Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 16

УТВЕРЖДАЮ
директор МАОУ СОШ № 16
_____О.В. Кнор
01 сентября 2026 года



ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
МАОУ СОШ № 16
с применением принципов ХАССП

(Редакция № 6 от 01.09.2026 г.)

г. Карпинск

Пояснительная записка

Наименование юридического лица:	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 16 (МАОУ СОШ № 16)			
Ф. И. О. руководителя, телефон:	Кнор Ольга Владимировна, (34383) 3-33-89			
Юридический адрес:	624930, г. Карпинск, ул. Попова, д. 15			
Фактический адрес:	624930, г. Карпинск, ул. Попова, д. 15			
Количество работников:	59 человека			
Количество обучающихся:	422 человек			
Свидетельство о государственной регистрации	№	2126617022190	от	28.12.2012
ОГРН	1026601101603			
ИНН	6614004463			
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№	17146	от	09.04.2013

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.4282-26"САНИТАРНО- ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», Методические рекомендации Главного государственного санитарного врача России от 21.03.2022 № МР 2.3.0279-22, иными актами согласно (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАОУ СОШ № 16 (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points).

Использование принципов ХАССП заключается в ***контроле конечного продукта*** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде (приложение 2)

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (приложение 2)

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

5.1. Виды опасных факторов:

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

- ✓ *Биологические опасности:*

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

- ✓ *Химические опасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

- ✓ *Физические опасности:*

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

6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

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

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

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

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

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 настоящей программой ХАССП МАОУ СОШ №16

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 и лицо назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

- ✓ Приложение № 10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- ✓ Приложение № 11. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

- ✓ Неисправность холодильного оборудования;
- ✓ Непредвиденные чрезвычайные случаи.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции, 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 образовательной организации.
7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет:

- ✓ ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- ✓ качество выпускаемой пищевой продукции

10.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.
10.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.
10.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство Образовательной организации обеспечивает:
Правильные производственные технологии (GMP)

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

10.6. Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

11. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- ✓ политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
- ✓ приказ о создании и составе группы ХАССП;
- ✓ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- ✓ информацию о производстве;
- ✓ 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.

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

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
3. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
4. Гигиенический журнал (сотрудники)
5. Личные медицинские книжки каждого работника
6. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
7. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9. Журнал учета температуры в холодильниках
10. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
11. Журнал учета дезинфекции и дератизации
12. Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой
13. Журнал мониторинга по принципам ХАССП
14. Акты родительского контроля за организацией питания

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»
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 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
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.4282-26
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)	СП 2.1.4284-26
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 №29-н от 28.01.2021г
«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 2.2.4285-26
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	ТР ТС 021/2011
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СП 2.1.4284-26
«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 дополнениям и
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011 **«О безопасности пищевой продукции»**
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»	СанПиН 2.1.3684-21 **(требования к питьевой воде) и** СанПиН 1.2.3685-21 **(гигиенические нормативы)**
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 «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 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1- 3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р. пп.10.1-10.5)	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)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения	3.1.3112-13

№№1, 2	
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
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)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗ от 30.03.1999
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	N 1122-н от 06.12.2021
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

Приложение№2

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил
в организации общественного питания с применением принципов ХАССП

1. Общие положения

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции HACCP - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки). Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью школы:

1- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

2- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

3- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП,

Данная программа р а з р а б о т а н а для **МАОУ СОШ № 16**

Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасное^ для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

1. Контроль,в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследов аний, за санитарно- эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, вы полнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно - эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с

санитарно - эпидемиологической обстановкой на предприятии.

3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых в МАОУ СОШ № 16 работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.
4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима в организации и территории, прилегающей к ней, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.
5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников школы.
6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками школы, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений;

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

2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений

3.1. Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдении правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3. Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4. При обеденном зале столовой устанавливают умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре

перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом росто-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1 - 4 классов и на высоте 0,7 - 0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5 - 11 классов.

3.5. При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптажей.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6. При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7. Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

4.1. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 санитарных правил .

