эксплуатацию
Мясорубка	2018
Водонагреватель	2015
Водонагреватель	2013
Холодильник	2018
Холодильник	2014
Холодильник	2014
Холодильник	2013
Морозильная камера «Бирюса»	2013
Машина протирочная МПР-350	2014
Плита	2013
Плита 4-х комф.	2013
Полка-сушка	2015
Электросковорода	2017
Ванна моечная	2012

Весы циферблатные	2018
Весы продуктовые	2013
Обеденная зона(столы)	2017
Стол ы производственные	2016-2017

Приложение 2.2.

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2.1. Набор оборудования производственных, складских помещений рекомендуется

Приложение 2.2. План-схема пищеблока МКОУ «Школа № 12» г.Пласта.

План-схема представлена в целью наглядного представления обеспечения МКОУ «Школа № 12» г.Пласта. в соответствии с СанПиН от 29.12.2010 г. №189.

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

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные

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

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

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

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

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно общеобразовательное учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

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

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

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и

просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

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

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

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

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

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

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспансерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня

производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

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

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

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

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

Приложение 2.3

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским работником

Медицинский работник обязан:

- проводить медицинские осмотры обучающихся при поступлении в школу с целью выявления больных, в том числе на педикулез;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся составлять и выписывать меню
- раскладку с использованием картотеки блюд и примерного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания, проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- проводить работу по организации профилактических осмотров обучающихся;
- информировать о результатах медицинских осмотров родителей (законных представителей) обучающихся, знакомить педагогов с рекомендациями врачей-специалистов; направлять обучающихся на консультации к врачам-специалистам;
- информировать директора школы, педагогов о состоянии здоровья обучающихся, рекомендуемом режиме для обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья, распределять обучающихся на медицинские группы

здоровья для занятий физическим воспитанием;

- оказывать методическую помощь учителям в организации работы по физическому воспитанию и закаливанию обучающихся и проведению летних оздоровительных мероприятий;

- проводить мероприятия, направленные на повышение уровня компетенции учителей школы и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам охраны и укрепления здоровья обучающихся, специальные занятия с обучающимися всех возрастных групп по тематике ОБЖ;

- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации оздоровительных мероприятий;

- проводить ежедневный амбулаторный прием в целях оказания медицинской помощи (при необходимости), выявления заболевших обучающихся, своевременной их изоляции, оказания первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;

- информировать директора школы о необходимости вызова скорой помощи, в экстренной ситуации содействовать этому;

- незамедлительно информировать директора школы 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 школы

Приложение 2.4

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 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, - 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, в которую 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 Журнал здоровья персонала (Приложение № 21). 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 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 (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Приложение 2.5

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Директор школы 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 образовательного учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

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

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

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе 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 ответственным лицом. 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.
2. Правила хранения пищевых продуктов и сырья
3. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочножировые; гастрономические; овощи и фрукты.
4. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).
5. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).
6. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Максимальный срок хранения при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$ составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта.
7. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.
8. Мороженое мясо хранят в морозильной камере.
9. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

10. Птицу охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках;
для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) проложены рейки.
 11. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят в морозильной камере.
 12. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
 13. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.
 14. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
 15. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
 16. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6°C.
 17. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см.
 18. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
 19. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
 20. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Шкафах для хлеба не имеет дверей. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.
 21. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.
 22. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
 23. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохраняться до полного использования продукта.
 24. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °C. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
 25. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1.), который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих

сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. (Приложение 4.2)

26. Правила приготовления пищевых продуктов.

25.1 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

25.2 За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

25.3 При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложении 5, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, без прикосновения к продуктам рук.

25.4 Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Холодные закуски выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся в холодильнике при температуре 4+/- 2°C не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/- 2°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 школе соблюдаются сроки годности и

условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

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

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

25.7 При составлении примерного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложением 6) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Для обеспечения физиологической потребности в витаминах дополнительно обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются 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 (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в (Приложении 6) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". 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 образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложением 6), который хранится один год.

25.8 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Приложение 7.1 Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Приложение 7.2 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.

