



Отдел образования  
Муниципальное автономное  
общеобразовательное учреждение  
«Андреевская средняя  
общеобразовательная школа»  
с. Андреевка  
Курманаевского района  
Оренбургской области  
ул. Октябрьская д.1  
461070 тел.: 3-01-38  
andr\_shkola@list.ru  
27.08.2024 г. №\_О-156.2

**Об утверждении программы производственного контроля с  
применением принципов ХАССП для МАОУ «Андреевская  
СОШ» в 2024-2025 учебном году**

В соответствии с пунктом с пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции» в целях разработки и внедрения системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее - системы ХАССП), обеспечения качества и безопасности выпускаемой продукции, предотвращения риска заражения продукции, повышения удовлетворенности потребителей ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить «Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП для МАОУ «Андреевская СОШ» в 2024-2025 учебном году» (приложение).
2. Ответственным лицам за организацию питания Долматовой О.Г. («Андреевская СОШ»), Андреевой Л.Г. («Гаршинская ООШ»), обеспечить реализацию программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП. Срок: 2024-2025 учебный год.
3. Контроль исполнения приказа оставляю за собой.

Директор



Волобуев С.И.

## 1. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования" 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».

Положение устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в 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** положения по контролю 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.

## 2. Состав положения по контролю за качеством пищевой продукции

Положение по безопасности пищевой продукции включает следующие пункты:

2.1. Общие положения

2.2. Состав положения по контролю за качеством пищевой продукции

2.3. Требования к питанию, санитарно-техническому состоянию, обеспечению, оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

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

2.5. Анализ опасностей и рисков. Сводная таблица рисков и контрольных критических точек

2.6. Разработка системы мониторинга

2.7. Мероприятия по производственному контролю

- 2.8. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды
- 2.9. Выполнение принципов ХАССП
- 2.10. Документация положения ХАССП. Перечень приложений
- 2.11. Схемы

### **3. Требования к питанию, санитарно-техническому состоянию, обеспечению, оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.**

3.1. Пищеблок школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и мочным оборудованием в соответствии с СанПиН. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Производится ревизия хранившихся пищевых продуктов на соответствие температурным характеристикам при хранении продукта (для холодильных камер). Вносятся изменения в меню в соответствии с требованиями ТТК. Директор или зав столовой сообщает в территориальный орган Роспотребнадзора в течение 1 часа. Вносится запись в журнал учета аварийной ситуации.

Ежегодно перед началом нового сезона проводится технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам. В техническом контроле участвует директор или зав столовой и технический специалист, результаты проверки заносятся в Журнал регистрации технического состояния оборудования пищеблока.

### **Приложение 2. Набор оборудования производственных, складских помещений**

План-схема представлена в целью наглядного представления обеспечения СОШ оборудованием в соответствии с СанПиН.

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

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов есть отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «Сельдь», «Х» - хлеб, «Зелень»;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу детей (для школы и для дошкольной группы). Для персонала есть отдельная столовая посуда. Посуда хранится в шкафу на решетчатых полках. Кухонная и столовая деформированная посуда, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью выбраковывается и утилизируется.

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции.

3.5. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами, результаты снимаются ежедневно и заносятся в журнал.

3.6. Предусмотрены резервные источники горячего водоснабжения через электрические водонагреватели.

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

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

3.9. Мойка кухонной посуды: Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола. Мытье кухонной посуды происходит отдельно от столовой посуды.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейке отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;

- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45 °С, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горя-

чей проточной водой не ниже 65 °С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

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

3.10.2 Столы в зале приема пищи промываются горячей водой с мылом до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

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

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

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

3.12 Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

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

3.14. 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 проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. В период коронавируса генеральная уборка проводится 1 раз в неделю.

3.15. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

#### **4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МАОУ «Андреевская СОШ» осуществляется 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.

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 отдельной 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.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

##### **Журнал бракеража поступающей пищевой продукции**

##### **Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

##### **Пример технологической карты**

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, содержит в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготовления блюд и их пищевую ценность.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не используются пищевые продукты и кулинарные изделия, указанные в:

##### **Приложение 7. Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для питания детей**

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Разные виды продуктов хранятся в разной таре, отдельно друг от друга.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуще-

ствляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

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

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

Масло сливочное хранятся 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.

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 на расстоянии от пола не менее 15 см, 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; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше 10 °С.

Фрукты 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 др.).

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации ( $15 \pm 2$ ) °С, но не более одного часа.

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

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

4.6. Питание должно быть организовано в соответствии с примерным меню для школьников, утвержденным директором МАОУ «Андреевская СОШ», рассчитанным не менее чем на 2 недели. При приготовлении рекомендуется использовать продукты из перечня: **Приложение 8.** (для школьников). Не рекомендуется использовать для питания продукты из перечня: **Приложение 7.** (для школьников)

4.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или

с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Для школы:

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

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

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

4.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раз-



даче должны иметь температуру 60 - 65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже 15 °С.

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

4.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

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

Технология приготовления блюд исключает предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 ч.

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

4.17. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.18. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.19. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.20. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 ч при температуре  $(4 \pm 2)$  °С.

4.21. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10-мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.22. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты хранятся не более 2 ч при температуре  $(4 \pm 2)$  °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов используют растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов не более 30 мин при температуре  $(4 \pm 2)$  °С.

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

4.24. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

4.25. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о

проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

4.26. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции **Приложение 6.1**.

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.

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

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в **Приложении 7**;
- изготовление на пищеблоке дошкольных образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.29. Для питья используется прокипяченная питьевая вода или профильтрованная из водопроводной сети.

