

Утверждено приказом
по МАОУ «Покровская СОШ»
№ 90 от 25.05.2022г,
С изменениями, утвержденными
Приказом №281 от 12 декабря 2023г.
Приказом № 278 от 22.11.2024 года,
Приказом № 231 от 30.09.2025 года

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**муниципального автономного образовательного учреждения
«Покровская средняя общеобразовательная школа»**

(с. Покровское, ул Школьная,1)

Пояснительная записка.

Целью Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил на основе принципов ХАССП является обеспечение качества и безопасности производимой продукции

Характеристика объекта

Наименование юридического лица (индивидуального предпринимателя):

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Покровская средняя общеобразовательная школа»

Юридический адрес:

Свердловская обл., Каменский район, с.Покровское, ул.Школьная, д.1.

Фактический адрес:

Свердловская обл., Каменский район, с.Покровское, ул.Школьная, д.1.

Фамилия, имя, отчество руководителя предприятия: Орлова Надежда Владимировна

Телефон руководителя предприятия: 8(3439) 37-12-01

Количество работающих: ____ 64 ____, в т.ч. относящихся к декретированному контингенту ____ 5 ____.

Вид деятельности: производство кулинарных изделий реализующих внутри организации общественного питания,

Ответственный за проведение производственного контроля (фамилия, имя, отчество, должность.) – заместитель директора по АХР.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в редакции от 08.08.2024г.)

Технического регламента Таможенного Союза 021 2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями от 22.04.2024 г.)

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»

Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций (приложение к письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 г. № 02/2230-2020-32)

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (с изменениями от 30.08.2024 г.)

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАОУ «Покровская СОШ» (далее - Учреждения) 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 качества пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Реализация требований новых санитарно-эпидемиологических на практике, должна обеспечить здоровьесберегающие условия воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, сформировать навыки здорового питания, обеспечить безопасные условия для организации питания.

2. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к организации здорового питания и формированию примерного меню;
 - 2.2.1. требования к организации питьевого режима;
 - 2.2.2. требования по профилактике витаминной недостаточности;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

2.1 ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

2.1.1 Пищеблок школьной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2. Перечень оборудования производственных помещений столовой учреждения.

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МАОУ «Покровская СОШ» оборудованием в соответствии с СП 2.4.3648-20 п.2.4.6.,2.4.6.1-2.4.6.3, 2.6.2.-2.6.5

2.4.6.1. В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясорыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

Кухня (при нахождении детей более 4 часов) для хранения пищевых продуктов, приготовления пищи, мытья и хранения посуды, разделочного инвентаря и столовых приборов;

Допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема. Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 м² на одно посадочное место. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

2.4.6.2. Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции. Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород. При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с

маркировкой. Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха. При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха.

2.4.6.3. Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.6.2. Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

2.6.3. Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

2.6.4. Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

2.6.5. Холодной и горячей водой обеспечиваются производственные помещения пищеблока, помещения в которых оказывается медицинская помощь, туалеты, душевые, умывальные, комнаты гигиены для девушек, умывальные перед обеденным залом, помещения для стирки белья, помещения для приготовления дезинфицирующих растворов.

Приложение 2.1. План-схема пищеблока МАОУ «Покровская СОШ»

2.2. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЮ ПРИМЕРНОГО МЕНЮ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

8.1.2. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях № 6 - 13 к настоящим Правилам. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

8.1.2.1. При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

8.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

8.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$ при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 3 приложения № 10 к настоящим Правилам, по каждому приему пищи.

8.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

8.1.2.5. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

8.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице 3 приложения № 7 к настоящим Правилам.

8.1.2.7. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, организацией для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, организацией, осуществляющей образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам, по согласованию с органами здравоохранения, определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

8.1.2.8. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

8.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

8.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в приложении № 8 к настоящим Правилам).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (приложение № 11 к настоящим Правилам).

8.1.5. Меню допускается корректировать с учетом климата, географических, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

8.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) – должно быть организовано горячее питание.

8.2.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом - диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

8.2.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

При организации питания детей в Учреждении следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей общеобразовательных организаций (Приложение 7). Не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 6, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т. ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние **Контрольной Точки риска**, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья в МАОУ «Покровская СОШ».

В соответствии с требованиями Технического регламента ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных общеобразовательных учреждений, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для МАОУ.

Приложение 7.1. "Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции"

Приложение 7. "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Приложение 5. Журнал "Ведомость контроля за рационом питания"

Приложение 5.1. Пример технологической карты (СТН для питания детей в образовательной организации)

Приложение 6. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

Приложение 7. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г., мл, на 1 ребенка в сутки)

Приложение 8. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Меню приготавливаемых блюд
Возрастная категория: от 7 - 11 лет /12 лет и старше

Приложение 9. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Приложение 10. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Таб.1 Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) Таб.3 Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Приложение № 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности.

Приложение № 12 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения.

Приложение 13. к СанПиН 2.3/2.4.3590-20. "Ведомость контроля над рационом питания"
Режим питания: двухразовое (пример) Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

2.2.1. ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТЬЕВОГО РЕЖИМА (СП 2.4.3648-20, п.2.6.6., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.4.1-8.4.6)

2.6.6. Питьевой режим организуется посредством стационарных питьевых фонтанчиков и (или) выдачи детям воды, расфасованной в емкости (бутилированной) промышленного производства, в том числе через установки с дозированным розливом воды или организуется посредством выдачи кипяченой питьевой воды. Вода, расфасованная в емкости и поставляемая в хозяйствующие субъекты, должна иметь документы об оценке (подтверждения) соответствия.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, проводится замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусмотрено сроком годности воды, установленным производителем.

