

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Зианчуринский агропромышленный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ ЗАК
Г.Г. Тукумбетова
Приказ № 134/1 от 29.08.2024

ПРОГРАММА

**производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП
в учебно-производственной столовой
ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж**

Исянгулово, 2024

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3./2.4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в учебно-производственной столовой (далее – столовой) ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж (далее – Учреждение) 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.

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

Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1-требования к размещению и отделке помещений столовой, оборудованию, инвентарю, посуде;
- 2.2-требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3-данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4-перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7 установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8 периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9 периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции 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.

3. Требования к планировке и отделке производственных и санитарно-бытовых помещений, оборудованию столовой, инвентарю, посуде.

- 3.1. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений столовой должна быть выполнена из водонепроницаемых, материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами (при необходимости), и не иметь повреждений.
- 3.2. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованием технического регламента статьи 10 и 14 Таможенного союза ТР ТС 021/2011. Необходимо в столовой соблюдать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и дезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала участвующего в приготовлении для детей продукции общественного питания. Столовая учреждения оборудована необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Приложение 2. Рекомендуемый набор оборудования пищеблока.
- 3.3 Технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны быть раздельными и промаркированы любым способом, удобным и понятным для персонала.
- 3.4 Технологическое и холодильное оборудование, моечное оборудование, производственные столы разделочный инвентарь, кухонная и столовая посуда, многооборотные средства упаковки должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.
- 3.5 Холодильное оборудование должно обеспечивать условия хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать прямой термометр, расположенный внутри холодильного оборудования.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, промаркированные любым способом без дефектов (щелей, зазоров и других);
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; иметь маркировку и использоваться по назначению, из нержавеющей стали

3.7. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) должны быть оснащены подводкой горячей и холодной воды, отвечающей требованиям, предъявляемым к питьевой воде, а также оборудоваться отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Система проточно-вытяжной вентиляции должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно- бытовые помещения.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, пыли (мучной), влаги оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Обследование технического состояния системы вентиляции (ревизия, очистка и контроль эффективности) проводится перед вводом здания в эксплуатацию, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет. При обследовании технического состояния вентиляции должны осуществляться инструментальные измерения объемов вытяжки воздуха

3.8. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах или участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

3.9. Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведение, теплоснабжение, вентиляция и освещение в столовой должны быть исправными и выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения теплоснабжения.

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

- 3.11 Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 3.12 Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 3.13 В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
- 3.14 Кухонную и столовую посуду обрабатывают отдельно в соответствии с инструкциями по применению моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.15 Столовая приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.
- 3.16 В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.
- 3.17 При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
- 3.18 В мойке столовой и кухонной посуды вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды ручным способом или на специализированных моечных машинах соблюдая инструкции по эксплуатации, с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.19 Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- 3.20 Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 3.21 Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Прямого запрета на использование посуды со сколами нет.
- 3.22 Рабочие столы пищеблока столовой и столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь, губки и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.
- 3.23 Отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, делятся на категории: а) отходы, состоящие из животных тканей; б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных; в) иные отходы (твердые отходы, мусор). Отходы в соответствии с категорией должны быть отдельно помещены в промаркированные, находящиеся в исправном состоянии и используемые исключительно для сбора и хранения таких отходов и мусора, закрываемые емкости.
- 3.25 В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

3.26 В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.

4.1 При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо соблюдать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе попадание посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

4.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в пищеблок столовой учреждения осуществляется при наличии маркировки товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье не принимается. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом заведующим производством.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (Форма, СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Приложение №3.

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок в столовую, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

4.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, температуры и влажности в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в:

- Журнал учета температурного режим холодильного оборудования СанПиН 2.3/2.4.3590-20). (Приложение №4)
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Приложение № 5. Журналы хранятся в течение года.