4.2. При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализация соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью упаковки не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500 мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюдца, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или

аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

4.9. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.10. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

4.11. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

4.12. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4.13. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

4.14. Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

5.1. Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

5.5. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.6. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.7. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.8. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи; мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.9. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10. 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).

5.11. Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12. 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.

5.13. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.14. 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 температурой не ниже 45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.17. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

5.21. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов,

неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.25. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

6. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню.

6.1. Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2. Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3. На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4. Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10 - 14 дней).

6.5. Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения.

6.6. Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7 - 11 и 12 - 18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7. При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.8. Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

6.9. С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах для различных групп обучающихся в общеобразовательных учреждениях и учреждениях начального и среднего профессионального образования.

6.10. Примерное меню должно содержать информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в

использованных сборниках рецептур.

6.11. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12. При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающимся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13. В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 - 3 дня.

6.14. В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех- и четырех разовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак - 20-25%, обед - 30-35%, полдник - 10-15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30 - 35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5 - 10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин - 20%, второй ужин - 5%. Допускается в течение дня отступления от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах
+/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15. В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов - должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

6.16. Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание, и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17. В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.18. Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши; основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.19. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей замены пищевых продуктов, что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.20. Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.21. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями санитарных правил, указанных в Приложении 6 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

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

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

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

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

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

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

6.26. Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым санитарными правилами ассортиментом дополнительного питания. Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года.

6.27. Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения.

6.28. Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500 мл. Разливать напитки в буфете не допускается.

6.29. Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием.

7.1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

7.4. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции.

8.1. В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания.

8.2. При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

8.3. Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (доготовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

8.4. Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности,

подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.5. Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организаций общественного питания и даной программы производственного контроля.

8.6. Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7. Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

8.8. Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

8.9. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

8.10. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

8.11. Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

8.12. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

8.13. Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

8.14. Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо- рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

8.16. Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

8.17. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

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

8.19. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

8.20. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового

блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

8.21. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

8.22. 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 (растапливаться 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;

- 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;

- 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.

8.23. 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, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

8.24. 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.

8.25. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок- витрину и реализовываться в течение одного часа.

8.26. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4 +/- 2 °С не более 30 минут.

8.27. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.28. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.29. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

9.1. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных санитарными правилами.

9.2. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.

9.3. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть

использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

9.5. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям санитарных правил.

9.6. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

10. Требования к организации питьевого режима

10.1. В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости; или с использованием кипяченой питьевой воды.

10.3. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

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

10.5. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

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

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

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

гигиены.

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

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

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

11.5. Работники столовой обязаны:

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

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

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

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

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

11.9. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры в установленном порядке, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

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

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

12. Контроль за организацией питания.

Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

12.2. Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками школы;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования;

- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей; прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения;

- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;

- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, Гигиенический журнал (сотрудники) и другие документы в соответствии с санитарными правилами);

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;

- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования школы;

- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

12.3. Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

12.4. Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

12.5. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей скоропортящейся продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 5 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

12.6. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции" в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 4 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

12.7. 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 "Гигиенический журнал (сотрудники)" в соответствии с рекомендуемой формой Приложения 1 СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

12.8. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций,

количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в "Журнале витаминизации третьих и сладких блюд" в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

12.9. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется "Ведомость контроля за питанием".

12.10. С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования".

12.11. С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

12.12. Для определения и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

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

13. Порядок организации и проведения производственного контроля.

13.1. Этапы технологического производства и реализации кулинарных изделий в организации общественного питания, на которых проводится контроль, в том числе с применением лабораторных и инструментальных методов.