При использовании бутилированной воды хозяйствующий субъект должен быть обеспечен запасом чистой посуды (стеклянной, фаянсовой либо одноразовой), а также контейнерами для сбора использованной посуды одноразового применения.

8.4. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей организован с соблюдением следующих требований:

8.4.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям (20).

8.4.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

8.4.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды. Должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых детей (списочного состава). Посуда изготовлена из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям (21).

8.4.4. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

8.4.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды (при условии соблюдения следующих требований): кипятить воду нужно не менее 5 минут; до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена (до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась); смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа.

Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

8.4.6. При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

2.2.2. ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ВИТАМИННОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 8.1.6.)

8.1.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки

промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йод дефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

2.3. ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА НА ОТДЕЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

2.3.1. Виды опасных факторов, сопряженных с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов СанПиН 2.3/2.4.3590-20.п.4.1.- 4.7.

2.4. ПЕРЕЧЕНЬ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК ПРОЦЕССА ПРИЕМКИ И ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) - ПАРАМЕТРОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО КОНТРОЛИРОВАТЬ ДЛЯ НЕДОПУЩЕНИЯ СНИЖЕНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПУСКАЕМОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.2.3,2.6,2.8,3.3)

Приемка сырья

- Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, в соответствии с пунктами

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции должны сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

Поступающая сырая продукция заносится в журнал (Приложение 3.1. "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья")

Хранение поступающего пищевого сырья-осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Форма 4.1. "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования)

Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МАОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором Учреждения примерным 10-дневным меню и технологических карт, выполненных по сборникам рецептур блюд для общеобразовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100°С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет 2 ч, 3.5ч.

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

Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

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

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

Приложение 4.1. «Журнал учета температуры в холодильниках» (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Приложение 4.3. «Журнал учета показаний гигрометра»

Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется и в «Журнале бракеража готовой продукции» указывается время реализации пищевой продукции по графику приема пищи учащимися. (Приложение 7.1.). Пробы отбираются и хранятся в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п.7.1.4.в течение двух суток. В приложении 2.2. отражены все этапы критических контрольных точек в МАОУ «Покровская СОШ».

2.5. ПРЕДЕЛЬНЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ПАРАМЕТРОВ, КОНТРОЛИРУЕМЫХ В КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧКАХ.

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке (СанПиН 2.3/2.4.3590-20.)

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 4.1, 4.2). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню Учреждения, 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; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

- 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, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

2.6. РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 20, включают следующие составляющие:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение 3.1.) Запись в журнал производится при поступлении пищевых продуктов на склад пищеблока.
2. Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 19). Ведется ежедневно
3. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 20) Ведется ежедневно.
4. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.) 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.

5. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 7) . В журнал фиксируется дозировка витамина С в зависимости от сезона и меню.

6. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов. В соответствии с Договором.

7. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 15).

8. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 16). После ежедневного осмотра результаты вносятся в журнал.

9. Журнал здоровья персонала (Приложение 17)

10. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 18). Ведется ежедневно

11. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.) Ведется ежедневно (два раза в сутки)

12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 4.2.,4.3.) Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

13. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 11.1.) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

14. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 21)

15. Личные медицинские книжки каждого работника

16. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7.1.), который хранится в течение года.

Система мониторинга (ККТ) в МАОУ «Покровская СОШ»

Для каждой критической точки в МАОУ «Покровская СОШ» разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, подписываются исполнителями и заносятся в контрольные документы, листы ХАССП.

№ п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	Мероприятия мониторинга	Периодичность	Контрольный документ	Ответственное лицо
--------	-------------------------------	------------	-------------------------	---------------	----------------------	--------------------

1.	Приемка сырья:	Условия транспортировки(личная медицинская книжка на экспедитора, использование спецодежды); Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; Первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр); сроки годности; Продукты, запрещенные к использованию в питании детей;	Контроль сопроводительной документации	При поступлении и - каждая партия	Журнал бракеража сырой продукции	Кладовщик
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности, качеством продукции.	Сроки годности продуктов	Контроль за сроками годности продуктов	Каждая партия	Журнал бракеража скоропортящейся продукции	Кладовщик Ответственный за питание повар
		Температура, влажностный режим; товарное соседство и тара; температурный режим в холодильном оборудовании	Контроль за температурным режимом, влажностью	Ежедневно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании и Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой	
		Проверка технического состояния оборудования	Контроль за техническим состоянием оборудования	В соответствии с ТП	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока	
		Санитарно – гигиеническое состояние пищеблока, кладовых	Контроль санитарно – гигиенического состояния пищеблока, кладовых	Ежедневно	Журнал санитарного состояния пищеблока	

3	Подготовка сырья к процессу производства - контроль за соблюдением санитарных правил.	Просеивание сыпучих продуктов; Санитарная обработка яиц; Процеживание жидких продуктов;	Контроль личной гигиены сотрудников	Ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала Личные медицинские книжки	Заместитель директора по АХР повар Специалист по охране труда
		Санитарные нормы в помещении пищеблока	Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока		Журнал учета работы бактерицидных ламп Журнал учета дезинсекции и дератизации	
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции		Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции Журнал контроля готовой продукции	Бракеражная комиссия Родительский контроль
		Контроль реализации готовой продукции				

2.7. ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ В СЛУЧАЕ ОТКЛОНЕНИЯ ЗНАЧЕНИЙ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, УКАЗАННЫХ В ПУНКТЕ 2.3. НАСТОЯЩЕЙ ПРОГРАММЫ, ОТ УСТАНОВЛЕННЫХ ПРЕДЕЛЬНЫХ ЗНАЧЕНИЙ.