25.9 В школе предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим в школе организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в школе. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков предусматривают наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, школа обеспечена достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. Бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

25.10 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование пищевых продуктов, указанных в (Приложении 8); - 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. Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающегося			
	в г., мл, бруто		в г., мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб ржаной пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250	250	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280	320
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185	185
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77(51)	86(105)	70	78
Цыплята 1 категория потрошенные (куры 1 кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты(массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание: Масса бруто приходится для нормы отходов 25%

Приложение 2.8

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

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

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

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

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

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

п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая методическая документация, регламентирующая проведения контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке:		
			- соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции
			- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации		СанПиН 2.4.5.2409-08
			-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		Технические регламенты на соответствующие виды продукции

2.	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно сопроводительной документации	Каждая партия, поступающих сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН 2.4.5.2409-08
			-соответствие продукции принадлежности к партии, указанной в сопроводительной документации		
			-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)		

Приложение 2.10 Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы

замачивают в воде при температуре не ниже 45°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;
- мытье 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;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье 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. 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. 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 месяц 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 (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств,

просушиваться и храниться в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. 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 проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания школы

Приложение 3.2
по приложению к СанПиН

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

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

Примечание:

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступлен ия продоволь ст- венного сырья и пищевых продуктов	Наимен о- вание пищевы х продукт ов	Количество поступившего продовольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транс- портной накладной	Условия хранения и конечны й срок реализац ии (по маркиро вочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольст- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпи сь ответс т- венног о лица	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал

учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Журнал

Месяц/дни: (t в °C)

[illegible]

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы _____.

Технологическая карта № 24

Наименование кулинарного изделия (блюда): СЫР (ПОРЦИЯМИ)

Номер рецептуры: 42

Номер рецептуры: 42
Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. - К.: А.С.К., 2005, с.19

Наименование сырья	Расход сырья и							
	1 порция							
	Брутто	г	г	г	г	г	г	г
	г	от Т	о	о	о	о	о	о
	£	£	£	£	£	£	£	£
Сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,	5,3	5	10,6	10	15,9	15	21,2	20
ВЫХОД:	5		10		15		20	

Химический состав данного блюда

Выход, г	Пищевые вещества				Минер. вещества, мг				Витамины, мг		
	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	аи	адS		<ц	PQ	о	<
5	1.16	1.48	0.00	18.20	44.0	1.7	25.0	0.05	0.00	0.04	13.00
10	2.32	2.95	0.00	36.40	88.0	3.5	50.0	0.10	0.00	0.07	26.00
15	3.48	4.43	0.00	54.60	132.	5.2	75.0	0.15	0.01	0.11	39.00
20	4.64	5.90	0.00	72.80	176.	7.0	100.	0.20	0.01	0.14	52.00

Технология приготовления:

Сыр зачищают от корок, нарезают на порционные куски прямоугольной или иной формы.

Требования к качеству:

Внешний вид: сыр прямоугольной или треугольной формы
Консистенция: мягкая

Цвет: соответствует виду сыра, светло-желтый
Вкус: соответствует виду сыра, без горечи
Запах: свойственный свежему сыру

Приложение 6.

по образцу Таблицы 2 к СанПиН.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

Приложение 7.1. по
Приложению N 8 к
СанПиН
Таблица 1 (образец)

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракеража	Наименован ие блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептическ ой оценки и степени готовности	Разрешени е к реализаци и	Подписи членов бракераж н ой	Прим ч ание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой
продуктов.

Приложение 7.2.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции.

Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись).

Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой

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

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- пляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремные кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания МКОУ «Школа №12» г. Пласта

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Содержание «С»	2 раза в год	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКГП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	2 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям - (ОМЧ, ОКБ) 2 раза в год	
Освещенность	1 раз в год в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно)	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла,

огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

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

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

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

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Протокол выявления и описания опасностей, указания средств управления и оценки риска

Этап производства	Опасность		Описание / Управление опасным фактором	Влияние на	Вероятность возникновения	Оценка риска существующей /	Обоснование выбора и оценки опасности
Заявка на поставку продуктов питания. Поступление продуктов питания от поставщиков	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие песка, мелких камушков могут вызвать заболевание и повреждение органов (зубы). Стекла от ламп или разбившихся окон при попадании в пищу могут вызвать тяжелые травмы. Детали оборудования (гвозди, щепки от поддонов) могут вызвать тяжелые травмы.	В	Очень низкая (1балл)	1В - допустимый,	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Список поставщиков до поставки сырья, инструкция требование к транспортировке, приемы
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.	Х	Превышение нормативно установленных ПДК по вредным примесям могут вызвать заболевания от легкой до тяжелой формы, летальный исход. Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования, автотранспорта	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Инструкция к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.

Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	М	Наличие: КМАФАнМ, S.aureus, дрожжи, плесневые грибы, микотоксины (афлатоксины) Наличие: БГКП. патогенные, вт.ч. сальмонеллы. Перекрестное загрязнение может привести к переносу не характерных для данного вида сырья ОФ и не подлежащих дальнейшей переработке Могут вызвать пищевое отравление или интоксикацию организма.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека. Инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
---	---	--	---	----------------------	--------------------	--

		Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства. Управление: контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест.	Е	Очень низкая (1балл)	IE - допустимый,	Вероятность очень низкая. Инструкции по подготовке сырья, по Инструкции предупреждению попадания посторонних
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	IA - недопустимый,	Управление: Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности. Инструкции по
	Загрязнение пищевыми веществами.	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования. Может вызвать недомогание..	С	Очень низкая (1балл)	IC - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы	М	Не соблюдение технологии подготовки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности предварительной подготовки. Может вызвать недомогание	А	Очень низкая (1балл)	IA - недопустимый,	Управление: Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной
	Аллергены	А	Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Аллергия может привести к	А	Очень низкая (1балл)	IA - недопустимый,	Инструкции производственной деятельности:
Кулинарная обработка сырья	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают	Е	Очень низкая (1балл)	IE - допустимый,	Контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест.
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	IA - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции
	Загрязнение пищевыми веществами.	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования. Может вызвать недомогание..	С	Очень низкая (1балл)	IC - допустимый,	Управление: Инструкции по санитарной обработке

								деятельности.
Выдача готовой продукции и	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы	М	Не соблюдение технологии кулинарной обработки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности предварительной подготовки. Может	А	Очень низкая (1балл)	1А - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.	
	Аллергены	А	Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Не точное следование рецептуре может привести к попаданию в готовое блюдо не предусмотренных ингредиентов.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Картотека технологических карт, Инструкции производственной деятельности.	
	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещей, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства.	Е	Очень низкая (1балл)	1Е - допустимый,	Контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по	
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной	
	Остатки моющих средств.	Х	Возможность перекрестного загрязнения от столовой посуды и приборов. Может вызвать недомогание.	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке.	
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные и следы их	М	Перекрестное заражение. Может вызвать недомогание и/или болезнь средней тяжести.	А	Очень низкая (1балл)	1А - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке.	
	Аллергены	А	Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Недостаточное информирование потребителя о составе блюда может привести к неумышленному потреблению опасного аллергена.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Картотека технологических карт. Планы помещения пищеблока.	

Назначение к столбцам таблицы

1. Этап производства (Технологическая операция), ст.1 - указывается наименование технологической операции согласно блок-схемы производства.
 2. Описание опасности - четко и подробно описываются опасности, вероятность возникновения которых существует на каждом этапе:
 - опасный фактор, ст. 2 - указывается опасность, которая может проявиться на этом этапе;
 - тип, ст. 3 - указывает, к какой категории относится опасность (Ф-физическая, Х-химическая, М-микробиологическая, А-аллергены);
 - описание /ст.4 - приводится описание опасного фактора: указывается, где и как может произойти загрязнение продукта или среды; в каком виде может присутствовать или проявляться опасность (например: наличие, способность к росту, выживаемость, выделение токсинов или токсичных хим. веществ, миграция химических веществ). Приводятся вспомогательные данные/ссылки о вероятности возникновения, информация о негативном влиянии на здоровье и приемлемом уровне в готовом продукте. Для каждой опасности приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье, почему какими документами или предварительными программами они управляются.
 3. Оценка опасностей, ст.5. 6 и 7 - указывают, исходя из описания опасности, вероятности возникновения (до применения меры контроля) и негативного воздействия на здоровье, нужно ли его контролировать, т. е. является ли эта опасность существенной? Бальная оценка представляется на основании методологии анализа рисков (п.5).
 4. Обоснование выбора и оценки опасности для каждой приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье.
 5. Следует убедиться в том, что все опасности, которые могут возникнуть, учтены. Если все же какие-либо опасности не были приняты во внимание, необходимо указать, почему.
- Сокращения в тексте таблицы: ПДК - предельно допустимая концентрация; КМАФАнМ (общее микробное число) - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; БГКП - бактерии группы кишечной палочки.
- Может вызвать заболевание (С);
- Может вызвать серьезное заболевание (В);
- Может вызвать серьезное заболевание или летальный исход (А);
- Не оказывает существенного влияния (Е);

