

Утверждена приказом
МАОУ «СОШ № 4»
от «17» мая 2022 г. № 76 - ОД

ПРОГРАММА производственного контроля

Полное наименование организации	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 4» Корсаковского городского округа Сахалинской области
Сокращенное наименование организации	МАОУ «СОШ № 4»
ИНН/ОГРН	ИНН 6504025615, ОГРН 102650084782
Адрес места нахождения	694020, Российская Федерация, Сахалинская область, г. Корсаков, ул. Невельская, 11
Адрес электронной почты	kgo.maousosh.4@sakhalin.gov.ru
Номера телефонов/факса	8 (42435) 4-40-24
Наименование производственного объекта	Пищеблок, столовая МАОУ «СОШ № 4»
ФИО ответственного лица за организацию производственного контроля	Гончарова Елена Павловна, заведующая школьной столовой

2022 г.

1. Общие положения

Программа производственного контроля МАОУ «СОШ № 4» (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ", "МР 2.3.0279-22. 2.3. Гигиена питания.

Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022) и иными актами согласно **Приложению №1** к настоящей Программе.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАОУ «СОШ № 4» (далее - ОУ) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

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 ОУ является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля ОУ с применением принципов ХАССП включает следующие этапы:

№ п/п	Объекта контроля/этап контроля	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	Периодичность производственного контроля	Сведения об ответственном лице организации, и/или о привлекаемой сторонней организации	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1)	Сырье, продукция, упаковка, материалы:					
1а	Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов	Продовольственное сырье, пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка условий транспортирования и сроков годности - наличие товаросопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции,	- каждая партия - каждая партия	Заведующий производством Заведующий производством Начальник хозяйственного отдела	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ; программа обязательных предварительных

			наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации - наличие маркировки (транспортной, потребительской, маркировка безопасности упаковки) - оценка состояния упаковки (целостность) - транспортной, потребительской - оценка качества и безопасности (по протоколам лабораторных исследований, предоставляемых поставщиком)	- каждая партия - каждая партия при наличии сомнений в доброкачественности и безопасности	Заведующий производством Заведующий производством Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Корсаковском, Анивском, Долинском районах	мероприятий; план ХАССП предприятия
16	Контроль на этапе хранения продукции	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- условия хранения пищевой продукции - оценка маркировки, сроков годности - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие требованиям по	- ежедневно с регистрацией в журнале - ежедневно - ежедневно - ежедневно - при возникновении и сомнений в доброкачественности и безопасности	Заведующий производством Ответственный за организацию горячего питания в школе Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

			санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	продукции	Корсаковском, Анивском, Долинском районах	
1в	Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции)	Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы	- оценка соблюдения сроков годности и условий хранения - оценка состояния упаковки - оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.) - оценка качества и безопасности по лабораторным исследованиям на соответствие НД по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	- каждая партия - ежедневно - ежедневно - при возникновении и сомнений в доброкачестве и безопасности продукции - каждая партия	Заведующий производством Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Корсаковском, Анивском, Долинском районах	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1г	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции	Объект контроля - продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- параметры контроля (температура, влажность, физико-химические показатели и иные) в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	- периодичность контроля в зависимости от вида производимой продукции и технологии производства	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Корсаковском, Анивском, Долинском районах	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; технические условия и технологические инструкции на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
1д	Контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции	Готовая продукция	Оценка соответствия готовой продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах и т.д.)	Ежедневно	Брачеражная комиссия МАОУ СОШ № 4»	ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; ГОСТ, СТО, технические условия

						на выпускаемую продукцию; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
			- проведение лабораторных исследований готовой продукции по показателям: 1) органолептическим 2) физико-химическим, включая показатели, характеризующие фальсификацию 3) микробиологическим 4) санитарно-химическим 5) паразитологическим 6) радиологическим	1) каждая партия с регистрацией в журнале 2 - 4) в зависимости от вида выпускаемой продукции, категории риска продукции и/или объемов выпускаемой продукции	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Корсаковском, Анивском, Долинском районах	
1е	Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции	Готовая продукция	- оценка условий хранения (температура, влажность, световой режим) - оценка сроков годности готовой продукции - оценка состояния упаковки готовой продукции	- ежедневно каждая партия с регистрацией в журнале	Заведующий производством	ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
2)	Производственное оборудование, инвентарь					
2а	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря	Производственное оборудование и инвентарь	- визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля - визуальная оценка состояния производственного инвентаря	- перед началом работы - перед началом работы	Заведующий производством Заведующий производством	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий;

			- оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля	- согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования, графиками контроля исправности технологического оборудования - ежедневно	По договору со специализированной организацией	план ХАССП предприятия
3)	Санитарно-техническое состояние производственных помещений:					
3а	Контроль за функционированием инженерных систем	- вентиляция и кондиционирование - водоснабжение - водоотведение - освещение	- визуальная оценка исправности инженерных систем - оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживание	- ежедневно перед началом работы - согласно графику планово-предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров	Начальник хозяйственного отдела Договор на техническое обслуживание электросетей Договор на ремонт оборудования	ТР ТС 021/2011; технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
3б	Контроль за состоянием внутренней отделки помещений	Состояние поверхностей пола, стен и потолка производственных помещений	визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен и потолка	- ежедневно перед началом работы	Заведующая производством Начальник хозяйственного отдела	ТР ТС 021/2011; и др. технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия
4)	Санитарно-эпидемиологический режим					
4а	Качество используемой воды	Вода питьевая	Лабораторные исследования воды при использовании централизованного источника водоснабжения на показатели: - микробиологические	- 2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Корсаковском, Анивском, Долинском	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; СанПиН 1.2.3685-21; СанПиН 2.1.3684-21

			- санитарно-химические - физико-химические - радиологические	- не реже 1 раза в 6 месяцев	районах	
4б	Качество моющих и дезинфицирующих средств	Моющие и дезинфицирующие средства	- визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в предприятиях общественного питания и пищевой промышленности - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дезинфицирующих средств обрабатываемым поверхностям - лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества)	- перед использованием - перед использованием - 2 раза в год	Заведующий производством Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Корсаковском, Анивском, Долинском районах	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; инструкции на моющие и дезинфицирующие средства, паспорта и СГР на дезинфицирующие средства
4в	Качество проводимой мойки и дезинфекции	Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал	- тест-системы по оценке качества мойки и дез. обработки	- при использовании в соответствии с инструкцией - 2 раза в год, не менее 10 смывов на БГКП	Заведующий производством Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Сахалинской области» в Корсаковском, Анивском, Долинском районах	ТР ТС 021/2011; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия; МР 4.2.0220-20

4г	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством (изготовлением) пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией,	- оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров - оценка отсутствия/наличия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых - опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника - визуальный контроль за качеством обработки рук - оценка состояния спецодежды и санитарной одежды	- при поступлении на работу, и далее в соответствии с установленной периодичностью - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале - ежедневно до начала работы в течение смены - ежедневно до начала работы и в течение смены	Медицинский работник, фиксация в журнале	ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20; приказ Минздрава России N 29н от 28.01.2021; программа обязательных предварительных мероприятий; план ХАССП предприятия

1а. Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ОУ осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиком, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками 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.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (форма журнала - **Приложение № 4**). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

16. Контроль на этапе хранения продукции.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (**Приложение № 5**), который хранится в течение года.

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

3) Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал (**Приложение № 6**)

4) Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

5) Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке, в холодильном шкафу для молочной продукции, масло сливочное хранится на полках в заводской таре в холодильном шкафу.

6) Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

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

8) Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30 см.

9) Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

10) Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - согласно маркировке указанной производителем.

11) Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

12) Продукты, имеющие специфический запах хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

1в. Контроль на этапе подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства (растаривание и иные операции).

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

2) При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в

проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

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

- Приготовление салатов из сырых овощей не производится. Овощи (помидоры свежие, огурцы свежие) нарезаются порционно и подаются одним куском. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, не используются.

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

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

- обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду)

1г. Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором 12-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений в соответствии с блок-схемой технологического процесса (**Приложение № 8**).

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

1) При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в **Приложении № 7**), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

2) При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам (порционированное мясо) подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

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

2) При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется протирочная машина для готовой продукции. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

3) Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

4) При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

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

6) Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют

температуру, указанную в технологических документах.