2.7.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

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

2.7.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

2.8. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОВЕРКИ НА СООТВЕТСТВИЕ ВЫПУСКАЕМОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ.

- Лабораторный контроль с периодичность 1 раз в квартал в соответствии с Договором. Результаты вносятся в Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 9)
- Органолептическая оценка (Приложение 7.2.)

2.9. ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ УБОРКИ, МОЙКИ, ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ И ДЕЗИНСЕКЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ,

ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Периодичность проведения уборки соответствует графику генеральной 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:

Приложение 11. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 11.1.. Журнал учета дезинфекции и дератизации

2.10. 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.

Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

2.10.1. 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 во время приготовления и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

Наличие на производстве (Технический регламент 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, объём, 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 качества пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МАОУ «Покровская СОШ».

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с Приказом Минтруда РФ № 988Н, Минздрава РФ № 1420Н от 31.12.2020

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

Приложение № 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению приказ Министерства Здравоохранения РФ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Работники, уклоняющиеся от медицинских осмотров и санитарно-гигиенического обучения, не допускаются к работе.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСТАНОВКОЙ ПРОИЗВОДСТВА, НАРУШЕНИЯМИ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ:

Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

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

Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

Неисправность сетей водоснабжения;

Неисправность сетей канализации;

Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

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 учебных учреждений.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, 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 Учреждения.

4. ВЫПОЛНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

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

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

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

4.3 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

4.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

4.5. 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 ПП

- Гигиена персонала
 - Практическое и теоретическое обучение по гигиене
- 4.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Приложение 22.1. Требования к санитарному содержанию помещений образовательных учреждений

Приложение 22.2. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 22.3. Требования к соблюдению санитарных правил

5. 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:

5.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- 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 2.1);
- 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.

5.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)

Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 15)

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 16)

Журнал здоровья персонала (Приложение 17) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)

Личные медицинские книжки каждого работника

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 18)

Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.,4.3)

Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 11.1.)

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 19)

Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 20)

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 21)

Приложения

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в редакции от 08.08.2024г	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г.
Федеральный закон № 157 «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней» от 17.09.1998г. в редакции от 01.01.2024 г	ФЗ № 157 от 17.09.1998 г.
Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ. (в редакции от 01.09.2024 г)	ФЗ № 184 от 27.12.2002 г.
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции(COVID-19)»	3.1/2.4.3598-20
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
СП «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» Рекомендации по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций (приложение к письму Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 14 февраля 2020 г. N 02/2230-2020-32)	СП 1.1.1058-01
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (с изменениями от 22.04.2024г)	ТР ТС 021 2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151) (в редакции от 10.07.2024г.)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115) (в редакции от 23.06.2023г)	ТР ТС 033/2013

Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) (с изменениями от 29.08.2023 г.)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13) (с изменениями от 23.09.2022 г)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7) с изменениями от 14.05.2024 г	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма, последствий потребления табака или потребления никотинсодержащей продукции» (ст. 10-12,16,19,20,21,23) в редакции от 24.07.2023	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	2.4.3648-20
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	2.3/2.4.3590-20
Федеральный закон № 29 от 02.01.2000г «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в редакции от 01.03.2020г.	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минтруда РФ № 988Н, Минздрава РФ № 1120Н от 31.12.2020
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
Приказ МЗ РФ от 14.04.2000 № 122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов».	Приказ МЗ РФ № 122 от 14.04.2000
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от27.03.07г (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03

«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановление. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96 №21 (в редакции от 11.03.2021г)
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	3.5.3.3223-14
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной	СП 3.5.1378-03
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	СП 3.3.2.3332-16
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.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	СП 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)	СанПиН 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 горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	СанПиН 2.1.3684-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	СП 2.1.7.1287-03
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)	СП 1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

Приказ Минздрав РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	от 6 декабря 2021 г. № 1122н в редакции от 01.09.2024
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299 в редакции от 29.06.2024 года	Решение Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299 в редакции от 29.06.2024 года

Основные нормативные правовые акты, регламентирующие организацию питания в общеобразовательной организации

Федеральные законы

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 года № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 21 декабря 1996 года № 159-ФЗ «О дополнительных гарантиях по социальной поддержке детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

Федеральный закон от 22 мая 2003 года № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 5 апреля 2013 года № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 13 июля 2015 года № 224-ФЗ «О государственно-частном партнерстве, муниципально-частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации

Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 года № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года».

Нормативные акты Правительства Российской Федерации

Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования».

Нормативные акты Свердловской области

Закон Свердловской области от 15 июля 2013 года № 78-ОЗ «Об образовании в Свердловской области»;

Постановление Правительства Свердловской области от 03.09.2020 № 621-ПП «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области»;

Постановление Правительства Свердловской области от 23.04.2021 № 270-ПП «Об утверждении Порядка предоставления денежной компенсации

на обеспечение бесплатным двухразовым питанием (завтрак и обед) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в том числе детей-инвалидов, осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»;

Приказ Министерства общего и профессионального образования Свердловской области от 05.09.2017 № 292-И «О минимизации рисков инфекционных заболеваний в образовательных (оздоровительных) организациях Свердловской области» (с изменениями на 05.08.2021) (в ред. приказа Минздрава Свердловской области №1775-п, Министерства образования и молодежной политики Свердловской области №770-Д от 05.08.2021);

Приказ Департамента государственных закупок Свердловской области от 16.08.2021 № 104-ОД «Об утверждении типового контракта на оказание услуг по организации питания».