Характеристика часто встречающихся опасностей

Свинец	Вызывает нарушения функций нервной и сердечнососудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани	Может вызывать заболевание (С)
Кадмий	Поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме	Может вызывать заболевание (С)
Мышьяк	Воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме	Может вызывать заболевание (С)
Ртуть	Влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Может вызывать заболевание (С)
Радионуклиды: цезий 137, Пестициды: ГХЦГ ДДТ и Антибиотики: левомицетин, Пищевые добавки Микотоксины	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп При использовании в регламентируемых дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых Высокотоксичные вещества, способны вызывать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечнососудистую, кроветворную системы, печень	Может вызывать заболевание (С)
Диоксины	Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки	Может вызывать серьезное
Меламин	При воздействии в относительно высоких концентрациях вызывает образование камней в почках, острую почечную недостаточность и смерть. При воздействии малых доз оказывает негативное влияние на почки	Может вызывать серьезное
Сернистый ангидрид	Может вызывать раздражение пищевого тракта. У лиц, обладающих повышенной чувствительностью, может вызывать аллергические реакции	Может вызывать заболевание (С)
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызывать заболевание (С) Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (В) или летальный исход (А)

Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, арахис,	При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхитальной астмы или анафилактического шока	Может вызвать серьёзное заболевание (В)
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> , <i>S. aureus</i>	Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызвать выкидыш у беременных. <i>S. aureus</i> вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллёзе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул	Может вызвать серьёзное заболевание (В)

А	Аллергены:	Наличие	Перечень запрещенных продуктов	да	да	да	нет				КТ	Данный параметр контролируется по совокупности с ККТ-01. Дополнительные мер контроля не требуется.
Размещени е на складе временного хранения.	М Превышение ПДК запрещенным химическим элементам и соединениям. Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизм ы и следы их жизнедеятель ности. Перекрестное заражение.	Наличие пои рост	Контроль температуры, сокращение сроков хранения; соблюдение условий хранения; органолептическая я оценка; санитарные обработка и гигиенические правила.	да	да	да	да	да			ККТ-1	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XVI. Требование к перевозке и приему пищевых продуктов образовательные организации. XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Требование к соблюдению санитарных правил и нормативов XX Приложение №4,5,9.
	Х, А Перекрестное заражение	Наличие	Раздельное хранение, перемещение. Использование сырья в индивидуальной упаковке.	да	да	нет					КТ	Данный параметр контролируется по совокупности с ККТ-02. Дополнительные мер контроля не требуется.

Размещение на складе временного хранения	М	Превышение ПДК запрещенным химическим элементам и соединениям. Превышение норм по КОЕ и /или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности. Перекрестное заражение.	Накопление и рост	Контроль температуры, сокращение сроков хранения; соблюдение условий хранения: органолептическая оценка; санитарная обработка и гигиенические правила, бракераж скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.	да	да	да	да	да	да	да	да	КТ-1	Требования ТР ТС 021/2011 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; XVI. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации. XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Требование к соблюдению санитарных правил и нормативов XX Приложение №4,5,9.
	X, А	Перекрестное заражение	Наличие	Раздельное хранение, перемещение. Использование сырья в индивидуальной	да	да	нет						КТ	Данный параметр контролируется по совокупности с ККТ-02. Дополнительных мер контроля не требуется.
Подготовка сырья	Ф	Детали оборудования , части инвентаря, посуды, стекло с ламп	Наличие	Визуальный контроль, контроль оборудования, санитарные правила.	да	да	нет						КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов. Дополнительная проверка обеспечивается на этапе кулинарной
	М	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	Накопление и рост	Контроль температуры хранения, контроль и резервирование сроков хранения, санитарные правила по обработке.	да	да	нет						КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов. Дополнительная проверка обеспечивается на этапе кулинарной обработки.

	А	Перекрестное заражение	Наличие	Раздельная обработка. Санитарные правила	да	да	да	нет			КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов. На основании сложившейся практики (отсутствие прецедентов) считать, что процесс проходит в контролируемых
Кулинарная обработка	Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения	Наличие	Визуальный контроль оборудования, санитарные правила. Бракераж готовой	да	да	нет				КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; XX Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов. Для улучшения контроля, введен процесс Бракераж готовой кулинарной продукции. Дополнительная проверка обеспечивается на этапе реализации.
	М	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	Накопление и рост	Соблюдение сроков обработки, температурных режимов, раздельная обработка готовой и сырой продукции. Санитарные и гигиенические правила. Подавление роста применением бактерицидных ламп. Бракераж готовой кулинарной продукции	да	да	да	да	да	да	ККТ-2	Требования ТР ТС 021/2011 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания XX Требования к соблюдению санитарных правил Приложение № 7,10 Бракераж готовой кулинарной продукции

