

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП

1. Общие положения
2. Состав программы производственного контроля
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий
5. Порядок организации и проведения производственного контроля
6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках
7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений
8. Перечень должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушений, создающих угрозу санитарно эпидемиологическому благополучию населения
10. Выполнение принципов ХАССП
11. Документация программы ХАССП
Приложение №1 Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов
Приложение № 2 Перечень оборудования пищеблока
Приложение № 3 Схема пищеблока
Приложение № 4 Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования
Приложение № 5 Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений
Приложение № 6 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукция
Приложение № 7 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
Приложение № 8 Журнал учёта температуры и влажности помещений
Приложение № 9 Пример технико-технологической карты
Приложение № 10 Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
Приложение № 11 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
Приложение № 12 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
Приложение № 13 Анализ рисков при закупке, приёме продуктов
Приложение № 14 Ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей
Приложение № 15 Требования к перевозке и приёму пищевых

продуктов в образовательные организации.
Приложение № 16 График посещения столовой

Приложение № 17 Журнал общественного контроля за состоянием питания
Приложение № 18 Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий
Приложение № 19 Журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции
Приложение № 20 Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований при организации питания детей в школе
Приложение № 21 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции
Приложение № 22 График генеральной и влажной уборки пищеблока
Приложение № 23 Журнал учёта дезинфекции и дератизации
Приложение № 24 Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных
Приложение № 25 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам
Приложение № 26 Перечень должностей работников, подлежащих профессионально гигиеническому обучению
Приложение № 27 Политика МБОУ «Средняя школа № 8» в области качества и безопасности выпускаемой продукции
Приложение № 28 Приказ о создании рабочей группы и утверждении программы ХАССП
Приложение № 29 Журнал учёта результатов медицинских осмотров работников, связанных с раздачей пищи
Приложение № 30 Гигиенический журнал сотрудников
Приложение № 31 Журнал учёта включения бактерицидной лампы в холодном цехе (ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)
Приложение № 32 Журнал контроля состояния пищеблока и кладовой
Приложение № 33 Журнал мониторинга по принципам ХАССП
Приложение № 34 Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
Приложение № 35 Требования к прохождению профилактических осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала
Приложение № 36 Требования к соблюдению санитарных правил
Приложение № 37 Меню приготавливаемых блюд (согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20)
Приложение № 38 Требования к санитарному состоянию помещений пищеблока
Приложение № 39 Основные гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)

Приложение № 40 Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции
Приложение № 41 Рабочий лист ХАССП-Плана ХАССП
Приложение № 42 Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек

Сведения о разработчиках
Лист учёта изменений в программе ХАССП
Лист ознакомления с изменениями

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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Средняя школа № 8» (далее образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведения анализа рисков

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ

Принцип 4. Управление системой 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 производственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.

2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических

контрольных точках.

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

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

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

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

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

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

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (приложение 2).

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения ГБОУ СОШ № 388, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №3).

Всё технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования» (Приложение 4).

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

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

3.3.1. Столы, предназначенные для обработки продуктов-цельнометаллические;

3.3.2. Для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешённых для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

3.3.3. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют:

-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 (для работы с полуфабрикатами высокой степени готовности), «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «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», «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.;

3.3.4. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека.

3.3.5. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

3.3.6. Для кипячения молока выделена отдельная посуда.

3.3.7. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению.

3.3.8. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится на специальном стеллаже с маркировкой «чистая посуда».

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) имеют естественную вентиляцию. Технологическое оборудование, являющееся источником выделения тепла (в горячем цеху), паров оборудовано локальной вытяжной системой. Ежегодно проводится проверка вентиляционного оборудования, о чём составляется акт проверки, хранящийся в документах производственного контроля.

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

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

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

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

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

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

3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

3.12. Выделена ёмкость для обработки производственного оборудования.

3.13. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, нержавеющей стали, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждённой эмалью. В конце рабочего дня производится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкцией по их применению.