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Обработка (подготовка) сырья к процессу производства.
4. Технологический процесс: холодная обработка сырья.
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов.
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции.
7. Приготовление холодных блюд и напитков.
8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных мяса птицы и рыбы.
9. Контроль качества безопасности, бракераж готовых блюд и изделий кулинарной продукции.
10. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

№ п.п.	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья **ККТ 1**	- проверка условий транспортировки и хранения (температура, чистота транспортного отсека, товарное соседство, личная медицинская книжка на экспедитора - проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (деларации о соответствии ТР ТС);	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС	При поступлении – каждая партия При поступление – каждая партия При поступлении - каждая партия При поступлении - каждая партия	Кладовщик

		- первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности; - продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания;	024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012		
2.	Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза **ККТ 2**	- температура, влажностный режим; - световой и воздушный режимы; - товарное соседство и тара -сроки годности продуктов;	СанПиН 2.3.2. 1324-03 № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	Ежеднев но Каждая партия Каждая партия Каждая партия	Кладовщик
3.	Обработка (подготовка) сырья к процессу производства - контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза; **ККТ 3**	-санитарная обработка яиц - процеживание жидких продуктов -зачистка блоков твердых жиров (масло сливочного и т.д.)	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Каждая партия продуктов	Шеф-повар
4	Технологический процесс холодной обработки сырья – контроль за соблюдением требованием санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза **ККТ 4**	-холодная обработка мяса, птицы, рыбы -приготовление и хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, фарша, котлетной массы	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Ежесменно	Шеф-повар

5.	Тепловая обработка продуктов; Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил; Реализация готовых блюд, кулинарной продукции – контроль за соблюдением санитарных правил Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготовляемой в организации общественного питания **ККТ 5**	-порядок тепловой обработки -температура внутри изделий и время обработки -вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд. - наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов) - условия и сроки хранения салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных закусок -приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике) -соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче - качество готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала) -лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептические, микробиологические и физико-химические показатели)	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.4.5.2409-08	Ежесменно, лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий 1 раз в год лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий 1 раз в полгода	Шеф-повар
6.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары; **ККТ 6**	-режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства; -порядок проведения санитарных дней; -санитарная обработка оборудования и инвентаря; -санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары; -эффективность санитарной обработки (смывы);	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011	Постоянно Не реже 1 раза в неделю В конце рабочего дня После каждого использования 1 раз в три месяца на производстве Смывы на БГКП и паразитологию.	Шеф-повар
7.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация	- своевременность прохождения мед. осмотров и обследований; -организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011	1 раза в год Бак. Посев, РПГА при поступлении на работу и по эпид. показаниям; 1 раз в год	Шеф-повар

8.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве	-обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, уборочными инвентарем; - график сан-ой обработки оборудования; -проведение санитарных дней; -уборка территории и помещений; -утилизация отходов и тары; -проведение дератизационных и дезинсекционных работ	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011 Санитарные правила по профилакти ке инфекционн ых заболеваний в соответстви и с приложение м перечень нормативны х документов	Постоянно, ежедневно ежедневно 1 раз в месяц ежедневно ежедневно по договору	Зам.директора по ФХД
12.	Факторы производственной среды	-микроклимат на рабочих местах -освещенность -шум и вибрация	ТР ТС 021/2011	1 раз в 3 года в темное время суток, а также после реконструкции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	Руководитель школы
11.	Инженерно-техническое обеспечение школы	-исправность инженерных сетей -проведение текущих косметических ремонтов -контроль исправности технологического оборудования -проверка КИП	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011	Постоянно. После выполненных работ по восстановлению водоснабжения произвести отбор проб воды на микробиологичес кие исследования. Не реже 1 раза в год Ежедневно 1 раз в год	Зам. директора
12.	Питьевая вода	-микробиологические исследования качества воды	СанПиН 2.3/2.4.4282-26 ТР ТС 021/2011	1 раз в год	Зам.директора по ФХД

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

13.2. Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

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

Химические опасности:
Источниками химических опасных факторов могут быть:
- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
Физические опасности:
Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.
13.3. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

13.3.1. ***Приемка сырья*** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 10.1. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в складские помещения и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 10.2. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей общеобразовательных организациях.