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

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

1д. Контроль качества готовой пищевой продукции.

-Масса порционных блюд соответствует 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.

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

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

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

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

-При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

-При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

-У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (**Приложения №9 и №10**), а также в отражается в протоколах комиссии по общественному контролю за состоянием питания, который хранится в течение года.

1с. Контроль на этапе хранения готовой пищевой продукции.

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

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении №11**;
- ✓ изготовление на пищеблоке ОУ творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодоягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

2а. Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря.

Пищеблок ОУ оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. Ответственное должностное лицо ежедневно перед началом работы проводит визуальную оценку состояния производственного оборудования и инвентаря. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносятся в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение № 2).

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

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- ✓ доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".
- ✓ посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- ✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
- ✓ для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- ✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале.

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

Ежегодно образовательное учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя директора в папке «Акты проверки».

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.

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

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

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

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

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в

подвешенном виде.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, керамики, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре.

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

3а. Контроль за функционированием инженерных систем (вентиляция, водоснабжение, водоотведение, освещение. Ответственное должностное лицо ежедневно перед началом работы проводит визуальную оценку состояния инженерных систем. В случае, если система не исправна, обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации.

3б. Контроль за состоянием внутренней отделки помещений. Ответственное должностное лицо ежедневно перед началом работы проводит визуальную оценку состояния внутренней отделки помещений. В случае, если имеются замечания, обеспечивается проведение корректирующих мероприятий.

4а. Качество используемой воды контролируется привлекаемой аккредитованной лабораторией путем проведения лабораторных исследований.

4б. Качество моющих и дезинфицирующих средств контролируется ответственным должностным лицом ОУ перед их использованием путем визуальной оценки и 2 раза в год привлекаемой аккредитованной лабораторией.

4в. Качество проводимой мойки и дезинфекции. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение № 3).

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции - после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости. Обслуживание ОУ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

-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;

- Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

4г.Личная гигиена персонала.

1. Учреждение в обязательном порядке обеспечивает ежегодное прохождение медицинских осмотров всего персонала ОУ в соответствии с приказом Минздравсоцразвития от 28.01.2021 № 29н и санитарно-гигиеническое обучение персонала 1 раз в 2 года.

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 гигиенический журнал/журнал здоровья (Приложение № 17).

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

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

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

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

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

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

- медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал здоровья;

- информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди учащихся и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза; систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

- работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

- контроль за пищеблоком и питанием детей;

- ведение медицинской документации;

- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;

- проведение бракеража готовой продукции;

- проведение дополнительной витаминизации

- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

8. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в ОУ

осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

9. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников ОУ один раз в год в период предварительных и периодических медицинских осмотров.

3. Политика ОУ в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

3.1 Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи школы 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,

3.2. 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.

3.3. Руководство ОУ 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 ОУ и потребителей.

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

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

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

средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

4.3. Производственный контроль включает:

- Наличие на производстве 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.

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

4.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ОУ

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

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

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

- ✓ Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- ✓ Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- ✓ Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- ✓ Неисправность сетей водоснабжения;
- ✓ Неисправность сетей канализации;
- ✓ Неисправность холодильного оборудования.

6. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного

оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

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

6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала ОУ.

7. Выполнение принципов ХАССП.

7.1. Руководство ОУ обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- ✓ Помещения (характеристика, планировка)
- ✓ Оснащение и предметы
- ✓ Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение продукции (входной, в процессе, окончательный)
- ✓ Документация
- ✓ Мониторинг требований
- ✓ Обучение персонала
- ✓ Правильные технологии гигиены и (GKP)
- ✓ Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования, соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства
- ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

7.2. Руководство и сотрудники ОУ с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- ✓ Приложение № 18. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
- ✓ Приложение №20. Требования к санитарному содержанию помещений ОУ.
- ✓ Приложение № 19. Требования к соблюдению санитарных правил.