3.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется

путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

3.15. Чистую столовую посуду хранят на решётках.

3.16. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), и хранят в специально промаркированной таре. Щётки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

3.17. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых производится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается в специально отведённом месте.

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №5).

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

Приём пищевых продуктов и полуфабрикатов в ГБОУ СОШ №388

осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) от транспортной упаковки пищевой продукции или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесённый непосредственно на транспортную упаковку маркировку, сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае, если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (зав. производством). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендована СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №6).

Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок, хранятся в течение года.

4.1. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технологической документацией, соблюдая товарное соседство. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании

осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №7), который хранится в течение года.

4.2. Имеются отдельный холодильник для хранения молока, хранения яиц, для хранения пищевых проб. Имеется одна морозильная камера для хранения мяса, рыбы, в которой места хранения мяса и рыбы разграничены.

4.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 8).

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

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

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

Яйцо хранится в таре изготовителя в соответствии с требованиями производителя.

Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках или на стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно в шкафах, расстоянии нижней полки от пола 50 см. Дверки в шкафах имеют отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешёнными для этих целей средствами.

Картофель и корнеплоды хранятся в специально выделенном сухом, темном помещении; капуста - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи — согласно маркировке указанной производителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озеленённый картофель не используется в пищу.

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

4.5. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.

4.6. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

4.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, магнитных полосках, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.8. В перечень технологического оборудования включены две мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико - технологической карты в Приложении № 9), а также соблюдаются санитарно -

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

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

Оладьи выпекаются на электросковородах толщиной не менее 5-6 мм.

Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

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

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

4.11. Обработку яиц проводят в отдельном отведенном месте мясорыбного холодного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

1. мытье в воде с добавлением в 1 - 2% теплом растворе (40-45 °С) кальцинированной соды;
2. замачивание в воде с температурой 40-45 °С и добавление хлорамина (0,5% раствор);
3. ополаскивание проточной водой с температурой 40-45 °С в течение не менее 3-х минут до удаления остатков дезинфицирующего средства, с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат. Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

4.12. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

4.13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. При вскрытии промывают проточной водой и вытирают.

4.14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда находиться на горячей плите не более 2-х часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

4.15. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокачанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

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

свеклы).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.16.8. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

4.17. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей в горячем цеху.

4.18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

4.19. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

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

4.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах:

- журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №10)

- органолептическая оценка готовой пищевой продукции. Разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №11).

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С

С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №12;

- изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

-использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.24. В образовательной организации организован правильный питьевой режим – питьевые фонтанчики. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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 приготовлением пищевой продукции, начиная с получения продуктов питания до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, доготовку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления мер для их контроля.

✓ Биологические опасности:

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

✓ Химические опасности:

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

✓ Физические опасности:

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

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

5.2.1. Приёмка продуктов питания – проверка качества продуктов – документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 15. Рекомендуемый ассортимент основных продуктов для использования в питании

детей в образовательных организациях.

Приложение №16. Требования к перевозке и приёму пищевых продуктов в общеобразовательных организациях.

При организации питания детей в образовательной организации необходимо изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательной организации

(Приложение 15) и не используются при организации питания детей в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20 (Приложение 13, изначальный отбор пищевой продукции (в т. ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания). Это позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.

5.2.2. Хранение поступающих продуктов питания осуществляется в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности воздуха фиксируются в специальных журналах (Приложение № 7, Приложение № 8).

5.2.3. Процесс приготовления пищевой продукции основывается на разработанном в образовательной организации и утверждённым директором 15-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

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

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

5.2.4. Условия заправки салатов при раздаче: салаты, винегреты заправляются непосредственно перед отпуском.

5.2.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности, соблюдение условий хранения в складских помещениях: продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Приложение №7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Форма, рекомендуемая СанПиН2.3/2.4.3590-20).

Приложение №8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой (Приложение №17). Пробы отбираются и хранятся в соответствии СанПиН2.3/2.4.3590-20 в течении 2 суток (48 часов).