Приложение 10.3. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в дошкольные образовательные организации

При организации питания детей в общеобразовательных организаций следует придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в общеобразовательных организациях и не использовать перечень продуктов, указанных в списке запрещенных в СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.
13.3.2. ***Хранение поступающего пищевого сырья*** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.
13.3.4. ***Условия*** приготовления кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий на пищеблоке общеобразовательного учреждения основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" утвержденном директором ООО «Тиара», согласованным директором примерном 10 или 12- дневном меню и технико-технологических картах (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.
Условия приготовления, хранения и реализации отражены в Технико-технологических картах, разработанных в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». при помощи программного продукта «Система расчётов для общественного питания». Форма ТТК представлена в Приложении.
13.3.5. ***Контроль за температурой*** в холодильных установках, контроль ***температуры и влажности*** (поверенный гигрометр психометрический), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно товарного соседства, исключающее взаимное загрязнение пищевых продуктов биологичекими, химическими, физическими агентами.
13.3.6. ***Особенности хранения и реализации*** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, в соответствии с ТТК сразу реализуется для приёма пищи в соответствии с организацией перемен в общеобразовательном учреждении (Приложение 14). Для контроля качества готовых блюд отбираются суточные пробы, которые хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" не менее 48 часов без учёта выходных и праздничных дней в холодильнике, при температуре 4±2 град С.

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

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

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	...	30

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

14. 2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, по органолептическим показателям в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012

14.3 Разработка системы мониторинга

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

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в.

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

14.3.2 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.

15. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

15. 2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

16. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

16.1 Лабораторный контроль

16.2 Органолептическая оценка

17. 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.

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

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

18.2. 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;
18.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
18.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

19.1 Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
19.2 Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий). 19.3Производственный контроль включает:
19.3.1. 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 деятельностью
19.3.2. 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.
19.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно- гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
19.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
19.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
19.3.6 Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
19.3.7 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
19.4. 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.
19.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП .
19.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
19.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор школы и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрав РФ № 29-н 28.01.21г. и санитарно- гигиеническое обучение персонала.

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

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

- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно- эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на проведение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

22. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции

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

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

22.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

22.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

22.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП

- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

22.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", а именно:

23. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

23.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции;
- 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.

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

1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
4) Журнал учета лабораторного контроля
5) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
6) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока
7) Журнал здоровья персонала Личные медицинские книжки каждого работника
8) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
10) Журнал учета температуры в холодильниках Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
11) Журнал учета дезинфекции и дератизации.
12) Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой
13) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

Приложение 3

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ:

Технологическая карта № 24

На: **салат из свеклы с растительным маслом**

№ рецептуры по сборнику: № 64, справ. М 2004 г.

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	до 3-х лет		от 3 до 7 лет	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла (отв. неочищ. До 1.01	94,8	94,8	140,8	140,8
или (отв. неочищ с 1.01	100,0	100,0	150,0	150,0
Масса отварной свеклы		**74,0**		**110,0**
Масло растительное	6,0	6,0	10,0	10,0
Соль	0,8	0,8	1,2	1,2
Выход готового блюда		**80**		**120**

Технология приготовления

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом..

Требования к качеству

Внешний вид: овощи сохраняют форму нарезки, салат уложен горкой, заправлен

Консистенция: овощей - мягкая, сочная

Цвет: свойственный входящим в блюдо продуктам

Вкус и запах: свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с растительным маслом (заправкой)

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г
до 3 лет	1,0	5,8	6,4	84	80
от 3 до 7 лет	1,6	9,8	9,6	132	120

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг
до 3 лет						1,5
от 3 до 7 лет						2,24

Примечание:

<*> Масса брутто приводится для нормы отходов 25%.

<**> Масса нетто является средней величиной, которая может меняться в зависимости от исходного вида овощей и фруктов и сезона года. При формировании меню целесообразно обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с данными, приведенными в столбце нетто.

<***> В том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования продуктов промышленного выпуска, содержащих сахар (сгущенное молоко, кисели и др.), выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовом продукте.