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

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №4)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №10, 11)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 13)
4. Гигиенический журнал (Журнал здоровья) (Приложение №17)
5. Личные медицинские книжки каждого работника.
6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
7. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
8. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение № 5)
9. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №6)
10. Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации (Приложение № 21)

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
<i>Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.</i>	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
<i>Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40)</i>	№ 184 –ФЗ
<i>Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)</i>	ТР ТС 023/2011
<i>Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)</i>	№ 90-ФЗ от 24.06.2008 г
<i>Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)</i>	ТР ТС 034/2013
<i>Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)</i>	ТР ТС 033/2013
<i>Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)</i>	ТР ТС 029/2012
<i>Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12, ст.13)</i>	ТР ТС 007/2011
<i>Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)</i>	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
<i>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций</i>	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
<i>СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)</i>	2.1.3.3678-20
<i>Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс</i>	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)

<i>РСФСР об административных правонарушениях»</i>	
<i>Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»</i>	<i>ФЗ №29 от 02.01.2000г</i>
<i>«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»</i>	Приказ Минздравсоцразвития РФ №29-н от 01.04.2020 г.
<i>«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»</i>	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
<i>«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий»</i>	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
<i>Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями</i>	СанПиН 2.3.2.272210 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
<i>«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»</i>	СП 3.5. 1378-03 до 01.09.2021г. СП 3.3686-21 с 01.09.2021 г.
<i>«Профилактика сальмонеллеза»</i>	СП 3.1.7.261610 с изменениями и дополнениями
<i>«Профилактика иерсиниоза»</i>	СП 3.1.7.2615-10
<i>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)</i>	2.3.2.1078-01
<i>СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)</i>	2.1.3684-21 1.2.3685-21
<i>СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1- 2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);</i>	3.5.1378-03 до 01.09.2021 г.
<i>СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)</i>	3.1./3.2.3146-13
<i>СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)</i>	3.2.1333-03
<i>СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2</i>	3.1.2.3109-13
<i>СП «Профилактика стрептококковой (группы А)</i>	3.1.2.3149-13

<i>инфекции» (п.п. 1.1-10.3)</i>	
<i>СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5)</i>	3.1.3.2352-08
<i>СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3</i>	3.1.2.3162-14
<i>СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)</i>	3.1.2952-11
<i>СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1. -11.2)</i>	3.1.1.2341-08
<i>СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№ 1, 2</i>	3.1.3112-13
<i>СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8</i>	3.1.5.2826-10
<i>СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)</i>	3.2.3110-13
<i>СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4</i>	3.1.2.3114-13
<i>СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)</i>	3.1.1.3108-13
<i>СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)</i>	3.1.7.2615-10
<i>СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3</i>	3.1.7.2616-10
<i>СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)</i>	3.1.2.3117-13
<i>СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)</i>	2.4.3648-20
<i>СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)</i>	2.2.3670-20
<i>Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»</i>	№52ФЗ от 30.03.1999
<i>СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)</i>	1.2.3685-21
<i>приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1</i>	№ 125- н от 21 марта 2014г
<i>Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769</i>	ТР ТС 005/2011
<i>Технический регламент Таможенного союза «Пищевая</i>	ТР ТС 022/2011

продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

Приложение № 2

**Журнал регистрации неисправности
технологического и холодильного оборудования**

Наименование неисправного оборудования	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

Приложение № 3

График проведения генеральной уборки помещений

д а т а	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

 - выходной день
 - генеральная уборка

ГЕНЕРАЛЬНАЯ УБОРКА ПРОВОДИТСЯ КАЖДУЮ ПЯТНИЦУ С 15:00 ДО 17:00.

Журнал проведения ежедневной влажной уборки помещений

№	Вид уборки	Периодичность	Дата и время проведения мероприятия																		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
1	Санитарные узлы																				
	промывка полов и инвентаря	ежедневно																			
	Чистка раковин, очищение унитаза от налета	2 раза в неделю																			
2	Уборка бытовых помещений мойки	ежедневно																			
	промывка полов	ежедневно																			
3	Уборка цеха																				
4	Уборка обеденного зала	ежедневно, после каждого приема пищи																			
5	Уборка овощного склада	ежедневно																			
6	Уборка горячего цеха	Ежедневно, согласно графика																			

Журнал бракеража скоропортящейся продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации,	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактического реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
---	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	------------------------------------	-----------------------------	------------

							докумен ты по результатам ветерина рно- санитар ной эксперти зы)					
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Приложение № 5