4.30. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы (**Приложение 6** Органолептические показатели, **Приложение 11** Снятие суточной пробы) и результат заносится в журнал бракеража готовых блюд **Приложение 6.1**

## **5. Анализ опасностей и рисков. Сводная таблица рисков и контрольных критических точек**

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

5.2. Виды опасных факторов:

### **Биологические опасности:**

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

### **Химические опасности:**

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

### **Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в учреждение;

2. Хранения сырья;

3. Производство пищевой продукции, в том числе:

- помещение и оборудование пищеблока;

- производственный процесс приготовления продукции;

4. Реализация готовой продукции;

5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в МАОУ «Андреевская СОШ»**

№	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортимента перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запыщенного сырья, (Приложение 4) недоброкачественного сырья Финансовая: - завышенная ценовая политика, - ненужный объем поступающего сырья	- договоры с поставщиками - пересмотр договоров - управление поставками - анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда Приложение 7, 7.1) - Планирование расхода продукции (десятидневное меню)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик (п 12.1)*	Контрольно- критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Получение сырья (продуктов) от поставщика	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды. Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 3); - управление поставками; - визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение 10)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика. (п 12.1)*	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. <b>Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья</b>
3	Хранение продуктов/ Окончание Проведение	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом; - моющим средством	- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения...» (Приложение 4.1-4.2); - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; - своевременная дезинфекция и размораживание холодильников;(Приложение 31,32) - дератизация и проведение генеральных уборок . (Приложение 13, 23); -соблюдение личной гигиены; - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 14)	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая (п 12.1)*	<b>Установить Контрольно- критическую точку (ККТ)</b>
4	Подготовка посуды, инвентаря, рабочей поверхности	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.5. 2409-08, СанПиН 2.4.1.3049-13 ; - тщательная обработка до полного смыывания моющего средства и дезинфектанта (П. 3.13-3.19);	При выполнении нормативов степень риска не высока (п 12.1)*	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить

5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое: - загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p><b>Возникновение перекрестных загрязнений:</b> - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); - физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p>	<p>- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 28); - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены (Приложения 19-21)</p> <p>- отделение сырья от готовой к употреблению продукции; - соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; - разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены (Приложение 30)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая (п 12.1)*</p> <p>При выполнении нормативов степень риска не высокая (п 12.1)*</p>	<p><b>Установить Контрольно- критическую точку (ККТ)</b></p> <p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
6	Ручная обработка готовых к употреблению продуктов. Комплектование. Порционирование	Биологическая: - при нарушении технологии приготовления	<p>- снятие проб готовых блюд;</p> <p>- органолептическая оценка;</p> <p>- соблюдение правил подачи готовых блюд ( Приложение.6, 11)</p>	Степень риска невысокая (п 12.1)*	<b>Можно установить контрольно- критическую точку (ККТ)</b>
7	Прием пищи	Биологическое: - загрязнение м/о и их рост	<p>-соблюдение правил раздачи; - соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; - соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока (П.3.13-3.19, П. 4, Приложение 19-20)</p>	Степень риска не высокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка (п 12.1)*	Контрольно- критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

\*- п 12.1 Древо принятия решений

## 5.2. Обзор критических контрольных точек процесса производства (изготовления)

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

## 5.2 Сводная таблица анализа рисков в процессе производства питания

Шаг №	Этап процесса	Опасность	Меры контроля	К К Т	Критические пределы	Частота контроля	Корректирующие действия	Проверка	Отчеты
1	Получение сырья (продуктов) от поставщика	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) Проверка персоналом целостности упаковки, сроков годности и кодов даты, сопроводительных документов, визуальный осмотр транспорта поставщика, ТТН	КК Т1	Охлажденное продовольствие: 8°C. Мясо и субпродукты- +4°C/мясные продукты- +6°C. Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания Мясо и субпродукты- -18°C/мясные продукты- -8°C; Молоко и молочные продукты +4-8°C. Горячее продовольствие должно иметь температуру не ниже 60°C.; Сопроводительная документа (есть/нет) Целостность; упаковки (нарушена/не нарушена); Срок годности (истекший/неистекший) Наличие маркировки (да/нет)	Каждая партия продуктов	Если температура продукта находится в пределах между 5°C и 8°C, необходимо немедленно охладить продукты. <u>Если температура выше - 8°C, то продовольствие возвращается поставщику (зав столовой) делается запись в журнале бракеража.</u> Если у замороженных продуктов наблюдаются признаки оттаивания, <u>то продовольствие возвращается поставщику (зав столовой) делается запись в журнале бракеража</u> Горячие продукты, имеющие температуру ни-	Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерений температуры термометром/проверка документов/проверка целостности упаковки/визуальный осмотр	Необходимо сохранить все квитанции отчетности, результаты. Журнал <b>Приложение 3, 4 Приложение 10.</b>

							же 60°C, то продовольствие возвращается поставщику (зав столовой) делается запись в журнале бракеража		
--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

2	Хранение/ Окончание Проведение	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов	Проверка, контроль температуры хранения и сроков, наличие промаркированной тары, раздельное хранение	КК Т2	<p>Охлажденное продовольствие: 8°C Мясо и субпродукты- +4°C/мясные продукты- +6°C.</p> <p>Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания Мясо и субпродукты- -18°C/мясные продукты- -8°C.</p> <p>Молоко и молочные продукты +4-8°C.</p> <p>Замороженное продовольствие должно быть в твердом состоянии и не иметь признаков оттаивания</p> <p><u>Температурный режим (соответствует/не соответствует)</u></p> <p><u>Санитарная обработка (соответствует/не соответствует);</u></p> <p><u>Инвентарь (соответствует/не соответствует);</u></p> <p><u>Оборудование (исправно/неисправно)</u></p> <p><u>Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и</u></p>	Показания измерителя температуры холодильника должны регистрироваться несколько раз в день. При загрузке продуктов в холодильник/кладовую	<p>При повышении температуры в холодильнике, пределах между 5°C и 8°C необходимо заново проверить температуру продовольствия.</p> <p>При температуре продовольствия 8°C, предпринимается немедленное понижение температуры.</p> <p>Если у замороженных продуктов появились признаки оттаивания, их полностью размораживают и используют в соответствии с установленными руководящими принципами и сроками годности. <u>Произ-</u></p>	Проверка достижения критических пределов проводится с помощью измерений температуры термометром/визуально, наличие маркировки	заполнение, ведение журналов (Приложения 4.1, 4.2)
---	--------------------------------------	---------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