4.4 Хранить продукты в холодильных и морозильных камерах

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой или в потребительской упаковке.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

4.4 Температура блюд на линии раздачи (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры), холодные закуски, салаты, напитки – берется из технологических документов ТК или ТТК, для контроля температуры блюд используются термометры.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается;

- нахождение на раздаче более 3-х часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

4.5. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.6 Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

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

4.8 В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

4.10. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Приложения № 5
- Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.29. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции от каждой партииготавливаемой пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником столовой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающие) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться по штучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте, в холодильнике при температуре от +2*С до +6*С.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (поваром).

4.11. В учреждении организуется правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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

Физические опасности:

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

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

5.2.1 Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая,

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с маркировкой товара. данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение № 5; № 6).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в столовой учреждения основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20 и утвержденных директором учреждения 10-дневном (с учетом режима организации) меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для питания учащихся образовательных учреждений. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

5.2.5. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в столовой учреждения не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи .

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

6.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

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

6.3 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;

6.4 Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой;

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

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

7.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений.

7.3 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.

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

7.5 Контроль за наличием документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

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

7.9 Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в учебно-производственной столовой ГАПОУ Зианчуринский агропромышленный колледж

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

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

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала.

8.1 Все сотрудники столовой обязаны проходить обследование в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

8.2. Все сотрудники столовой обязаны пройти профессионально-гигиеническое обучение, согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Мероприятия	Период	Сроки	Ответственное лицо
Медицинские осмотры	1 раз в год	Июнь	Повар
Флюорография	1 раз в год	-	Повар
Обследование на гельминты, энтеробиоз	1 раз в год	-	Повар
Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в год	-	Повар

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- 1) Утилизация пищевых отходов в соответствии с ТР ТС.
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 .
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.

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

Инструкции по охране труда	02-03-1
Журнал инструктажа по пожарной безопасности	02-03-2
Журнал регистрации инструктажа по охране труда на рабочем месте	02-03-3
Ведомость контроля за рационом питания	02-03-9
Журнал учета температуры холодильного оборудования	02-03-10
Журнал гигиенический (сотрудники)	02-03-11
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	02-03-13
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (ежедневное, 10-тидневное меню)	02-03-14

Приложение 1.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение)	ФЗ №52 от 30 марта 1999 г.
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 12 января 2000г.
3	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
4	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
5	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
6	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
7	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
8	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
9	«О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
10	«Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»	
11	«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.»	ТР ТС 027/2012
12	«Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
13	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
14	«Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
15	«Продовольственное сырье и пищевые продукты гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	моечные ванны, стеллажи, раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	Моечные ванны, стеллажи, раковина для мытья рук

Приложение 3

по Приложению N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

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

Приложение 4.

по Приложению N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования

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

Приложение 5.

по Приложению 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Примечание	7
Подписи членов бракеражной комиссии	6
Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	5
Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	4
Наименование блюда, кулинарного изделия	3
Время снятия бракеража	2
Дата и час изготовления блюда	1

Приложение № 6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроками годности и (или) с признаками недоброкачества:

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям регламентов Таможенного союза
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыбы не прошедшие ветеринарную- санитарную экспертизу.
4. субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
5. Непотрошенная птица
6. Мясо диких животных;
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц;
8. Яйца с загрязненной и поврежденной скорлупой, яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
10. - крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, 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 обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по – флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом;
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки; 16. Простокваша-самоквас. 17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас. 19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств. Неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой) не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жаренные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый красный и черный.
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный, тонизирующие напитки (в том числе энергетические)
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, 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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные, изделия творожные более 9 % жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5 % и более 3,5 % жирности, кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

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;

- наличии герметичной упаковки;
- при соблюдении условий перевозки по температуре и влажности;
 - исключив соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при перевозке.

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

2. 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.

3. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения,

Требования к составлению меню для организации питания детей.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в столовой учреждения должны соблюдаться следующие требования:

Питание детей должно осуществляться посредством основного(организованного), включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях СанПин 2.3/2.4.3590-20 Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

1. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи- завтрак, обед. При отсутствии второго завтрака калорийность завтрака увеличивается на 5 % .

2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам (Приложение____) 3. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пище продукции(правила и нормы СанПин 2.3/2.4 3590-20.)