	А	Перекрестное загрязнение	Наличие	Соблюдение технологий приготовления, раздельная работа с разными блюдами. Санитарные	да	да	да	нет		КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; Дополнительные меры на этапе реализации.
Реализация	Ф	Детали оборудования. части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения	Наличие	Визуальный контроль, контроль оборудования. санитарные правила.	да	да	нет			КТ	Требования ТР ТС 021 201 1 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания XX Требования к соблюдению санитарных правил Приложение № 7,10 Бракераж готовой кулинарной продукции На основании сложившейся практики и статистики можно считать, что процесс происходит в управляемых условиях.
	М	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности. Перекрестное загрязнение	Накопление и рост. Наличие.	Соблюдение сроков реализации с резервированием, соблюдение температурных режимов хранения, санитарные и гигиенические меры и правила, порционирование, раздельное обращение с грязной и чистой тарой	да	да	да	да	нет	КТ	Требования ТР ТС 021/20 1 Требования СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические требования на основании сложившейся практики и статистики можно считать, что процесс происходит в управляемых условиях. Дополнительные меры контроля обеспечиваются на ККТ-***-04 где фиксируется приготовление блюда. Сроки реализации указаны в технологических картах. Обеспечено раздельное хранение грязной и чистой посуды инвентаря

	А	Перекрестное заражение, недостаточное информирование потребителя	Наличие	Порционирование, раздельное обращение с посудой, обеспечение обеденных залов альбомами с составом продуктов в соответствии с меню, информированность персонала о составе блюд.	да	да	да	да	нет	нет	КТТ 3	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические организации питания XX Требования к соблюдению санитарных правил Приложение № 7,10,12. Бракераж готовой кулинарной продукции Принято решение об опубликовании блюд в меню с размещением в групповых ячейках со свободным доступом со потребителей. Обеспечение однозначной трактовки названий блюд в меню и технологической карте.
--	---	--	---------	--	----	----	----	----	-----	-----	-------	--

Пояснение к заполнению таблицы:

1. Указываются опасности, признанные существенными.
2. Подробно описывается выбранная мера/ комбинация мер контроля, которая позволит предотвратить опасность, устранить ее или снизить до приемлемого уровня (п.6)
3. Обозначения вопросов (В1. В2...) приняты в соответствии с «деревом решений» по выбору ККТ:
 - 1) В1- Установление меры контроля обязательны для применений? (если да, то переход на В2, если нет на В6);
 - 2) В2 Существует ли возможность своевременного мониторинга для обеспечения немедленной коррекции? (если да, то переход на В3, если нет - необходимо изменить этап, процесс или продукт, чтобы обеспечить своевременный мониторинг);
 - 3) В3 Является ли эта мера контроля завершающей для устранения выявленных опасностей или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на В4, если нет - на КТ);
 - 4) В4 существует ли вероятность нарушения при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса? (если да, то переход на В5, если нет - на КТ);
 - 5) В5 могут ли быть серьезными последствия в случае отказа функционирования меры контроля? (если да, то переход на В6, если нет - необходимо пересмотреть вероятность возникновения опасности);

- 6) В6 является ли эта мера контроля специально установленной и применяемой для устранения или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на ККТ, если нет на В7);
- 7) В7 является ли данная мера контроля необходимой для эффективности других мер? Применяется она самостоятельно или в сочетании с другими? (если да, то переход на ККТ если нет на КТ).

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Приложение 12.3.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Приложение 12,4

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. 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 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 школы по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

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

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

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

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

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

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

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен

осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МКОУ «Школа №12» г. Пласта

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор МКОУ «Школа №12» г. Пласта и лицо, назначенное по приказу.

Приложение 14

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 15. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Приложение 17

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

школы: _____

Т.Ю.Пузырева.

Политика МКОУ «Школа № 12» г.Пласта в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МКОУ «Школа № 12» г.Пласта в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,

5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Руководство МКОУ «Школа № 12» г.Пласта несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Приложение 18

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Школа № 12» г.Пласта.**

01.09.2015г

№ 1/1

**О назначении руководителя группы и
создании рабочей группы ХАССП**

С целью успешной реализации проекта по разработке, документальному оформлению и внедрению системы ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1) Включить в область применения системы ХАССП структурные подразделения

2) Система ХАССП распространяется на производство и хранение пищевой продукции.