Технические регламенты

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», принят решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержден решением комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67;

Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68;

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162.

Санитарно-эпидемиологические нормативные документы

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 г. № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 13.07.2001 № 18 «О введении в действие санитарных правил – СП 1.1.1058-01» «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утверждены решением Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299).

Национальные и межгосударственные стандарты

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;

ГОСТ 32962-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования;

ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям;

ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания;

ГОСТ Р 56746-2015 /ISO/TS/22002*2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

Методические рекомендации и указания

методические рекомендации МР 2.4.5.0131-18 Практические аспекты организации рационального питания детей и подростков, организация мониторинга питания (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10.08.2018);

методические рекомендации МР 2.4.0162-19 «Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 30.12.2019);

методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 02.03.2021);

методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

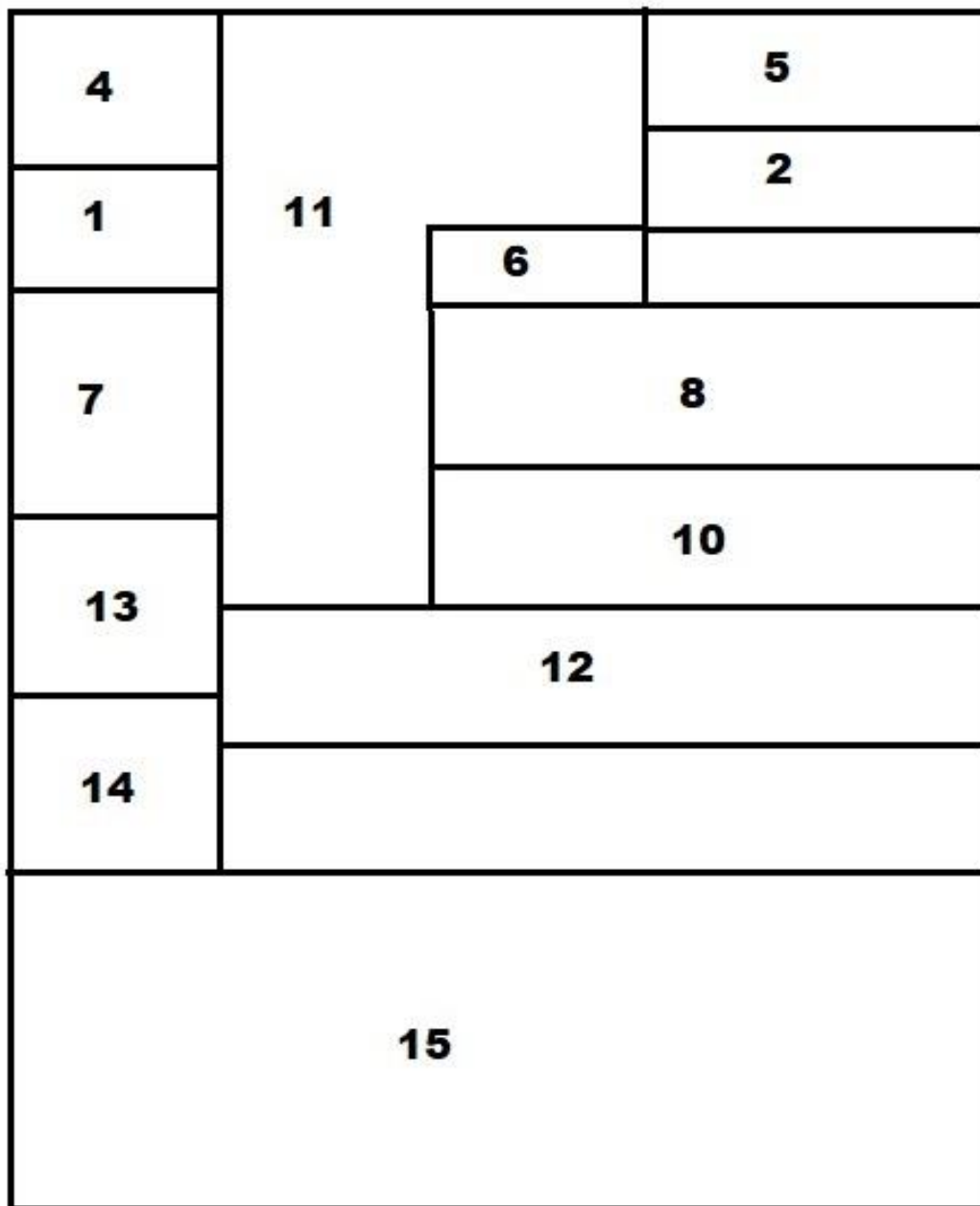
методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020);

методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» (утверждены Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 22.07.2021).