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

6.1. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №6 и Приложение №7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 14 - дневному меню ГБОУ СОШ №388, а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

готовности; запах и вкус изделий;

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

6.3. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №11 и №12), а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение год (Приложение №18).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении №19.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов (Приложение №18).

6.3.2. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции.

Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.4.1. 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.

6.4.2. 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.

6.5. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1.Лабораторный контроль (Приложения №20 и №21)

2.Органолептическая оценка (Приложения №12)

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

Уборка 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:

Приложение №22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока.

Приложение №24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

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

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.7.4 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 (Приложение № 25)

7.1. Объектами производственного контроля являются: пищевые продукты 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), пищевых продуктов, 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.

7.3.6. 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 ГБОУ СОШ №388.

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, ответственное за питание назначенное по приказу.

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

Образовательная организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г., Министерства здравоохранения от 28.01.2021 № 29 Н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 27. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «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.

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

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

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-гигиеническое 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 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;

Приложение №39. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации;

Приложение №40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации.

11. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального 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 (Приложение №28);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении №29);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;(Приложение № 42)
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;

-программу внутренней проверки системы ХАССП;

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

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (приложение № 6).
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №10)
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №20)
5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №31)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
11. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение №7)
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №8)
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №24)
14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №33)
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №34)
16. Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №18)

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

<i>Наименование нормативного документа</i>	<i>Регистрационный номер</i>
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. в редакции от 04.11.22г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 - ФЗ «О техническом регулировании» в редакции от 02.07.2021г. (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
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»,	ТР ТС 033/2013

утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	
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
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций (действует с 11.01.2021 до 01.01.27г.)	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
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 (в ред. от 13.07.2020)
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями в редакции от 28.02.2022г.	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03

СанПиН «Гигиенические требования безопасности и	2.3.2.1078-01
---	---------------

пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
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
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗ от 30.03.1999 в редакции от 04.11.2022г.
Приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г в ред. от 06.12.2021 действует с 31.12.2021г.
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 с изменениями от 14.07.2021г.	ТР ТС 021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299. С изменениями от 22.02.2022г.	
Методические рекомендации к организации общественного питания населения от 02.03.2021г.	МР .3.6.0233-21
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» от 28.01.2021г. с изменениями от 25.05.2022г.	Вступает в силу с 01.09 2021
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями от 14.02.2022г.	СанПиН 2.1.3684-21 от 28.01.2021г. Действует до 01.03.2027г.
СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические	(Постановление Главного

требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг» от 24.12.2020г. с изменениями от 14.04.2022г.	санитарного врача № 44)
---	-------------------------

Перечень оборудования пищеблока ГБОУ СОШ №388

В соответствии с СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021 и имеющимися помещениями