				<p><u>продуктами должно быть не менее 20 см.</u></p> <p><u>Продукты, имеющие специфический запах, хранятся в таре с крышкой отдельно от других продуктов</u> (Приложение 1 к СанПиН 2.3.2.1324-03) Условия хранения на упаковке.</p> <p>Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.</p> <p>Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.</p> <p>Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.</p> <p>Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.</p> <p>Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах.</p> <p>Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.</p> <p>Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и</p>	<p><u>проводится ревизия хранившихся пищевых продуктов на соответствие температурным характеристикам при хранении продукта, производится сверка по времени с записями в журнале контроля температуры в холодильнике (Приложение 4.1) Распределение продуктов (зонирование) при закладке их в кладовую или холодильник</u></p>		
--	--	--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--



				<p>продуктами должно быть не менее 20 см.</p> <p>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</p> <p>Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - при температуре не выше 10 °С.</p> <p>Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С. Влажность воздуха для хранения муки и сахара &lt;70%</p>				
--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

3.	Кулинарная обработка /	Биологическая: Выживание патогенных микроорганизмов	Сырое продовольствие, подвергающееся кулинарной обработке, в середине куска может иметь температуру, небезопасную для развития патогенных микроорганизмов.	КК ТЗ	<p><u>Молоко, поступающее в бидонах и флягах, подлежит обязательному кипячению не менее 2-3 минут.</u></p> <p><u>Рыбу размораживают в воде при температуре не выше 12°C;</u></p> <p>Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.</p> <p>Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.</p> <p>При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 мин и хранится в нем при температуре 75 °С до раздачи не более 1 ч.</p> <p>Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу,</p>	Контроль температуры в конце проведения кулинарной обработки в каждой партии. Визуальный контроль равномерного обжаривания наружной поверхности продукта.	Продолжение кулинарной обработки после установки требуемой температуры. Органолептическая оценка, снятие пробы (Приложение 11, Приложение б)	Проверка достижения критических пределов проводится с помощью измерений температуры термометром / анализа регистрации температурных измерений	Зарегистрировать значения температуры в середине продукта. Показания температуры, <u>установленные термометром</u>
----	------------------------	-----------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

				<p>омлеты - в течение 8 - 10 мин при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3,0 см; запеканки - 20 - 30 мин при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре (4 ± 2) °С.</p> <p>Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.</p> <p>Яйцо варят после закипания воды 10 мин.</p> <p>Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).</p> <p>Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.</p> <p>Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минной варки с момента начала кипения).</p> <p>Обработку яиц проводят в специально отведенном месте</p>				
--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

				<p>мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2 % теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.</p> <p>Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.</p> <p>Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.</p> <p>Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин.</p> <p>Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, допускается хранить в холодной воде не более 2 ч</p> <p>Овощи очищаются непосредственно перед приготовлени-</p>				
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

				<p>ем, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.</p> <p>Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или 10 %-м растворе поваренной соли в течение 10-мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.</p> <p>В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.</p> <p><u>Для школ:</u> - при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);</li><li>- при перемешивании ин-</li></ul>				
--	--	--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

				<p>гредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;</li><li>- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);</li><li>- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;</li><li>- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;</li><li>- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;</li><li>- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;</li></ul>				
--	--	--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--

					<p>- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;</p> <p>- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.</p> <p><u>Санитарная обработка (нарушена/не нарушена);</u></p> <p><u>Оборудование (исправно/не исправно);</u></p> <p><u>Требованиям ТТК (соответствует/не соответствует)</u></p>				
4.	<p>Ручная обработка готовых к употреблению продуктов. Комплектование. Порционирование.</p>	<p>Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.</p>	<p>Контроль параметров хранения и сроков реализации продуктов</p>	<p>КК Т4</p>	<p><u>Сроки реализации (соответствует/не соответствует)</u></p> <p><u>Требования ТТК (соответствует/не соответствует)</u></p> <p>Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации (<math>15 \pm 2</math>) °С, но не более одного часа.</p> <p>Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру 60 - 65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже 15 °С.</p> <p>С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на</p>	<p>После приготовления продуктов</p>	<p>Если сроки реализации нарушены, продукт подлежит уничтожению. Повторный разогрев блюд недопустим – уничтожение.</p> <p>Сроки хранения нарушены (не заправленных салатов в холодильнике)- уничтожение. Снятие суточной пробы.</p>	<p>Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерений температуры термометром / Проверка достижения критических пределов по времени</p>	<p>Регистрация времени обработки продукта и температуры окружающей среды. Журнал бракеража готовой продукции.</p>

				<p>горячей плите не более 2 ч. Повторный разогрев блюд не допускается</p> <p>Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 ч при температуре <math>(4 \pm 2)</math> °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.</p> <p>Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре <math>(4 \pm 2)</math> °С.</p> <p>Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.</p> <p>Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей</p>				
--	--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--



## **6. Разработка системы мониторинга**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

6.1.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха».

6.2.2 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.

### **6.2. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.**

6.2.1. После проведения оценки качества продуктов при приемке сырья для пищеблока, при хорошей оценке продукты поступают в пищеблок; при плохой оценке, продукты отправляются поставщику с отметкой в бракеражном журнале.

6.2.2 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.

6.2.3. 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 - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

### **6.3 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика 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: График генеральной уборки пищеблока

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

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

6.4.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.4.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

## **7. Мероприятия по производственному контролю.**

7.1 Осуществление контроля, в том числе производственного за соблюдением требований санитарного законодательства Российской Федерации, направленных на предупреждение контаминации возбудителями ОКИ: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в журналы.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований и Программой производственного контроля.

В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

7.2 Проведение клинико-лабораторные обследований сотрудников, декретированных групп сотрудников. Наличие программы производственного контроля.

7.3. Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

7.3.2. 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.

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

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

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с Программой производственного контроля.

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор МАОУ « Андреевская СОШ».

**Приложение 29. Перечень функций по осуществлению производственного контроля.**

7.8. В МАОУ « Андреевская СОШ» все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами, что отражено в карточках выдачи СИЗ.

## **8. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных 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.
7. Актуализация программы производственного контроля, проведение ПЛК

## **9. Выполнение принципов ХАССП**

9.1.Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

- качество выпускаемой пищевой продукции

9.2.Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания обо-

рудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

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

9.4. 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.