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая сухих продуктов	Стеллажи -3, подтоварники - 1, среднетемпературные - 1 и низкотемпературные холодильные шкафы - 2
Кладовая	Стеллажи -3, подтоварники - 1, среднетемпературные - 1 и низкотемпературные холодильные шкафы - 2
Овощной цех	Производственные столы - 2, картофелеочистительная и овощерезательная машины -1, моечные ванны - 3, раковина для мытья рук -1
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - 3, контрольные весы -1, среднетемпературные - 1 низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка -1, моечные ванны -4, раковина для мытья рук -1
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции) - 5, электрическая плита - 2, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат - 1, контрольные весы -1, раковина для мытья рук -1
Раздаточная зона	Линия раздачи для первых, вторых и третьих блюд, контрольные весы для готовой продукции - 1
Моечная столовой посуды	Производственный стол -1, посудомоечная машина МПТ -1700, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллажи -1, раковина для мытья рук - 1
Моечная кухонной посуды	Моечная ванна -2, раковина для мытья рук -1, стеллаж -1

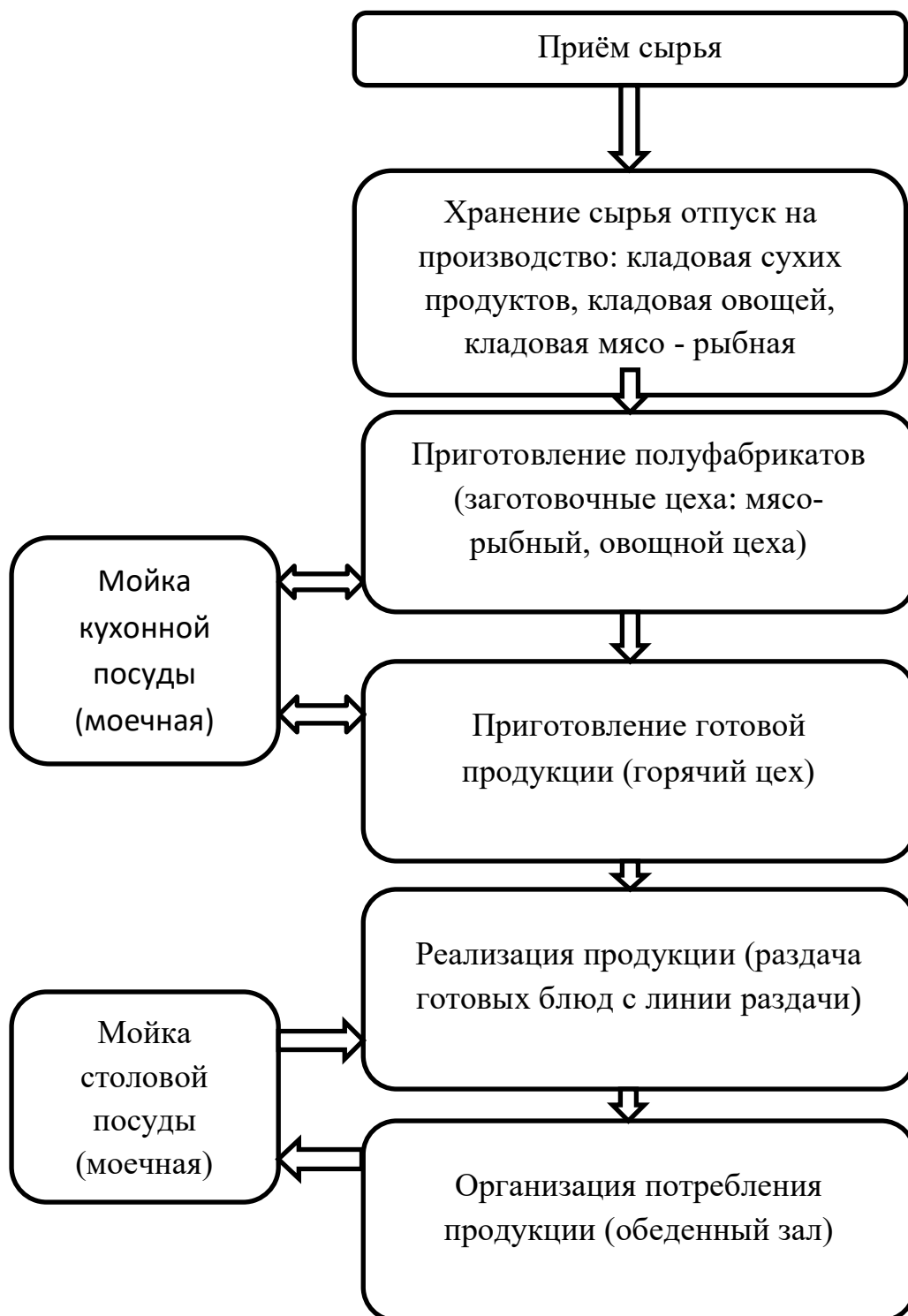
План-схема пищеблока МАОУ «Покровская СОШ»
(с. Покровское, ул. Школьная, 1)



Перечень помещений пищеблока

№	Название помещения	Площадь
№1	Вентиляционная	11,5 м2
№2	Санузел душевая	6,7м2 3,1 м2
№3	Подсобное помещение	1,6 м2
№4	Кладовая для овощей	18,0 м ²
№5	Кладовая для сухих продуктов	7,0 м2
№6	Комната уборочного инвентаря	2,46 м2
№7	Гардероб персонала	7,9 м2
№8	Овощной цех	13,6 м2
№9	Раздаточная зона	
№10	Мясорыбный цех	14,3 м2
№11	Коридор	39,6 м2
№12	Горячий цех	36,9 м2
№13	Моечная для кухонной посуды	6,4 м2
№14	Моечная столовой посуды	15,8 м2
№15	Обеденный зал	80,0 м2

Блок – схема технологического процесса



Приложение 2.2.