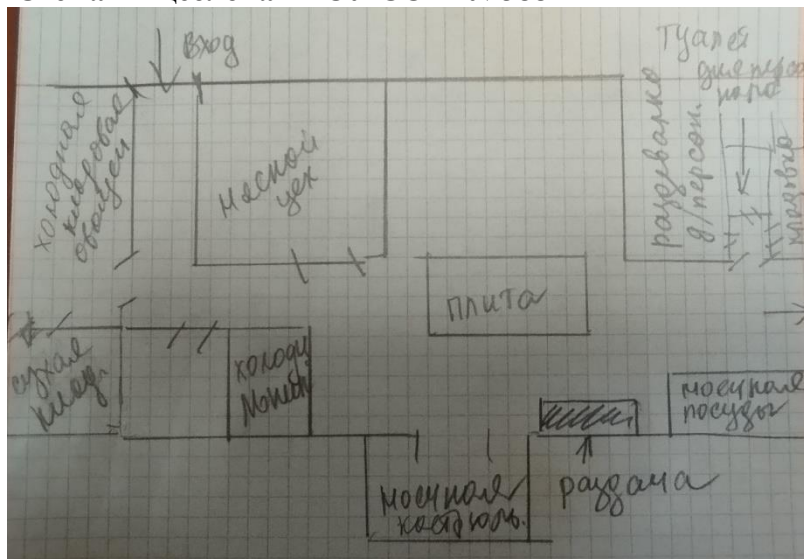
Наименование цехов/зон и помещений	Перечень теплового, механического, холодильного и иного оборудования по типу столовой
	Столовые школьные базовые
	A1
Складские помещения	
Кладовая сухих продуктов	Стеллажи
	Подтоварники
Кладовая овощей	Камера холодильная
	Холодильные шкафы среднетемпературные
	Стеллажи
	Подтоварники
Помещение с холодильными камерами	Камера холодильная
	Холодильные шкафы низкотемпературные
	Холодильные шкафы среднетемпературные
	Холодильный ларь низкотемпературный
	Холодильный ларь среднетемпературный
	Стеллажи
	Подтоварники
Инвентарная кладовая	Стеллажи
	Подтоварники
Кладовая моющих и дезинфицирующих средств	Шкаф для хранения
	Стеллажи
	Раковина для мытья рук
Производственные помещения	
Горячий цех	Котел электрический
	Котел газовый
	Сковорода электрическая
	Сковорода газовая
	Духовой (жарочный) шкаф электрический
	Духовой (жарочный) шкаф подключение газ
	Пароконвектомат электрический
	Пароконвектомат газовый
	Плита электрическая
	Плита газовая
	Электропривод (для готовой продукции)
	Контрольные весы
	Производственный стол
	Холодильный шкаф среднетемпературный
	Кипятильник электрический непрерывного действия
	Стеллажи

	Моечная ванна односекционная
	Раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственный стол
	Производственный стол с охлаждаемой поверхностью
	Холодильный шкаф среднетемпературный
	Универсальный механический привод или овощерезательная машина
	Моечная ванна двухсекционная
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
	Контрольные весы
	Раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственный стол
	Стол кондитерский
	Тестомесильная машина
	Просеиватель муки (при необходимости)
	Пекарский шкаф
	Печь конвекционная
	Шкаф расстоечный
	Тестораскаточная машина
	Тестоделитель
	Планетарный миксер
	Стеллажи
	Контрольные весы
	Моечная ванна двухсекционная
	Раковина для мытья рук
Помещение для резки хлеба	Шкаф для хранения хлеба
	Производственный стол
	Хлеборезательная машина
	Раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы
	Холодильные шкафы среднетемпературные
	Холодильный шкаф низкотемпературный (при необходимости)
	Электромясорубка
	Колода (стол) для разрубки мяса
	Моечная ванна (для мяса и птицы; рыбы)
	Контрольные весы
	Фаршемешалка (при необходимости)
	Котлетоформовочный аппарат (при необходимости)
	Бактерицидная установка для обеззараживания воздуха
	Раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол
	Моечная ванна трехсекционные
	Бактерицидная лампа
	Овоскоп
	Раковина для мытья рук
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стеллажи
	Подтоварники (при необходимости)
	Производственные столы
	Картофелеочистительная машина

	Моечная ванна двухсекционная
	Раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы
	Моечная ванна двухсекционная
	Овощерезательная машина
	Холодильные шкафы среднетемпературные
	Контрольные весы
	Раковина для мытья рук
Доготовочный цех	
Моечные помещения	
Моечная кухонной посуды	Производственный стол
	Котломоечная машина
	Моечная ванна двухсекционная
	Стеллажи перфорированные
	Раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	Производственный стол
	Посудомоечная машина
	Моечная ванна трехсекционная
	Моечная ванна двухсекционная
	Стеллаж для сушки посуды (для тарелок и стаканов)
	Шкаф или стеллаж для хранения посуды
Моечная столовой посуды	Стол для сбора отходов
	Раковина для мытья рук
Моечная оборотной тары	Стеллажи
	Стеллажи перфорированные
	Моечная ванна двухсекционная
	Раковина для мытья рук
Помещения для персонала/иные административные и бытовые помещения	
Комната для приема пищи (персонал столовой)	Производственные столы
	Электроплита
	Микроволновая печь
	Холодильник бытовой
	Моечная ванна односекционная
	Раковина для мытья рук
Гардероб для персонала	Шкаф для верхней одежды
	Шкаф для санитарной одежды
Помещение для уборочного инвентаря	Ванна моповая для уборочного инвентаря
	Раковина для мытья рук
Помещение для временного хранения отходов	Холодильные шкафы среднетемпературные
	Раковина для мытья рук
Помещения для организации питания обучающихся, требующих диетическое и лечебное питание	Холодильник
	Микроволновая печь