9.5. В обязанности технического секретаря входит:

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

9.6. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP - надлежащая производственная практика):

- 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 – надлежащая гигиеническая практика):

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

## **10. Документация положения ХАССП**

10.1. Одним из принципов положения 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:

10.2. Документация положения ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (фора приказа в Приложении 18);

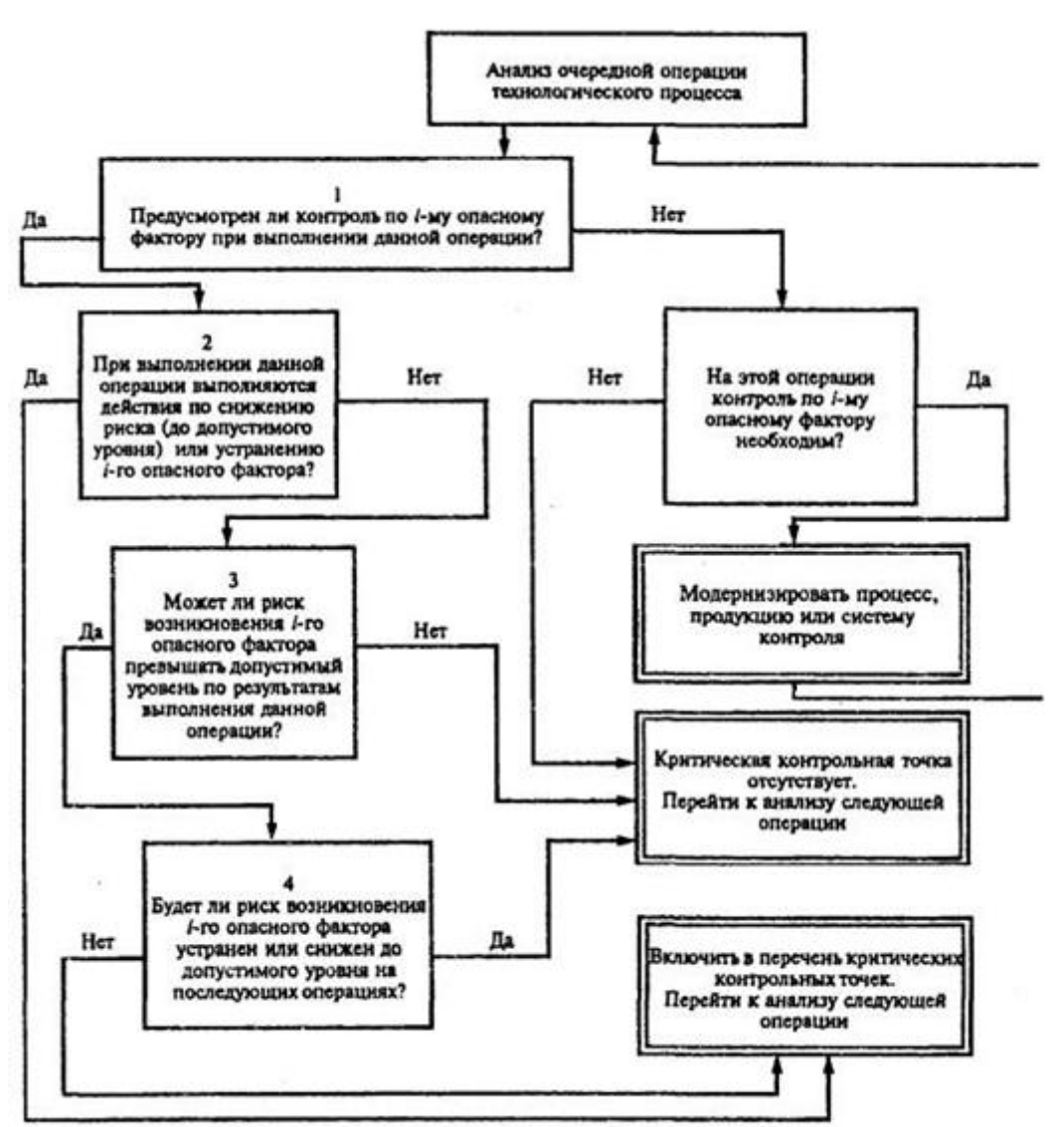
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 28);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

### 10.3. Перечень приложений:

- Перечень нормативных документов (Приложение 1)
- Перечень оборудования пищеблока (Приложение 2)
- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3)
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 4)
- Журналы учета температурных режимов (Приложения 4.1, 4.2)
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 6)
- Перечень продуктов недопустимых для питания детей (Приложение 7)
- Перечень продуктов для питания детей (Приложение 8)
- Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
- Требования к перевозке и приему продуктов в дошкольных организациях (Приложение 10)
- Рекомендации по отбору суточной пробы (Приложение 11)
- Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 12)
- График генеральной уборки пищеблока (Приложение 13)
- Журнал учета дезинсекции и дератизации (Приложение 14)
- Должностные функции их распределение на пищеблоке (Приложение 15)
- Журнал витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 16)
- Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17)
- Форма приказа о создании и составе группы ХАССП (Приложение 18)
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (Приложение 19)
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 20)
- Журнал здоровья персонала (Приложение 21)
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)

- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)
- Структура предприятия (пищеблок) (Приложение 26)
- План пищеблока (Приложение 27)
- Технологические карты (Приложение 28)
- Перечень функций по осуществлению производственного контроля (Приложение 29)
- Инструкция по управлению перекрестными потоками (Приложение 30)
- Журнал учета аварийных ситуаций в организации (Приложение 31)
- Журнал регистрации технического состояния оборудования пищеблока (Приложение 32)

### 11.1 Древо принятия решений для определения ККТ:



## 11.2 Оценка вероятности реализации опасного фактора

Вероятность проявления опасного фактора	Оценка вероятности, балл
Практически отсутствует	1
Малая	2
Значительная	3
Высокая	4

## 11.3 Оценки тяжести последствий от присутствия опасного фактора

Уровень опасности	Оценка вероятности, балл
Слабый (действие опасного фактора не приводит к потере работоспособности)	1
Средний (потеря работоспособности в течение нескольких дней без последующего проявления последствий)	2
Тяжелый (длительная потеря трудоспособности, получение инвалидности 3 группы)	3
Критический (получение инвалидности 1 или 2 групп, летальный исход)	4