№п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья	- Условия транспортировки(личная медицинская книжка на экспедитора, использование спецодежды); - Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов; - Первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр); сроки годности; - Продукты, запрещенные к использованию в питании детей;	ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС	При поступлении - каждая партия При поступлении - каждая партия При поступлении - каждая партия При поступлении - каждая партия	Кладовщик
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности, качеством продукции.	- температура, влажностный режим; - товарное соседство и тара; - сроки годности продуктов; - температурный режим в холодильном оборудовании	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно Каждая партия Ежедневно	Кладовщик Ответственный за питание шеф-повар
3.	Подготовка сырья к процессу производства - контроль за соблюдением санитарных правил.	- Просеивание сыпучих продуктов; - Санитарная обработка яиц; - Процеживание жидких продуктов;	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Каждая партия продуктов– ежедневно	Ответственный за питание шеф-повар

№п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
4.	Технологический процесс холодной обработки продуктов - контроль за соблюдением санитарных правил.	- Дефростация мяса, рыбы; - Первичная обработка мяса, птицы, рыбы; - Приготовление мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из мяса птицы, фарша, котлетной массы,...	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Ответственный за питание шеф-повар
5.	Тепловая обработка продуктов.	- Порядок тепловой обработки; - Температура внутри изделий и время обработки; - Вторичная тепловая обработка порционных мяса, рыбы для вторых блюд; - Организация питания детей, соблюдение питьевого режима; - Порядок отбора суточной пробы; - Технология приготовления витаминизированных блюд или витаминизация блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Ежедневно	Ответственный за питание шеф-повар
6.	Приготовление холодных блюд - контроль за соблюдением санитарных правил	- Технология приготовления, условия хранения и сроки годности вареных продуктов, салатов и холодных закусок; - Приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов и зелени (меры по профилактике кишечных инфекций, глистных инвазий и острых кишечных инфекций).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Постоянно	Ответственный за питание шеф-повар

Продолжение таблицы

№п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
7.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции - контроль за соблюдением санитарных правил.	- Соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче; - Качество готовой пищи (бракераж готовой продукции, ведение бракеражного журнала); - Соблюдение порядка сервировки и порционирования блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Постоянно, ежедневно	Ответственный за питание шеф-повар
8.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в пищеблоке образовательной организации	- Лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (физико-химические, химические, микробиологические).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	По графику производственного контроля	Заместитель директора по АХ
9.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.	- Режимы санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства; - Порядок проведения санитарных дней; - Санитарная обработка оборудования, инвентаря; - Санитарная обработка посуды, приборов, соблюдение температурного режима при санитарной обработке посуды; - Эффективность санитарной обработки.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно Не реже 1 раза в месяц В конце рабочего дня После каждого использования (оборота).	Ответственный за питание шеф-повар

№п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
10.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация.	- Своевременность прохождения медицинских осмотров и обследований; - Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно – в соответствии с требованиями нормативных документов.	Руководитель организации
11.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве	- обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем - график сан. обработки помещений, оборудования и инвентаря; - проведение санитарных дней; - утилизация отходов и тары; - проведение дератизационных и дезинсекционных работ; - проведение дополнительных сан-профилактических мероприятий по предупреждению острых кишечных заболеваний	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Постоянно 1 раз в месяц По графику По эпидпоказаниям	Руководитель организации
12.	Факторы производственной среды	- микроклимат на рабочих местах - освещенность - шум и вибрация	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	2 раза в год 1 раз в год 1 раз в год 1 раз в год	Руководитель организации
13.	Инженерно-техническое обеспечение предприятия	- исправность инженерных сетей - проведение текущих косметических ремонтов - контроль исправности технологического оборудования - поверка КИП	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СП 2.4.3648-20	Постоянно Не реже 1 раза в год Ежедневно 1 раз в год	Заместитель директора по АХР

Приложение 3.1.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

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

Приложение 3.2.

Приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (образец)

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 4.1.

(Приложение № 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

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

Приложение 4.2.
Приложение № 3 к СанПиН

2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 4.3.

Журнал учета показаний гигрометра

Число/Время	Температура воздуха в помещении (показания термометра, °С	Влажность воздуха в помещении (показания гигрометра психометрического)			Подпись ответственного лица
		сухого	увлажненного	относительная влажность	

Приложение 5

"Ведомость контроля за рационом питания"

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма* продукта в граммах г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека / количество питающихся					В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	10		
Примечание: * Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8 настоящих санитарных правил.									

Приложение 5.1.

Технологическая карта № 36/3

СТН для питания детей в образовательных организациях 2021

Гарнир овощной сборный

Рецептура

Наименование сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на выход		
	брутто	нетто	180	130	100
Картофель (с 1 сентября по 31 окт)	74,7	56,0	67,2	48,5	37,3
с 1 ноября по 31 декабря	80,0	56,0	67,2	48,5	37,3
с 1 января по 28-29 февраля	86,2	56,0	67,2	48,5	37,3
с 1 марта	93,3	56,0	67,2	48,5	37,3
Морковь (до 1 января)	42,5	34,0	40,8	29,5	22,7
с 1 января	45,3	34,0	40,8	29,5	22,7
Горошек зеленый	52,3	34,0	40,8	29,5	22,7
Мука пшеничная	4,0	4,0	4,8	3,5	2,7
Молоко	37,5	37,5	45,0	32,5	25,0
Масло сливочное	4,0	4,0	4,8	3,5	2,7
Соль йодированная	1,0	1,0	1,2	0,9	0,7
Выход готового блюда		150,0	180,0	130,0	100,0

Технологический процесс:

Очищенные картофель и морковь нарезают кубиками и припускают по отдельности с добавлением воды (20% к массе), зеленый горошек прогревают в собственном соку, отвар сливают. Для соуса муку пассеруют (подсушивают в жарочном шкафу до светло-кремового цвета) и смешивают со сливочным маслом, разводят горячим кипяченым молоком, добавляют соль и проваривают 20 минут.