4. Для детей –сирот и детей, оставшихся без попечения родителей , лиц из числа детей-сирот, оставшихся без попечения родителей, лиц потерявших в период обучения обоих родителей, единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании устанавливается 15 % надбавка к нормам обеспечения. (Приложение____) а, также по согласованию здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.

5. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима столовой учреждения и согласовывается с директором колледжа.

6. Питание детей должно осуществляется в соответствии с утвержденным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях.

7. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, территориальных, национальных особенностей при условии соблюдения требований соотношения и содержанию в рационе питания основных пищевых веществ.

8. Для дополнительного обогащения микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионов в меню должна использоваться специализированная

9. В столовой учреждения в доступном месте для детей и родителей

(обеденном зале) должна быть размещена следующая информация;

- ежедневное меню основного (организационного питания) для обучающихся с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, масса порции, калорийности порции.

10.Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

11.Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Приложение 9

Ведомость контроля за рационом питания с
по _____
Режим питания: одноразовое
Возрастная категория : 16 лет и старше.

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто)	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	4	5		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись руководителя учреждения и дата ознакомления:

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

Приложение 10

Требования к санитарному содержанию помещений столовой

1.Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

2.Для уборки производственных и санитарно- бытовых помещений столовой выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

3.В столовой учреждения должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Организация контроля за разведением, хранением дезинфицирующего средства

Наименование мероприятия	Сроки	Ответственное лицо
Контроль за дезинфекционными мероприятиями, разведение и хранение дез.средств	ежедневно	Повар
Организация контроля за безопасностью и эффективностью дезинсекции и дератизации	по необходимости	Повар
Наличие аптечек для оказания медицинской помощи, своевременное пополнение	постоянно	Повар

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

1. Лица, поступающие на работу в столовую учреждения должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.
2. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр персонала столовой, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
3. Для исключения риска микробиологического паразитарного загрязнения продукции персонал столовой обязан:
 - оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
 - снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом и или с иным моющим средством для рук после посещения туалета;
 - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующей столовой;
 - использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении целостности и после санитарно- гигиенических перерывов в работе. - работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак, фартук, обувь на нескользкой подошве), не менее 3-х комплектов одежды.

Мероприятия с Центром гигиены и эпидемиологии.

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год,

химическим и микробиологическим показателям	горячем, доготовочном (выборочно)		
Исследование уровня шума в мастерских	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования. являющегося источником шума

Ассортимент вырабатываемых блюд:

1. Первые блюда
2. Вторые блюда (рыбные, мясные, овощные)
3. Напитки (горячие, холодные)

Приложение №12

Лицами, ответственные за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:

№	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные лица
1	Контроль за соблюдением санитарно гигиенических требований	В течение года постоянно	Директор, повар
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	Директор
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно	Директор
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	Завхоз
5	Контроль за качеством поступающих на реализацию продуктов питания (документальная и органолептическая), соблюдение условий и сроков транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Завхоз, повар , Бракеражная комиссия
6	Контроль за организацией рационального питания обучающихся и сотрудников, качественным приготовлением пищи, проведение витаминизации, хранением суточных норм	1 раз в месяц, комиссия по питанию ежедневно	Директор,,повар , Бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок персонала в соответствии с национальным календарем прививок	Постоянно	Директор
8	Контроль за режимом проветривания, воздушно-тепловым режимом	Постоянно	Повар
9	Контроль за наличием сопроводительных документов на поступающие товары	Постоянно	Повар
10	Контроль за состоянием оборудования	ежедневно	Повар
11	Профилактика травматизма и несчастных случаев	ежедневно	Специалист по ОТ
12	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой канализационных сооружений	ежедневно	Повар ,завхоз

13	Контроль за использованием помещений и производственных цехов столовой в соответствии с назначением	ежедневно	Директор,,повар
14	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Завхоз,повар
15	Контроль за температурой воздуха внутри холодильных камер другого холодильного оборудования	ежедневно	Повар
16	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Завхоз,повар
17	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом	ежедневно	Директор,завхоз
18	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	Ежедневно перед раздачей пищи	Директор,повар
19	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно	Повар ,бракеражная комиссия
20	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением	ежедневно	Повар