## 11.4 Карта контрольных критических точек

Наименование этапов и критических точек технологического процесса	Параметры, подлежащие контролю	Методы контроля	Периодичность контроля, формы регистрации, хранения информации
<b>1. Приемка сырья, пищевых продуктов</b> 1.1. Санитарное состояние автотранспорта  1.2. Условия транспортировки	- наличие санитарного паспорта на транспорт, санитарное содержание, наличие медицинской книжки у водителя (экспедитора) - наличие нестандартного оборудования, - температура (для скоропортящихся продуктов)	визуальный  визуальный  термометрия	<b>При получении сырья и пищевых продуктов</b>   журнал учета транспортировки при получении сырья и пищевых

<p>1.3. Поступающее сырье, пищевые продукты</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- время транспортировки (для скоропортящихся продуктов)</li> <li>- наличие сопроводительных документов</li> <li>- внешний вид упаковки, продукта, соответствие продукта и маркировки сопроводительной документации</li> <li>- температура (для молочной продукции)</li> </ul>	<p>учет времени визуальный</p> <p>органолептический</p> <p>термометрия</p>	<p>продуктов, журнал контроля поступающей продукции</p>
<p><b>2. Приемка материалов (посуда, инвентарь, упаковочные материалы), пищевых добавок, моющих, дез. Средств</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие сопроводительных документов</li> <li>их соответствие маркировке, виду материала</li> </ul>	<p>визуальный</p>	<p>при получении упаковочных материалов, посуды, тары и т.д.</p>
<p><b>3. Хранение сырья, пищевых продуктов</b></p> <p>3.1. Условия хранения</p> <p>3.2. Сроки хранения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>температурный режим складских помещений (температура, влажность), холодильного оборудования (температура)</b></li> <li>- срок хранения</li> </ul>	<p>термометрия</p> <p>контроль сроков</p>	<p>ежедневно, журнал контроля условий хранения</p> <p>ежедневно</p>
<p><b>4. Технологический процесс</b></p> <p>4.1. Подготовка сырья и пищевых продуктов</p> <p>4.2. Соблюдение технологических регламентов приготовления блюд, кулинарных изделий (термическая обработка, охлаждение)</p> <p>4.3. Раздача</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- перетаривание продуктов,</li> <li>- очистка, обмывка тары,</li> <li>- первичная холодная обработка сырья (очистка овощей, дефростация мяса, просеивание муки, сахара и т.д. в соответствующих виду сырья условиях (помещениях))</li> <li>- температура обработки</li> <li>- время термообработки, охлаждения</li> <li>- кол-во продукта</li> <li>- температура при раздаче</li> <li>- срок хранения</li> </ul>	<p>визуально</p> <p>термометрия, контроль времени</p> <p>термометрия, контроль времени, масса(толщина слоя продукта)</p> <p>термометрия, контроль времени</p>	<p>ежесменно</p> <p>ежесменно</p> <p>для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче(3 часа), для не заправленных салатов- в течение</p>



			ние срока хранения (6 часов)
<b>5. Требования к готовой продукции</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептика</li> <li>- микробиологические показатели СанПиН 2.3.2.1078-01, ТУ</li> <li>- на соответствие продукции на НД</li> </ul>	<p>бракераж готовых блюд лабораторные исследования (до 5 проб)</p> <p>лабораторные исследования на белки, жиры, углеводы, калорийность</p>	<p>Каждая партия 1 раз в 3 месяца</p> <p>1 раз в 3 месяца</p>
<b>6. Контроль системы водоснабжения</b>			
6.1. Питьевая вода централизованной систем	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептика</li> <li>- микробиологические показатели (СанПиН 2.1.4.1074-01)</li> <li>- железо, нитраты, нитриты, аммиак, остаточный хлор</li> </ul>	лабораторные исследования	1 раз в год, при установке фильтров- 1 раз в квартал
6.2. Горячая вода	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Температура</li> </ul>	термометрия	ежедневно
<b>7. Санитарная обработка.</b>			
7.1. Помещений, оборудования , инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие и соблюдение графика санитарных дней</li> <li>- качество проведения обработки:</li> <li>1 смывы на БГКП</li> <li>2 смывы на сальмонеллы</li> <li>3 смывы на гельминты</li> <li>- наличие инструкций по обработке</li> <li>- соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров</li> <li>- качество проведения обработки столовой посуды ( смывы на БГКП)</li> </ul>	<p>визуально</p> <p>лабораторный контроль -/-</p> <p>-/-</p>	<p>ежемесячно</p> <p>не реже 1 раза в квартал</p> <p>не реже 1 раза в квартал, при отработке н/у результатов</p>
7.2. Тары, посуды	<ul style="list-style-type: none"> <li>- наличие инструкций по обработке</li> <li>- соблюдение режима мойки: температура, концентрация р-ров</li> <li>- качество проведения обработки столовой посуды ( смывы на БГКП)</li> </ul>	<p>визуально</p> <p>термометрия,</p>	<p>2 раза в год, при отработке н/у результатов продукции на гельминты</p> <p>постоянно, при замене видов дезинфицирующих средств 2 раза в смену при ручной мойке</p>
7.3. Автотранспорта	<ul style="list-style-type: none"> <li>- своевременность и эффективность санитарной обработки транспорта</li> </ul>	<p>лабораторный контроль</p> <p>визуально,</p>	<p>не реже 1 раза в квартал</p> <p>ежедневно</p>

<p><b>8. Производственный и обслуживающий персонал</b></p> <p><b>8.1. Соблюдение правил личной гигиены</b></p> <p>8.2.Своевременность прохождения медицинских осмотров</p> <p>8.3. Осмотр персонала на гнойничковые заболевания, острые инфекционные заболевания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- внешний вид персонала</li> <li>- обработка рук после туалета, перед началом работы</li> <li>- контроль за наличием санитарных книжек с отметками о результатах прохождения медосмотров</li> <li>- опрос на наличие у персонала или в семье инфекционных заболеваний</li> <li>- осмотр открытых частей тела на гнойничковые заболевания</li> </ul>	<p>визуальный контроль</p>	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в квартал</p> <p>ежедневно, до начала работы</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------	----------------------------------------------------------------------------

## Приложение 1.

«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.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
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
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	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)	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)	ТР ТС 029/2012
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
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)	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)	ТР ТС 008/2011
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от27.03.07г (с изменения 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. Постановвл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96

	№21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, 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)	2.3.6.1079-01
СанПиН Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	2.2.4.3359-16
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13

СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2) □	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2.952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3.112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3.110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3.114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3.108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2.615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3)	3.1.7.2.616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3.117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1.287-03
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)	1.1.1.058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	2.4.5.2409-08
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»	2.4.2.2821-10
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
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
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 Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

## Приложение 3

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## **Журнал бракеража поступающей пищевой продукции**

МАОУ «Андреевская СОШ»  
в области качества и безопасности выпускаемой продукции





**Приложение 4**

**ДИРЕКТОР**  
**МАОУ «Андреевская СОШ»**

-----

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

МАОУ «Андреевская СОШ»



**Приложение 4.1.**

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

МАОУ «Андреевская СОШ»



**Приложение 4.2.**

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

/ -----/  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Журнал учета температуры и влажности в кладовой**

МАОУ «Андреевская СОШ»



## Приложение 6

### 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 вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

## Приложение 6.1

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## Журнал бракеража готовой (кулинарной) продукции

МАОУ «Андреевская СОШ»





## Приложение 7

### Пищевые продукты, которые не допускается использовать в питании детей (школа)

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. № 8.1
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.

30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

## Приложение 8

### Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей (общеобразовательные учреждения)

	Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающихся			
		в г, мл, брутто		в г, мл, нетто	
		7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
1	Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200	150	200
3	Мука пшеничная	15	20	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50	45	50
5	Макаронные изделия	15	20	15	20
6	Картофель	250*	250*	188	188
7	Овощи свежие, зелень	350	400	280**	320**
8	Фрукты (плоды) свежие	200	200	185**	185**
9	Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200	200	200
11	Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77 (95)	86 (105)	70	78
12	Цыплята 1 категории потрошенные (куры 1 кат. п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
13	Рыба-филе	60	80	58	77
14	Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
15	Молоко (массовая доля жира 2,5%, 3,2%)	300	300	300	300
16	Кисломолочные продукты (массовая доля жира 2,5% 3,2%)	150	180	150	180
17	Творог (массовая доля жира не более 9%)	50	60	50	60
18	Сыр	10	12	9,8	11,8
19	Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
20	Масло сливочное	30	35	30	35
21	Масло растительное	15	18	15	18
22	Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
23	Сахар***	40	45	40	45
24	Кондитерские изделия	10	15	10	15
25	Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
26	Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
27	Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
28	Соль	5	7	5	7

## Приложение 9

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

## Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

МАОУ «Андреевская СОШ»



## **Приложение 10.**

### **Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации**

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфекционных средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного 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 %-м 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.

## **Приложение 11**

### **Рекомендации по отбору суточной пробы**

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

## Приложение 12

### Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

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	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный 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	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 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	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума



## **Приложение 13**

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)

**Приложение 14.**

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г.

**Журнал учета дезинсекции и дератизации**

МАОУ «Андреевская СОШ»



## Приложение № 15

### Должностные функции и их распределение на пищеблоке

Этап	Описание	Что контролируется	Ответственный	Документация
Прием сырья	Ответственное лицо анализирует поступившее сырье на соответствие сопроводительным документам и заявке по номенклатуре и количеству, производит органолептическую оценку. Принимает решение о допуске в производство и разгрузке.	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе.	Заведующий хозяйством, медицинская сестра	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем, документе. Обработка транспортного средства
Размещение на складе	Заведующий хозяйством (или кладовщик) размещает поступившую продукцию строго по местам хранения. Места хранения обрабатываются в соответствии с СанПиН	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Заведующий хозяйством, кухонный рабочий, медицинская сестра	Журнал бракеража входящего сырья; Журнал температурного режима холодильного оборудования
Выдача сырья для приготовления продукции	Заведующий хозяйством (или кладовщик) выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Заведующий хозяйством, Повар, медицинская сестра	Журнал санитар состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования ; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Меню- требование;
Подготовка сырья	Работники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья	Температура Влажность Сроки хранения	Повар, кухонный рабочий, меди-	Журнал санитар состояния пищеблока; Журнал здоровья сотрудников

	для дальнейшего приготовления продукции.	Чистота оборудования и пищеблока	цинская сестра	пищеблока;
Кулинарная обработка	Работники пищеблока приступают к кулинарной обработке сырья, основными приемами, которой являются: - отваривание, - тушение, - запекание, соблюдая принципы щадящего питания. Соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока, технология приготовления Выход блюда Суточная проба	Повар, медицинская сестра	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Технологические карты; Меню - требование; Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (суточная проба)
Раздача готовой продукции воспитанникам школьного учреждения	Работники пищеблока производят выдачу готовой продукции для употребления ее в пищу	Объем и температура готовых блюд Соблюдение санитарных правил Внешний вид работника чистота одежды, посуды	Повар, медицинская сестра	Бракеражный журнал готовой продукции
Витаминизация III блюда аскорбиновой кислотой	Повар (под контролем медицинской сестры) вводит витамин С в напиток после его охлаждения, перед реализацией	Объем и температура блюда. Норма содержания аскорбиновой кислоты в напитке	повар, медицинская сестра	Журнал проведения витаминизации III блюд

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

\_\_\_\_\_/-----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Журнал витаминизации третьих и сладких блюд**

МАОУ «Андреевская СОШ»



У Т В Е Р Ж Д А Ю  
Директор МАОУ «Андреевская СОШ»

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(подпись, Ф.И.О.)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

Политика  
МАОУ «Андреевская 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 (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МАОУ «Андреевская СОШ», дошкольная группа в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Руководство МАОУ «Андреевская 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.



## Приложение 18

### Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

МАОУ «Андреевская СОШ»

ПРИКАЗ от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждения положения ХАССП»

С соответствия 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 «Михайловская СОШ», дошкольная группа по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор: Волобуев С.И.

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП Пензина С.Н.

Член рабочей группы ХАССП Луговская Н.В

Член рабочей группы ХАССП Горлов А.А.

Член рабочей группы ХАССП Илюхина Г.В.

Член рабочей группы ХАССП Андреева Л.А.