Приложение 10
к СанПиН 2.3/2.4.4282-26

Таблица 1

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

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рет. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Таблица 2

Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
5-8 класс	до 3500	119-149	134-143	550-580
9-11 класс	до 4000	142-177	157-168	646-681

Приложение 4

Требования к перевозке, приему и хранению пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.

2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.

4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.

5. Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.

6. Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

7. При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

8. Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.

9. Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.

10. Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза.

11. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

12. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13. В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.

Приложение 5

УТВЕРЖДАЮ:

_____

Политика МАОУ СОШ № 16
качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи 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 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 №6

Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений

№	*Вид уборки*	*Периодич-ность*	*Дата и время проведения мероприятия*																	
1	Санитарные узлы		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19

Приложение №7

Анализа рисков при закупке, приеме продуктов

Оценка поставщиков поступающей продукции	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
Транспортировка	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
Процедура получения сырья	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации .
Оценка качества поступающего сырья	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Приложение №8

Требования к перевозке и приему
пищевых продуктов в образовательных организациях

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

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

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

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

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

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

Приложение №9

График приема пищи в школьной столовой

8.40-12.00- завтрак

14.40-15.40-обед

Приложение №10

Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в МАОУ СОШ №16

		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
Смывы с объектов окружающей среды, оборудования, инвентаря на контроль качества профилактической дезинфекции													
Учебные кабинеты													
1	5.1.3.2.Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода					5				5			
2	5.1.3.4.Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение Staphylococcus aureus					5				5			
3	5.5.2.9.1.Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия)					5				5			
3	5.5.2.9.2.Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на цисты патогенных кишечных простейших (микроскопия)					5				5			
ПИЩЕБЛОК													
1	5.1.3.2.Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение БГКП с использованием среды Кода					5				5			
2	5.1.3.4.Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение Staphylococcus aureus					5				5			
3	5.1.3.5. Санитарно-бактериологические исследования смывов. Определение сальмонелл		5			5				5		5	
4	5.5.2.9.1.Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на яйца гельминтов (микроскопия)					5				5			
5	5.5.2.9.2.Санитарно-паразитологические исследования смывов (пыли) с поверхностей: на цисты патогенных кишечных простейших (микроскопия)					5				5			
6	5.1.1.19.Бактериологическое исследование объектов окружающей среды и пищевых продуктов на иерсинии, 1 исследование					2							
Овощи													
1	5.5.2.10.1.Определение яиц гельминтов, цист патогенных кишечных простейших					1							
Дезинфицирующие средства.													
1	4.3.1.2.Определение массовой доли действующего вещества в концентратах дезинфицирующих средств: Хлорсодержащие средства			1		1				1		1	