Припущенные овощи соединяют, добавляют соус и прогревают 10 минут.

При отпуске можно добавить зелень (1-2 г).

Органолептические показатели качества

Внешний вид-форма нарезки картофеля и моркови сохранена.

Цвет - свойственный овощам, входящим в рецептуру.

Консистенция - овощей мягкая, соуса мягкая, полужидкая.

Запах - свойственный припущенным овощам и соусу, без постороннего.

Вкус - характерный припущенным овощам и соусу.

Информация о пищевой ценности (на выход 150 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Са, мг	Fe, мг	В1, мг	С, мг	Калорийность, ккал
3,9	3,9	16,6	63,31	0,96	0,11	6,72	118,0

Шеф - повар _____

Калькулятор (технолог) _____

Приложение 7.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизи- рованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 7.1.

Приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (образец)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера жа	Наименова ние готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Примечан ие <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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.

ОСНОВА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЩЕБЛОКА МАОУ «ПОКРОВСКАЯ СОШ»

Приложение № 6

к СанПиН

2.3/2.4.3590-20

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме субпродуктов говяжьих: 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 сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из не пастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "само квас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.

19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические)
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
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, снеки.
42. Изделия из рубленого 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 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей
от 7 до 18 лет (в нетто г., мл, на 1 ребенка в сутки)**

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	ИТОГО В СУТКИ	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т. ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в т.ч. для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2

27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

Приложение №

8

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3 - 6 лет / 7 - 11 лет / 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							
ужин							
Итого за ужин							

Итого за день							
День 2							
завтрак							
Итого за завтрак							
обед							
Итого за обед							
полдник							
Итого за полдник							
ужин							
Итого за ужин							
Итого за день							
Среднее значени е за период							

Приложение № 9

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, Микробиологическим показателям- 2 раза в год.
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	Информация берётся по результатам специальной оценки условий труда	
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место		
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место		

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Приложение № 10
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порции	
	7-11 лет	12 и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	60-100	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	90-120	100-120
Гарнир	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	180-200	180-200
Фрукты	100	100

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)

Показатели	От 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	500	550
Второй завтрак	200	200
Обед	700	800
Полдник	300	350

Приложение № 10.1
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах	
	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	77	90
жиры (г/сут)	79	92
углеводы (г/сут)	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	2350	2720
витамин С (мг/сут)	60	70
витамин В1 (мг/сут)	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10
кальций (мг/сут)	1100	1200
фосфор (мг/сут)	1100	1200

магний (мг/сут)	250	300
железо (мг/сут)	12	18
калий (мг/сут)	1100	1200
йод (мг/сут)	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	3,0	4,0

Таблица 3

Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20 - 25%
	обед	30 - 35%
	полдник	10% - 15%

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса,г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное	41	Творог с массовой долей жира 9%	31

		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования
организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные организации	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед

Ведомость контроля над рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в% (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу

и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов
в общеобразовательные 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.

График генеральной уборки пищеблока

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)

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Политика МАОУ «Покровская СОШ»
в области
качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи МАОУ «Покровская СОШ» 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 ресурсами,
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 МАОУ «Покровская СОШ» 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

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП МАОУ «Покровская СОШ»

ПРИКАЗ

по муниципальному автономному общеобразовательному учреждению
«Покровская средняя общеобразовательная школа»

от 30.09.2025

№131

«О создании рабочей группы на предприятии
по разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждении программы ХАССП, ее корректировке»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МАОУ «Покровская СОШ» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
Координатор - директор школы Орлова Н.В.
Технический секретарь - Юдина Ю.В., заместитель директора по АХР.
Члены рабочей группы на предприятии:
Член рабочей группы ХАССП – Сыропятова И.Г., учитель технологии, технолог.
Член рабочей группы ХАССП – Каурова Н.Н., шеф – повар.
Член рабочей группы ХАССП – Цветкова Г.К., кладовщик.
2. Рабочей группе ХАССП внести изменения в программу и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МАОУ «Покровская СОШ»
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.

9. Директору и зам. директора по АХР (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____)

10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- 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.

11. Утвердить настоящим приказом Программу ХАССП с изменениями.

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор МАОУ «Покровская СОШ»: _____ Орлова Н.В.

Ознакомлены:

Приложение 15

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

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					
3.					

Приложение 16

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

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

Приложение 17

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.

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					ВК Л	ВЫК Л	

Приложение 19

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Наименование мероприятия	Месяц																											
	октябрь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																												
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																												
3. Нормы закладки сырой продукции																												
4. Бракераж готовой продукции																												
5. Соответствие технологии приготовления блюд																												
6. Нормы выдачи готовых блюд																												
7. Соблюдение режима выдачи пищи																												
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																												
9. Соблюдение графика генеральной уборки																												

Условные обозначения.

Ответственные лица

Заместитель директора по АХР



Директор МАОУ «Покровская СОШ»

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);



- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 20)
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 21)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой	Журнал здоровья персонала (Приложение 21)
	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1 - 7.2.)	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов дератизация, дезинсекция)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение ...)
	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов	Личные медицинские книжки каждого работника
		примечание

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

Требования к санитарному содержанию помещений
образовательных учреждений

12.1. Территория общеобразовательного учреждения должна содержаться в чистоте. Уборку территории проводят ежедневно до выхода обучающихся на площадки. В жаркую, сухую погоду поверхности площадок и травяной покров рекомендуется поливать за 20 минут до начала прогулки и спортивных занятий. Зимой площадки и пешеходные дорожки отчищать от снега и льда.