2. Рабочей группе ХАССП разработать 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 общеобразовательное учреждение

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. Заведующему и зам. зав. по АХЧ (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. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор

С.И. Волобуев

Ознакомлены:

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

\_\_\_\_\_/-----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

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

МАОУ «Андреевская СОШ»



ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

\_\_\_\_\_/-----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока**

МАОУ «Андреевская СОШ»



ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

\_\_\_\_\_/-----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Журнал здоровья персонала  
МАОУ «Андреевская СОШ»**





ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

/ -----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе  
Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки**

МАОУ «Андреевская СОШ»



**Приложение 23**

**ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»**

-----

.

\_\_\_\_\_/-----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой**

МАОУ «Андреевская СОШ»

Месяц																												
Наименование мероприятий	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
		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:  
 - не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;  
 - частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);  
 - полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

\_\_\_\_\_/-----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021г.

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

МАОУ «Андреевская СОШ»





**Приложение 25**

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

/ -----/  
(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

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

МАОУ «Андреевская СОШ»



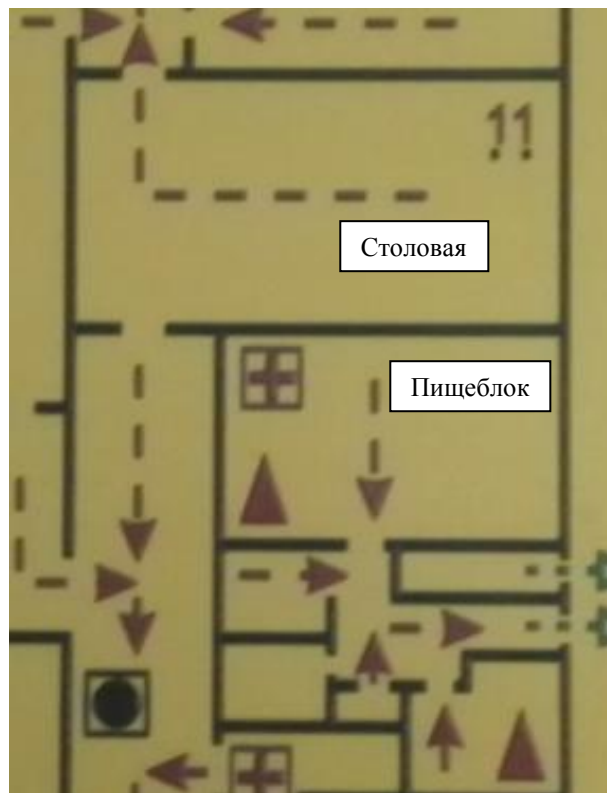


**Структура предприятия (пищеблок)**



Приложение № 27

План пищеблока МАОУ «Андреевская СОШ»



# Приложение № 28

## Пример технологических карт      МАОУ «Андреевская СОШ»

**Щи №52**

Наименование блюда: Щи  
 Технологическая карта (кулинарный рецепт) №52  
 Источник (сборник): Сборник технологических карт, рецептур блюд кулинарных изделий для школьного питания - П.С.Батишев 2003г.  
 Вид обработки: Варка  
 Вес блюда: грамм  
 Рецпентура (раскладка продуктов) на **250 грамм** нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	63,75	50
Картофель молодой	80	72
Морковь	12,5	10
Лук репчатый	11,25	10
Масло сливочное	8	8
или Масло растительное	8	8
Сметана	12,5	12,5
Бульон мясной	85	85
Соль	2	2

Рецпентура (раскладка продуктов) на **200 грамм** нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
Капуста белокочанная	51	40
Картофель	72	62
Морковь	10	8
Лук репчатый	9	8
Масло сливочное	4	4
или Масло растительное	4	4
Сметана	10	10
Бульон мясной	65	65
Соль	2	2

Содержание питательных веществ на **250 грамм** блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,75	5,8	8,4	93,2	0,04	9,58			25,94			0,26

Содержание питательных веществ на **200 грамм** блюда

Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1,4	4,66	5,12	74,66	0,04	9,58			25,94			0,26

Рекомендуемый выход блюда для кормления школьников за 1 прием пищи (грамм): Тип довольствующихся      Выход блюда, грамм  
 Школьники от 7 до 11 лет      200/10  
 Школьники от 11 лет и старше      300/12

Технологическая карта приготовления блюда в школе:  
 Технология приготовления  
 Овощи хорошо промывают и очищают.  
 Капусту нарезают шашками, картофель - дольками.  
 В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. При приготовлении щей из ранней капусты её закладывают после картофеля. Щи отпускают со сметаной, прошедшей термическую обработку, рыбными и мясными консервами, фрикадельками.

## Приложение 29

### Перечень функций по осуществлению производственного контроля

№ п/п	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией	ФИО Занимаемая должность	Кратность и объем осуществления функции ПК	Документ, в котором фиксируется результат ПК (журнал, акт, протокол)	Место хранения документа (журнала, акта, протокола)
1.	Проведение контроля за физическими и химическими факторами производственной среды и трудового процесса, работами и услугами	Директор	Согласно Программе организации лабораторного контроля по ФПС и ФТП, согласованной.	Протоколы измерений и лабораторных исследований	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
2.	Проведение контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров	Директор.	Согласно Контингентам, подлежащим профилактическим медицинским осмотрам (ПМО), согласованным ЦЕО ТУ Роспотребнадзора	Заверенные списки сотрудников, прошедших медосмотр, флюорографию: Заключительный акт ЦЕО ТУ Роспотребнадзора	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
3.	Проведения контроля за своевременностью прохождения сотрудниками медицинских осмотров декретированных контингентов, наличием медицинских книжек	Директор	Согласно постановлению главного государственного санитарного врача Свердловской области № 01/1 – 189 от 29 августа 1996г. «Об упорядочении профилактических осмотров и внедрении на территории Свердловской области личной медицинской книжки	Личные медицинские книжки	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
4.	Проведение контроля за вакцинацией сотрудников против: <ul style="list-style-type: none"> <li>• гепатита «А»</li> <li>• против дифтерии</li> <li>• против клещевого энцефалита</li> <li>• против гриппа</li> </ul>	Директор.	При приеме на работу, далее – в соответствии с календарем прививок с учетом предварительного скрининга для гепатита «А», против дифтерии и столбняка по схеме прививок, против клещевого энцефалита кратность опре-	Журнал вакцинации сотрудников. Медицинские книжки, прививочные сертификаты	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• против кори</li> <li>• против краснухи</li> <li>• против столбняка</li> <li>• гепатита «В»</li> <li>• дизентерии Зонне</li> </ul> <p>контроль за наличием личных прививочных сертификатов</p>		<p>деляется видом вакцины, против гриппа ежегодно в предэпидемический период, против кори, против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет, не болевшие, не привитые, гепатит «В» - до 35 лет, дизентерия Зоне – ежегодно.</p>		
5.	Контроль безопасности процесса производства и обучения	Директор.	постоянно	Журнал обучения, технологический журнал	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
6.	Ведение учета аварийных ситуаций. Создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	Директор	<p>При возникновении аварийных ситуаций:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в системе водоснабжения и канализации</li> <li>- в системе электроснабжения</li> <li>- в системе теплоснабжения</li> <li>- в случае поражения электрическим током</li> </ul>	<p>Журнал регистрации результатов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания. Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок</p>	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
7.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Директор, Зам. Директора по ХЧ	ежедневно	Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
8.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений и необходимой документации	Директор Зам. Директора по ХЧ	По мере поступления продуктов питания	Визуально: санитарно-эпидемиологические заключения, хранение документов (копий)	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
9.	Проведение контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации сотрудников	Директор	Согласно перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	Журнал прохождения гигиенического обучения сотрудников	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф

			ции		
10.	Контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятий по внедрению	Директор.	По мере выхода новых нормативных и законодательных документов	Планы внедрения, учебы и аттестация специалистов, акты внедрения	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф
11.	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Директор, Зам. Директора по ХЧ .	По мере возникновения изменений и дополнений в НД, при изменениях в режиме работы предприятия. Технологии производства, при проведении ремонтных работ и реконструкции.. других существенных изменениях деятельности	Программа производственного контроля	Кабинет Директора, рабочий стол и шкаф

### Инструкция по управлению перекрестными потоками.

#### Меры контроля и меры по предотвращению загрязнения:

- предотвращение проникновения грызунов и насекомых (наличие на окнах сеток, проведение дезинсекции, дератизации)
- наличие сменной спецодежды (санитарной одежды) при входе в пищеблок.
- соблюдение сан-эпид. режима (обработка помещения, влажная уборка, мытье посуды)
- снижение объемов отходов (закупка очищенных овощей в вакуумной упаковке)
- изолирования сырья от конечной или готовой к употреблению продукции;
- структурное изолирование – физические барьеры, стены или отдельные здания;
- контроль за доступом, наряду с необходимостью переодеться в соответствующую рабочую одежду;
- применение закрытой тары (подносы с крышками) при транспортировке готовых блюд к раздаче
- разделение маршрутов движения или оборудования – люди, материалы, оборудование и инструменты (включая использование специальной оснастки);
- соблюдение личной гигиены

В случае неизбежного пересечения потоков в пространстве (в существующих зданиях пищеблоков) возможность дальнейшей эксплуатации пищеблока согласуется с органами госсанэпиднадзора. Эксплуатация разрешается на ограниченный срок (до проведения реконструкции пищеблока) и только при условии разделения общих, встречных или пересекающихся потоков во времени и проведения влажной уборки помещений в период между существованием этих потоков.

#### Регулирование содержания аллергенов

Должны быть задекларированы аллергены, присутствующие в продукции, либо по проекту, либо в результате возможного случайного контакта в процессе производства. Такая декларация размещается на ярлыке, прикрепляемом к потребительской продукции, и на ярлыке или в сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке. Аллергены в производстве не применяются.

Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки поточных линий и переналадки производства и (или) установки последовательности выпуска продукции.

Случайный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

- 1) в случае наличия следового количества продукции из предыдущей партии, которое нельзя как следует очистить с поточной линии вследствие технических ограничений;



- 2) в тех случаях, когда в ходе обычного производственного процесса возможен контакт с продукцией или ингредиентами, которые изготавливаются на отдельных линиях или на одних и тех же или соседних производственных участках.

Переделка продукции, содержащей аллергены, возможна только:

- а) в отношении продукции, которая содержит одни и те же аллергены согласно своим конструктивным особенностям;
- б) путем использования процесса, который доказал свою способность удалять или разрушать аллергенный материал.

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

### **Физическое загрязнение**

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к периодическому осмотру и конкретные процедуры на случай их разрушения.

Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и жесткая пластмасса (реактопласт). Стекло и жесткая пластмасса не используются в процессе производства блюд.

Необходимо вести записи разрушения стеклянных деталей.

На основе оценки рисков должны быть разработаны меры по предотвращению, контролю или обнаружению возможного загрязнения.

К таким мерам относятся:

- а) наличие соответствующих колпаков над оборудованием или контейнерами для незащищенных материалов или продукции;
- б) использование сеток, магнитов, сит или фильтров;
- в) использование детекторных или выбраковочных устройств, таких как металлоискатели или рентгеновские аппараты.

К источникам возможного загрязнения относятся деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнения, защитная одежда и средства индивидуальной защиты.

Меры: визуальный контроль за состоянием деревянных поддонов и инструментов, резиновых уплотнений, защитной одежды и средствами индивидуальной защиты, замена при наличии следов износа или загрязнения, по мере прихода в негодность.

ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

/ -----/

(подпись, Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

### Журнал учета аварийных ситуаций в организации

МАОУ «Андреевская СОШ»

Дата начала ведения журнала "\_\_\_" \_\_\_\_\_ г.

Дата окончания ведения журнала "\_\_\_" \_\_\_\_\_ г.



ДИРЕКТОР  
МАОУ «Андреевская СОШ»

-----

.

\_\_\_\_\_/-----/  
(подпись, Ф.И.О.)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

**Журнал регистрации технического состояния оборудования пищеблока**

МАОУ «Андреевская СОШ»

<b>Дата</b>	<b>Вид и марка оборудования</b>	<b>Вид ТО. Должность, фамилия проводившего ТО и ремонт оборудования.</b>	<b>Роспись</b>	<b>Выявленные недостатки и неисправности, замечания; оценка полноты и качества ТО и ремонта. Заключение о работоспособности оборудования.</b>	<b>Отметка об устранении замечаний, недостатков, неисправностей. Дата, должность, фамилия, роспись.</b>