	Столы обеденные
	Стулья
Обеденный зал	Столы обеденные
	Стулья
	Раковина для мытья рук
	Электрополотенца
	Дозатор для мыла
	Дозатор для дезинфицирующих средств
	Тележка-шпилька
	Сервировочная тележка
Буфет	Буфетная стойка
	Торговый прилавок
	Витрины открытые
	Витрины закрытые
Раздаточная	Мармиты для первых блюд
	Мармиты для вторых блюд
	Мармиты для третьих блюд
	Холодильный прилавок (витрина, секция)
	Прилавок нейтральный
	Прилавок для столовых приборов
	Прилавок-витрина холодильный
	Прилавок для подогрева тарелок
	Шкаф или стеллаж для хранения посуды
	Контрольные весы
	Бактерицидная лампа

Схема пищеблока ГБОУ СОШ №388



Приложение 4

Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

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

Приложение 5

Журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений

Приложение 6

Журнал бракеража

скоропортящейся пищевой продукции

(по Приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал учета

температурного режима холодильного оборудования

(по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Журнал учета

температуры и влажности в складских помещениях

(по приложению к СанПин 2.3/2.4.3590-20)

Пример технико-технологической карты

(разрабатывается на каждое блюдо 15-дневного меню)

Утверждаю.

Директор школы

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Суп картофельный**

Номер рецептуры: 97

Наименование сборника рецептур: Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.

Наименование сырья			Расход сырья и полуфабрикатов	
1 порция				
брутто, г		нетто, г	брутто, г	нетто, г
Картофель	120	90	150	112,5
Морковь	10	8	12,5	10
Лук репка	9,6	8	12	10
Масло растительное	2	2	2,5	2,5
Вода	140	140	175	175
Выход:	200	250		

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	1,87	2,34	Ca (мг)	24,36	30,45
Жиры (г)	2,26	2,83	Mg (мг)	25,12	31,4
Углеводы (г)	13,49	16,86	Fe (мг)	0,96	1,2
Эн. ценность (ккал)	91,2	114,0	C (мг)	9,6	12,0

Технология приготовления:

с указанием процессов приготовления и технологических приемов

В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют слегка пассированные или припущенные морковь, лук, варят до готовности. За 5 – 10 минут до окончания варки кладут соль.

Требования к качеству

Внешний вид: картофель и овощи нарезаны кубиками, сохранили форму.

Консистенция: картофель, корни мягкие, но не разваренные.

Цвет: бульона – золотистый, жир на поверхности – светло-оранжевый.

Вкус: картофеля, овощей, умеренно соленый.

Запах: картофеля и овощей

Приложение 10

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

(по Приложению № 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Приложение 11

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

(по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарносанитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
- 5 Непотрошенная птица
- 6 Мясо диких животных.
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8.Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы ; рулеты из мякоти голов, кровяные иливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без Термической обработки.
- 16 Простокваша «самокваш».
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные

- 18 Квас
- 19 Соки концентрированные диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
- 26 Острые соусы, кетчупы, майонез
- 27 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- 28 Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
- 30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33 Жевательная резинка.
- 34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
- 35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
- 37 Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
- 40 Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
- 41 Картофельные и кукурузные чипсы
- 42 Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
- 43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
- 44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
- 45 Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение 13