	обед 1 ребенка	январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
1	4.1.22.3. жира - обед 1 ребенка			1									1
2	4.1.6. белка - обед 1 ребенка			1									1
3	4.1.9. сухих веществ - обед 1 ребенка			1									1
4	4.1.7. влаги и сухих веществ			1									1
	ВИТАМИНИЗАЦИЯ 3 БЛЮДА (НАПИТОК)												
1	4.1.11.2. Витамины (В2)			1									1
2	4.1.11.1.Витамин В1 (тиамин)			1									1
3	4.1.11.3. Витамин С (аскорбиновая кислота)			1									1
	ОВОЩИ (3 -4 вида овощей)												
1	4.1.49. нитратов			2									2
	2 - е БЛЮДА												
1	4.1.58. термообработка			1									1
	Готовая продукция (гарнир, мясное блюдо и салаты без заправки) - 1 раз в квартал												
1	5.1.1.1. КМАФАнМ			2		2				2			2
2	5.1.1.2. БГКП			2		2				2			2
3	5.1.1.5. Стафилококк ауреус			2		2				2			2
4	5.1.1.12. Бактерии рода Протея			2		2				2			2
5	5.1.1.3. Патогенные микроорган.,в т.ч. сальмонеллы			2		2				2			2
	вода из разводящей сети - питьевые фонтанчики и умывальник при обеденном зале												
1	4.2.1.1.1 запаха			2		2				2			2
2	4.2.1.3. привкуса			2		2				2			2
3	4.2.1.4. цветности			2		2				2			2
4	4.2.1.5. мутности			2		2				2			2
5	4.2.1.51. железа			2		2				2			2
6	4.2.1.8. окисляемости перманганатной			2		2				2			2
7	5.1.2.1.1. ОМЧ			2		2				2			2
8	5.1.2.1.2.2. ОКБ, E.coli			2		2				2			2
9	5.1.2.1.6. Энтерококки			2		2				2			2
10	5.1.2.1.8. Pseudomonas aerugjnosa			2		2				2			2
12	5.1.2.1.3.2. Сульфитредуцирующие Клостридии			2		2				2			2
13	1.1. Экспертное заключение			0,25		0,25				0, 25			0,25
14	5.6.24. Выявление РНК возбудителей ОКИ вирусной этиологии (норо, рота, астро) в объектах окружающей среды (раз в полгода и после карантина по РОТО НОРО вирусам)												
15	5.1.2.1.7. колифагов			2		2				2			2
	ЗАМЕРЫ ВОЗДУХА (в одном помещении ВСЕГДА 3 ИССЛЕДОВАНИЯ)												
1	4.6.38. Определение фенола (гидроксибензол):												3
2	4.6.40. Определение формальдегида												3

		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
3	4.6.47. Измерение концентрации хим. вещ-в БЕНЗОЛ, СТИРОЛ *(2 ПОКАЗАТЕЛЯ)*												3
4	1.1.Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз (1 час)												0,25
5	4.6.24. Определение озона (ГДЕ РЕЦИРКУЛЯТОРЫ)												3
	ЗАМЕРЫ ФИЗИЧЕСКИХ ФАКТОРОВ												
1	2.10.1. микроклимата (по 2 точки В КАЖДОМ ПОМЕЩЕНИЕ проводят в теплый (с мая по сентябрь) и холодный период (октябрь, ноябрь, декабрь, январь, февраль)) **- 14 кабинетов - обед. Зал - библиотека - спорт. Зал итого- 17 помещений- 34 точки**									6			10
2	2.8.2. измерение коэффициента естественной освещенности - 1 исследование в 1 помещение 10 **кабинетов** **библиотека**												10
3	1.1.Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз (1 час)												0,25
4	2.1.1.Измерение шума: в дневное время суток , ***не менее 3 точки (Шум на территории)***												3
5	3.5.9.Измерение в зданиях ЭРОА радона(2 угловых помещ. +1 посередине)												1
6	3.5.7. Измерение МЭД- (1 фоновая на территории,2 угловых помещ. +1 посередине)												1
7	2.8.1. искусств. освещенности (у каждого свитилника 2 точки + 2 у доски) + 5 на территории (замеряется в период- октябрь, ноябрь, декабрь, январь, февраль): **групповых по 11 точек в каждой 1 раз в год 1 помещение муз. зала-16 точек** **1 помещение спортивный зал -16 т** классы -16 точек в одном помещении												80
8	2.1.1..Измерение шума: в дневное время суток, *не менее 3 точк в 1 помещении:* **1 помещение -3 точки**												3
ГВС													
1	4.2.1.5. мутности												1
2	4.2.1.1.1 запаха												1
3	4.2.1.3. привкуса												1
4	4.2.1.4. цветности												1
5	4.2.1.51. железа												1
6	5.1.2.1.1. ОМЧ												1
7	5.1.2.1.2.2. ОКБ, E.coli												1
8	5.1.2.1.3.2. сульфатредуцирующих клостридий фильтрационным методом												1
9	4.2.1.30. Определение формальдегида												1
10	5.1.2.1.6. Энтерококки												1
11	1.1. Экспертное заключение												0,25