3) Создать группу по обеспечению безопасности пищевой продукции в составе:

1. Директор – Т.Ю.Пузырева
2. Зав.хозяйством- Н.Л.Маношкина
3. Заместитель директора по УВР – Т.А.Салогуб.
4. Медицинская сестра – О.С.Чернышева.
- 5.Повар – Ю.Н.Кавалерова.

4) Назначить Координатором группы ХАССП – Ю.Н.Кавалерову и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:

- 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.

5) Назначить Техническим секретарем группы ХАССП- Т.А.Салогуб и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

6) Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор школы:

Т.Ю.Пузырева

Приложение 19

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

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должност ь	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинско е заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					

Приложение 20

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока <*>	Должность			
1.					
2.					

Приложение 21

по Приложению N 16 к
СанПиН

Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:							
			1	2	3	4	5	6	7	..
1.										
2.										
3.										

Примечание:

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

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск;
В - выходной; б/л - больничный лист.

65

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

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

**Программы предварительных требований
по безопасности пищевой продукции.
Часть 1. Производство пищевой продукции**

Меры по предотвращению перекрестного загрязнения

Общие требования

Должны применяться программы по предотвращению, контролированию 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.

Рабочий лист ХАССП № 1

Наименование технологического процесса: Размещение на складе временного хранения.

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Приёмка сырья	Наличие посторонних включений Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами. Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности Аллергены	ККТ № 1	Сопроводительная документация (отсутствует). Целостность упаковки (нарушена). Срок годности (истекший). Охлажденное продовольствие: 8°C /47°F. Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания. Горячее продовольствие должно иметь температуру не ниже 60°C /140°F или соответствовать национальным стандартам, если их требование выше	Шеф-повар контролирует соответствие документации, целостность упаковки, срок годности	Не отвечающий требованиям пищевой продукт не принимается, продукт отсылается обратно. Если температура продукта находится в пределах между 5°C /41°F и 8°C /47°F, необходимо немедленно охладить продукты. Проводится контроль безопасности продуктов. Если температура выше - 8°C /47°F, то продовольствие отклоняется. Если у замороженных продуктов наблюдаются признаки оттаивания, то продовольствие отклоняется. Горячие продукты, имеющие температуру ниже 60°C, должны быть отклонены.	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Рабочий лист ХАССП №2

Наименование технологического процесса: Размещение на складе временного хранения.

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Хранение поступающего сырья	Наличие посторонних включений	КТТ № 1	Температура и влажность (нарушение температурного режима). Чистота оборудования и помещения (нарушение санитарной обработки). Содержание склада (несоответствие инвентаря). Техническое состояние оборудования (неисправность оборудования) Охлажденное продовольствие: 8°C /47°F или соответствовать национальным стандартами, если их требования выше. Замороженное продовольствие должно быть в твердом состоянии и не иметь признаков оттаивания или соответствовать национальным стандартами, если их требование выше.	Шеф-повар контролирует соответствие температурного режима, чистоту санитарной обработки, соответствие инвентаря, исправность оборудования	Поверка средств измерений. При повышении температуры в холодильнике, пределах между 5°C /41°F и 8°C /47°F необходимо заново проверить температуру продовольствия. При температуре продовольствия 8°C/47°F, предпринимаются альтернативы хранения. Немедленное понижение температуры. Если у замороженных продуктов появились признаки оттаивания, их полностью размораживают	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности					
	Аллергены					

Рабочий лист ХАССП №3

Наименование технологического процесса: Переработка пищевого сырья.

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Кулинарная обработка сырья	Наличие посторонних включений	КТТ № 3	Чистота оборудования и помещений пищеблока (нарушение санитарной обработки). Техническое состояние оборудования (неисправность оборудования). Выполнение требований ТТК (несоответствие требований технологического процесса).	Повар контролирует соответствие санитарной обработки, требований ТТП, исправность оборудования,	Наладка оборудования. Переработка несоответствующей продукции. Изоляция несоответствующей продукции.	Журнал генеральных уборок. Сборник технологических карт
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности					
	Аллергены					

Рабочий лист ХАССП №4

Наименование технологического процесса: **Переработка пищевого сырья.**

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7
Выдача готовой продукции	Наличие посторонних включений	КТТ № 3	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК (не соответствует)	Медицинский работник снимает пробу готовых блюд, проводит органолептическую оценку, контролирует соблюдение правил подачи готовых блюд	Изоляция несоответствующей продукции. Утилизация несоответствующей продукции.	Журнал бракеража готовой продукции
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности					
	Аллергены					