Анализа рисков при закупке, приеме продуктов питания

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

Приложение 14

Рекомендуемый ассортимент

основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и мясопродукты:	- говядина I категории, - телятина, - нежирные сорта свинины и баранины; - мясо птицы охлажденное (курица, индейка), - мясо кролика, - субпродукты говяжьих (печень, язык, сердце). <i>Рыба и рыбопродукты</i> - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты. <i>Яйца куриные</i> - в виде омлетов или в вареном виде. <i>Молоко и молочные продукты:</i> - молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное; - сгущенное молоко (цельное и с сахаром). - творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке; - сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,) - сметана - после термической обработки; - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности
Пищевые жиры:	- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности); - растительное масло (подсолнечное) - маргарин ограниченно для выпечки.
Кондитерские изделия:	- зефир, пастила, мармелад; - шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю; - галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей); - пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема); джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска
Овощи:	- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре; - овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки,

	баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.
Фрукты:	- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные); - цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости; - тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости; сухофрукты
Бобовые:	-горох, фасоль, соя, чечевица. <i>Орехи:</i> миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.
Соки и напитки:	- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью); - напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов; - витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок; - кофе (суррогатный), какао, чай.
Консервы	- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд); - компоты, фрукты дольками; - баклажанная и кабачковая икра для детского питания; - зеленый горошек; - кукуруза сахарная; - фасоль стручковая консервированная; - томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия — все виды без ограничения. <i>Соль</i> поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах
- <i>Хлеб</i> (ржаной, пшеничный или из смеси муки,	

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях

1. Прием продуктов питания на пищеблок ГБОУ СОШ №388 осуществляется согласно заключённых с поставщиками контрактов/договоров при наличии маркировки и товаросопроводительной документации (товарно-транспортных накладных, универсальных передаточных документов).

2. Ответственный за приём продуктов питания (кладовщик) сверяет наименование продукции, наименование производителя, адрес производства, дата выработки, срок годности и количество поступившей продукции с информацией в маркировке, передаточном акте (накладной), декларации о соответствии; проверяет целостность упаковки, оценивает внешний вид продуктов питания на предмет признаков порчи и недоброкачества.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки продукты питания на пищеблок не

принимаются.

3. Доставка пищевых продуктов на пищеблок ГБОУ СОШ №388 осуществляется поставщиками продуктов питания в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения специально выделенных для перевозки пищевых продуктов транспортом.

Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения.

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

5. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств не могли являться источником загрязнения продукции - зона ответственности поставщиков продуктов питания.

6. Лица, сопровождающие продукты питания 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 16

График посещения столовой

(утверждается директором школы)

Перем ена	Время	Вид питания	Младшие классы	Время	Вид питания	Учащиеся средних и старших классов
	9.35-9.55	Завтрак	1а			
1	9.45- 10.05	Завтрак	2а,2б	9.45-10.05	Завтрак (буфет)	5а,5б,6а,6б, 7а,7б,8а,8б, 9а,9б
2	10.50-11.10	Завтрак	3а,3б, 4а,4б	10.50-11.10	Завтрак (буфет)	10а,11а
	11.55-12.15				Обед	5а,5б,6а,6б, 7а,7б,8а,8б, 9а,9б
4	12.40-13.00	Обед	1а			
	13.00-13.20	Обед	2а,2б	13.00-13.20	Обед	10а,11а
5	14.05-14.25	3а,3б, 4а,4б	3а,3б, 4а,4б	14.05-14.25	Буфет	5а,5б,6а,6б,7а,7б, 8а,8б,9а,9б, 10а,11а
	14.55-15.15	Полдники	1а,2а, 2б			
	16.00-16.20	Полдники	3а,3б, 4а,4б			