№	№ п/п	Месяц											
		январь	февраль	март	апрель	май	июнь	июль	август	сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь
	Входная продукция												
	МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ												
1	4.1.57.Определение перекисного числа			1									
2	4.1.29. Определение кислотного числа			1									
	СВЕЖАЯ РЫБА												
1	4.1.79. Лаб. Исслед-я пищевых продуктов. Определение фосфора, фосфатов			1									
2	4.1.39.1. Определение металлов в пищевой продукции методом атомной абсорбции с пробоподготовкой (МЫШЬЯК)			1									
3	5.1.1.3. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл			1									
	МЯСО/КУРА:												
1	4.1.39.1.Определение металлов в пищевой продукции методом атомной абсорбции с пробоподготовкой **(КАДМИЙ)**			1									
2	5.1.1.3. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл			1									
3	4.1.50.Определение **нитритов** в пищевых продуктах фотометрическим методом			1									
4	5.5.2.12.Санитарно-паразитологическое исследование мяса и мясопродуктов на личинки биогельминтов- **Личинки трихинелл**			1									
5	5.1.1.2 Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП			1									
6	3.6.1.1.Сцинтилляционная гамма-спектрометрия, 1 исследование - **цезий (РАДИОЛОГИЯ)**			1									
7	5.1.1.17.1. листерии			1									
	ЯЙЦО												
1	5.1.1.3. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл			1									
2	4.1.39.1.Определение металлов в пищевой продукции методом атомной абсорбции с пробоподготовкой (КАДМИЙ)			1									
	МАСЛО КРЕСТЬЯНСКОЕ												
48	5.1.1.17.1. листерии			1									
49	5.1.1.5. Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение стафилококк ауреус			1									
50	5.1.1.2 Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП			1									

51	5.1.1.6.Определение дрожжей, плесени			1									
52	5.1.1.1.Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ			1									
53	5.1.1.3. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл			1									
	МОЛОКО												
1	1.1.17.1. листерии			1									
2	5.1.1.5. Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение стафилококк ауреус			1									
3	5.1.1.2 Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП			1									
4	5.1.1.1.Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: КМАФАнМ			1									
5	5.1.1.3. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл			1									
6	4.1.39.7. Определение металлов в пищевой продукции: кальций комплексометрическим методом			1									
7	4.1.39.1.Определение металлов в пищевой продукции методом атомной абсорбции с пробоподготовкой (СВИНЕЦ)			1									
8	4.1.6. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом			1									
9	4.1.27. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение кислотности (щелочности) титриметрическим методом			1									
10	4.1.22.2. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира методом Гербера (молоко и молочные продукты и др.)			1									
11	4.1.39.5.Определение металлов в пищевой продукции: ртуть методом «холодного пара»			1									
12	3.6.1.4.Сцинтилляционная бета-спектрометрия с предварительным концентрированием, 1 исследование - **стронций**			1									
13	4.1.58.Лабораторные исследования пищевых продуктов. Определение качества термообработки (пастеризация) – **ФОСФОТАЗА**			1									
14	4.1.7.Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение влаги и сухих веществ гравиметрическим методом **-СОМО**			1									
	КРУПА:												
1	4.1.43.4. Лабораторные исследования на загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов			1									
	МУКА												
1	4.1.43.4. Лабораторные исследования на загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов			1									
2	4.1.1.1. Лабораторные исследования пищевой продукции на органолептические показатели: без варки, жарки			1									