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение № 6

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

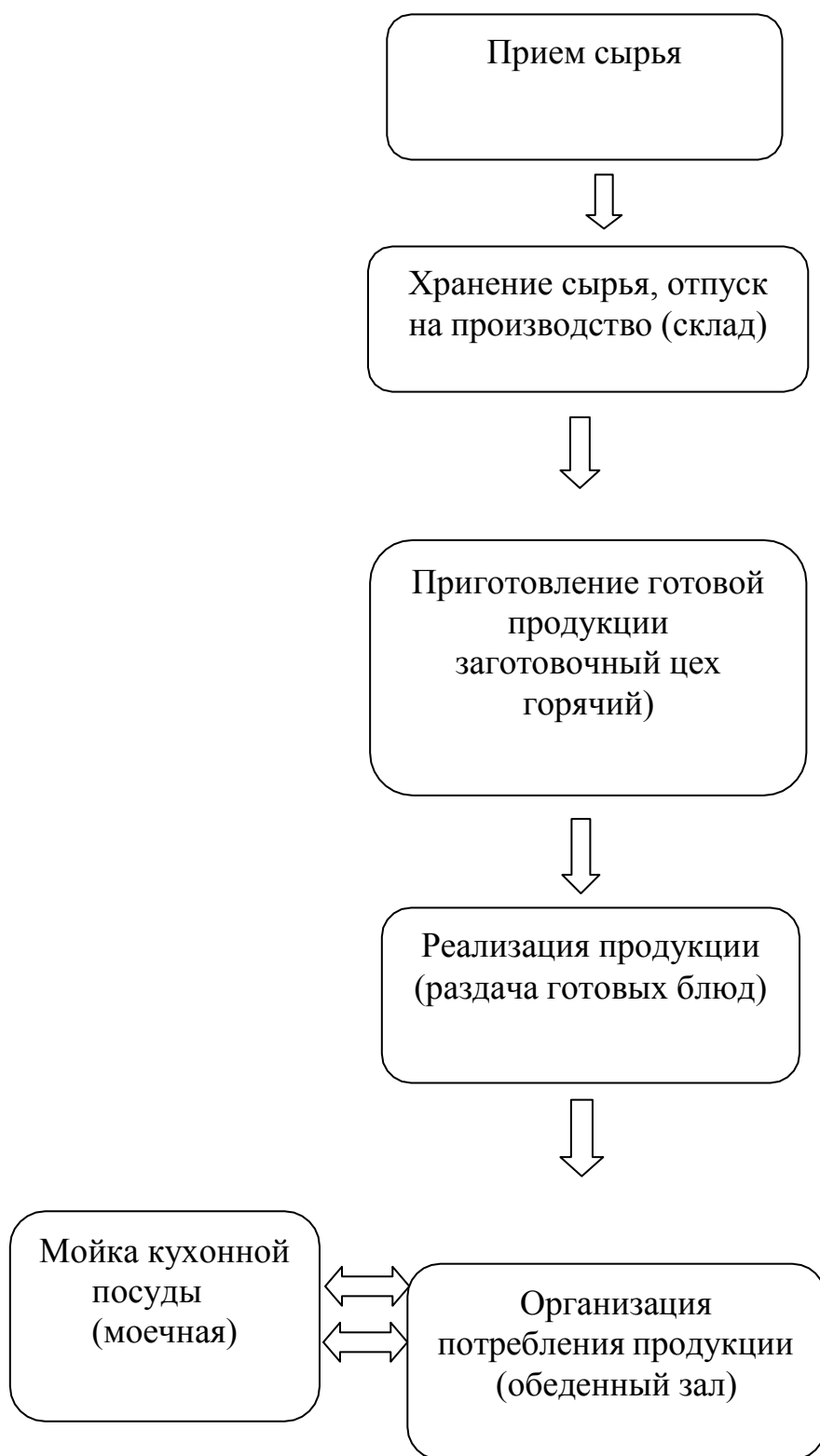
Приложение № 7

Пример технико-технологической карты

кулинарного изделия				
Наименование сборника рецептур	Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных организациях 2017 год, М.П.Могильный			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бройлер- цыпляток	206/185,4	74/66,6	12	7,4/6,66
Куриные окорока	132/118,8	74/66,6	13,2/11,88	7,4/6,66
Филе п/п	75,4/67,9	74/66,6	7,54/6,79	7,4/6,66