Мусор собирают в мусоросборники, которые должны плотно закрываться крышками, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны дезинфекционными (дезинсекционными) средствами, разрешенными в установленном порядке. Не допускается сжигание мусора на территории общеобразовательного учреждения, в том числе в мусоросборниках.

12.2. Ежегодно (весной) проводят декоративную обрезку кустарника, вырубку молодой поросли, сухих и низких веток. При наличии непосредственно перед окнами учебных помещений высоких деревьев, закрывающих светопроемы и уменьшающих значения показателей естественной освещенности ниже нормируемых, проводят мероприятия по их вырубке или обрезке ветвей.

12.3. Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств.

Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены.

Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствии обучающихся, при открытых окнах или фрамугах. Если общеобразовательное учреждение работает в две смены, уборку проводят по окончании каждой смены: моют полы, протирают места скопления пыли (подоконники, радиаторы и др.).

Для проведения уборки и дезинфекции в общеобразовательном учреждении и интернате при общеобразовательном учреждении используют моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные в установленном порядке к применению в детских учреждениях, соблюдая инструкции по их применению.

Дезинфицирующие растворы для мытья полов готовят перед непосредственным применением в туалетных комнатах в отсутствии обучающихся.

12.4. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией и в местах, недоступных для обучающихся.

12.5. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в общеобразовательном учреждении проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписаниям органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

12.6. Не реже одного раза в месяц во всех видах помещений общеобразовательного учреждения и интерната при общеобразовательном учреждении проводится генеральная уборка.

Генеральная уборка техническим персоналом (без привлечения труда обучающихся) проводится с применением разрешенных моющих и дезинфицирующих средств.

Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищают от пыли.

12.7. В спальнях помещений общеобразовательного учреждения и интерната при общеобразовательном учреждении постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) следует проветривать непосредственно в спальнях при открытых окнах во время каждой генеральной уборки. Смена постельного белья и полотенец осуществляется по мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.

Перед началом учебного года постельные принадлежности подвергают обработке в дезинфекционной камере.

В туалетных помещениях мыло, туалетная бумага и полотенца должны быть в наличии постоянно.

12.8. Ежедневную уборку туалетов, душевых, буфетов, помещений медицинского назначения проводят с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сиденья на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке.

12.9. В медицинском кабинете помимо обеззараживания помещения и предметов обстановки необходимо дезинфицировать медицинские инструменты в соответствии с указаниями по дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения.

Предпочтение следует отдавать стерильным медицинским изделиям одноразового применения.

12.10. При образовании медицинских отходов, которые по степени эпидемиологической опасности относятся к потенциально опасным отходам, их обезвреживают и удаляют в соответствии с правилами сбора, хранения, переработки, обезвреживания и удаления всех видов отходов лечебно-профилактических учреждений.

12.11. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями.

Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

12.12. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.

12.13. Санитарное содержание помещений и дезинфекционные мероприятия в подразделениях дошкольного образования проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.

12.14. Санитарное состояние помещений пищеблока следует поддерживать с учетом санитарно-эпидемических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях. При наличии бассейна уборка и дезинфекция помещений и оборудования проводится в соответствии с санитарными правилами для плавательных бассейнов.

12.15. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами. Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирают увлажненной ветошью, металлические части - сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут. Спортивный ковер очищают ежедневно с использованием пылесоса, не менее 3 раз в месяц проводят его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты ежедневно протирают мыльно-содовым раствором.

12.16. При наличии ковров и ковровых покрытий (в помещениях начальной общеобразовательной школы, групп продленного дня, интернате) их очищают пылесосом в ежедневном режиме, а также 1 раз в год подвергают просушиванию и выколачиванию на свежем воздухе.

12.17. При появлении в учреждении синантропных насекомых и грызунов на территории общеобразовательного учреждения и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций в соответствии с нормативно-методическими документами.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организаций общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

13. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений, необходимо выполнение следующих мероприятий:

13.1. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены.

13.2. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

13.3. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

13.4. В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

13.5. Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие быющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

13.6. В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

13.7. После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

13.8. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов, работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.

13.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводится не реже одного раза в два года, для руководителей организаций-ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

13.10. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

13.11. Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

Приложение 22.2.

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

1. Персонал общеобразовательного учреждения 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 детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал общеобразовательного учреждения проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник общеобразовательного учреждения 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 общеобразовательное учреждение, 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 (Приложение N 17).

Не допускаются к работе на пищеблоке и 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 общеобразовательного учреждения 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), 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 халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

Требования к соблюдению санитарных правил

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

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками общеобразовательного 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 общеобразовательного учреждения (в т. ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников.

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей специалистов	Лабораторные функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания
Работы в организациях общественного питания, на пищеблоках: повар кухонный работник или мойщик посуды уборщик производственных	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог *Инфекционист	Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на	Заболевания и бактерионосительство: 1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез 6) заразные кожные заболевания:

помещений			брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем — по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем — не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем — по медицинским и эпидпоказаниям	чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки, только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов; 10) оза.
-----------	--	--	---	--

Перечень должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

№ п/п	Наименование профессии	Количество работающих	Периодичность подготовки
1.	Шеф-повар	1	1 раз в год
1.	Повар	1	1 раз в год
2.	Кухонный рабочий	2	1 раз в год
3.	УСП	1	1 раз в год
4.	Кладовщик	1	1 раз в год