3	4.1.43.5. Лабораторные исследования муки: определение хруста от минеральной примеси			1									
	СЫР:												
1	5.1.1.17.1. листерии			1									
2	5.1.1.5. Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение стафилококк ауреус			1									
3	4.1.22.2. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение жира методом Гербера (молоко и молочные продукты и др.)			1									
4	4.1.6. белка			1									
5	5.1.1.2 Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП			1									
6	5.1.1.3. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл			1									
	СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ												
1	4.1.25. Определение йода (иодата калия, йодистого калия) в поваренной соли			1									
	КОНСЕРВЫ (ГОРОШИК, КУКУРУЗА)												
	5.1.1.15.2. Санитарно-бактериологическое исследование консервов на промышленную стерильность: на мезофильные анаэробные микроорганизмы			1									
	4.1.1.1.Лабораторные исследования пищевой продукции на органолептические показатели: без варки, жарки • Вкус, Запах, Состояние мякиша			1									
	КИСЛОМОЛОЧКА /СМЕТАНА + обогощение												
1	5.1.1.5. Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов. Определение стафилококк ауреус			1									
2	5.1.1.2 Санитарно-бактериологические исследования пищевых продуктов: БГКП			1									
3	5.1.1.3. Определение патогенных микроорганизмов, в том числе сальмонелл			1									
4	5.1.1.6.Определение дрожжей, плесени **(2 ПОКАЗАТЕЛЯ)**			1									
5	4.1.6. Лабораторные исследования пищевой продукции. Определение белка титриметрическим методом			1									
	Хлеб обогащенный												
1	4.1.11.1.Витамин В1 (тиамин)			1									
2	4.1.71. Лабораторные исследования пищевых продуктов. Определение поваренной соли			1									
3	4.1.11.2. Витамины (В2)			1									
4	4.1.7. влажность			1									
5	4.1.27. кислотности (щелочности)			1									
6	4.1.11.4.Витамин РР (никотиновая кислота. ниацин)			1									

Приложение № 11

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	*Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или*	*Личная подпись ответственного*
	*проведенные мероприятия**	*лица*
1	2	3

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

Приложение № 12

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ П\П	*Наименование мероприятия*	*Периодичность ПК*
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технолог. цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров,	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками школы	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	 1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно

Приложение №13

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

№ п/п	*Перечень должностей*	*Периодичность прохождения*
1	Директор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
2	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими объединениями	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
3	Зам. директора	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
4	Специалист по ОТ	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
5	Специалист по кадрам	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
6	Делопроизводитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
7	Зав. библиотекой	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
8	Учитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
9	Преподаватель-организатор ОБЖ	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
10	Социальный педагог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
11	Педагог дополнительного образования	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
12	Педагог-психолог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
13	Педагог-организатор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
14	Лаборант	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
15	Программист	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
16	Тьютор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
17	Шеф-повар	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
18	Повар	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
19	Кухонный рабочий	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
20	Мойщик посуды	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
21	Кладовщик	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
22	Уборщик служебных помещений	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
23	Гардеробщик	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
24	Дворник	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
25	Рабочий по обслуживанию здания	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
26	Электромонтёр	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
27	Сторож	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Наименование осмотров, обследований	*Кратность обследований*
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов.
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год.
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Приложение №14

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

(Согласно Сан.Пин2.3/2.4.4282-26)

№ п/п	*Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения*	*Периодичность прохождения*
1	Директор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
2	Советник директора по воспитанию и взаимодействию с детскими объединениями	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
3	Зам. директора	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
4	Специалист по ОТ	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
5	Специалист по кадрам	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
6	Делопроизводитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
7	Зав. библиотекой	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
8	Учитель	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
9	Преподаватель-организатор ОБЖ	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
10	Социальный педагог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
11	Педагог дополнительного образования	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
12	Педагог-психолог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
13	Педагог-организатор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
14	Лаборант	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
15	Программист	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
16	Тьютор	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
17	Шеф-повар	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 1 года.
18	Повар	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 1 года.
19	Кухонный рабочий	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 1 года.
20	Мойщик посуды	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 1 года.
21	Кладовщик	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 1 года.
22	Уборщик служебных помещений	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
23	Гардеробщик	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
24	Дворник	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
25	Рабочий по обслуживанию здания	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
26	Электромонтёр	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.
27	Сторож	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в 2 года.

Приложение №15

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

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал.

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

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

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

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

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

Приложение № 16

Требования к соблюдению санитарных правил

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

- ✓ наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
- ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- ✓ необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- ✓ прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- ✓ наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- ✓ своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- ✓ организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

2. исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

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

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