Хлеб пшеничный	16/14,4	16/14,4	1,6/1,44	1,6/1,44
Внутренний жир	4	4	0,4	0,4
или лук	4,8	4	0,48	0,4
Масса п/ф		114/102,6		
Масса готовых фрикаделек		100/90		
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:	110	Возраст	12 лет и старше	
	100		7-11 лет	
Технология приготовления:	Из котлетной массы, приготовленной как на котлеты, разделявают шарики по 2-3 штуки на порцию и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом			
Требования к качеству	Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные в тарелку сбоку гарнир			
Цвет и запах	Свойственный изделиям из котлетной массы.			
Консистенция	Сочная, нежная			
Вкус:	Умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.			
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию				
Белки	13,72/12,34	Ca	48,42/43,57	
Жиры	19,86/17,87	Mg	14,42/12,97	
Углеводы	8,10/7,29	Fe	1,14/1,02	
Эн.цен.	272/244	C	1,02/0,92	

Блок-схема технологического процесса



Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Приложение № 10

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

<i>Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:</i>	<i>При каких условиях:</i>
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие,недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Приложение №11

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
(Приложение №6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно - санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
- 5 Непотрошенная птица
- 6 Мясо диких животных.
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.

- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша «самоквас».
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
- 18 Квас
- 19 Соки концентрированные диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по
- 21 заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 22 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 23 Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
- 24 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 25 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 26 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
- 27 Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 28 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- 29 Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
- 30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33 Жевательная резинка.
- 34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
- 35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово – ягодного сырья.
- 37 Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы
- 42 Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
- 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей.**Мясо и мясопродукты:**

- говядина I категории,
- Рыба и рыбопродукты – минтай.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)

Кондитерские изделия:

- печенье, пряники.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, морковь, огурцы, томаты, лук (зеленый), укроп,

Фрукты:

- яблоки, бананы;
- цитрусовые (апельсины) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Соки и напитки:

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Хлеб (пшеничный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

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.

Приложение № 15

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

Запланировано	Проведено	Наименование и концентрация дез.средств	Кем проведена (подпись)	Кем проверена (подпись)

Приложение № 16

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил.

№ ПП	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно

6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Приложение № 17

Гигиенический журнал (Журнал здоровья)

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

Примечание:

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

Приложение № 18

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах(суточная) для детей возрастных групп

Наименование	7-11 лет	12 лет и старше
Энергия (ккал)	2350	2720
Белок, г	77	90
Жиры в т.ч. животный	79	72
Углеводы	335	383
Витамин С	60	70
Витамин В1	1,2	1,4
Витамин В2	1,4	1,6
Витамин А(реет.экв/сут)	700	900
Витамин D	10	10
Кальций	1100	1200
Фосфор	1100	1200
Магний	250	300
Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Селен	0,03	0,05
Фтор	3	4

Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем ОУ, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (Приложение №35)

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

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

4.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	7-11 лет	12 лет и старше
Завтрак	20-25%	20-25%
Обед	30-35%	30-35%

5. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

6. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
С 7-11 лет	500	700	300
С 12 лет и старше	550	800	350

7. В ОУ, функционирующей в до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

8. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

9. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется менюготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуется для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания ОУ составлять меню-требование.

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

11. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в ОУ (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Приложение № 19

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель ОУ 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 ОУ;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками ОУ;
- 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 ОУ периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования ОУ.

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

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

Приложение № 20

Требования к санитарному содержанию помещений ОУ (пищеблок).

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.

2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств

3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.

Обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.

4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.

5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.

6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.

7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в ОУ, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом ОУ.

8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В дошкольной ОУ должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Приложение № 21

Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации

№ п/п	Объект ы	Дата проведения работ			Название использова нных дез. средств	Метод и режим дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Объем проведе нной работы	Всего израсходовано дезинфектанта , инсектицида, средств дератизации	Подпись лица ответстве нного за проведени е работ	Особые отмет ки
		Текущих (профилактических)		выну жден ных						
		планировал ось по технологиче скому графику	Фактиче ски выполни ено							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11