Приложение 17

Журнал общественного контроля за организацией питания

Приложение 18

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания (проводиться родительским советом, либо родителем, входящим в группу родительского контроля)
Ежедневно: (бракеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК	Ежедневно: путем контроля на Электронном носителе

- органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, Приему пищи обучающимся.	1 раз в четверть: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Приложение 19

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
1	2	3	4	5	6

Приложение 20

Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество не менее	Кратность не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	2 раза в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	по 5 смывов	1-2 квартал 3-4 квартал (2 раза в год)
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые	по 5 смывов	1-2 квартал 3-4 квартал (2 раза в год)

	продукты (рыба, мясо, зелень)		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям- 1-2 квартал, 3-4 квартал (2 раза в год) Микробиологическим показателям 1-2 квартал, 3-4 квартал (2 раза в год)
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	Информация берётся по результатам специальной оценки условий труда	
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место		
Исследования уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место		

Приложение 21

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

Приложение 22

График генеральной и влажной уборки пищеблока (утверждается директором школы)

Наименование помещений	Вид уборки	Периодичность и время уборки	Лицо, проводившее уборку
Обеденный зал			
Холодный цех			
Горячий цех			
Склад для овощей и фруктов			
Склад для сухих и сыпучих продуктов			
Подсобные помещения			

Приложение 23

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

Приложение 24

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ ПП	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки в производственных цехах	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 столовой	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 столовой	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 25

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам Шеф-повар, Повар, Кладовщик, Кухонный рабочий

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
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 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций (ОКИ, шегеллы, сальмонеллы)	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

Приложение 26

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению (Согласно Сан.Пин2.3/2.4.3590-20)

<i>Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Количество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
1	2	3
Шеф-повар	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Повар	4	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
Кухонный рабочий	2	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.

Кладовщик	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год.
-----------	---	--

Приложение 27

«Утверждаю»
 Директор ГБОУ СОШ №388

 Павлюкова И.А.
 «__» _____ 2024г.

Политика ГБОУ СОШ №388

в области 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 ГБОУ СОШ №388 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

Администрация ГБОУ СОШ №388 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 образовательной организации и потребителей.

С Политикой ГБОУ СОШ №388 в области качества и безопасности выпускаемой продукции ознакомлены:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №388
КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
(ГБОУ СОШ №388 КИРОВСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА)

ПРИКАЗ

от 09.01.2025 года

№ 236

**О создании рабочей группы в ГБОУ
СОШ №388 по разработке и внедрению
принципов ХАССП, утверждении
программы ХАССП**

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

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в школе
Павлюкова И.А. - координатор: (директор)
Члены рабочей группы:
Аксенова Д.Ю. - технический секретарь
Сомов А.С. - заместитель директора по АХР,
Зайцева Т.В. - администратор (питания),
Левендорская Н.Н. - заведующая производством.
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП обеспечить надёжное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
4. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
5. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП: - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки; - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости; - координация работы группы; - распределение работы и обязанностей.
6. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП: - доведение до исполнителей решения группы.
7. Координатору организовывать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.
8. Техническому секретарю данный приказ довести до сведения работников. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
Данный приказ довести до сведения работников.

Директор ГБОУ СОШ №388 Павлюкова И.А.

Приложение 29
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)

<i>N</i> <i>n/n</i>	<i>Ф.И.О.</i> <i>работника</i> <i><*></i>	<i>Должность</i>	<i>Дата прохождения</i> <i>медицинского</i> <i>осмотра</i>	<i>Медицинское</i> <i>заключение</i>	<i>Дата</i> <i>следующего</i> <i>медицинского</i> <i>осмотра</i>
------------------------	---	------------------	--	---	---

Гигиенический журнал (сотрудники столовой)

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
(ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)**

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

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

9. Соблюдение
графика генеральной
уборки

Приложение 33

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №17)
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №6)	
Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №32)	
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №33)	
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)(Приложения №10 и №11)	
Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №19). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов.	
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №29)	
Гигиенический журнал (Приложение №30)	
График проведения влажной и генеральной уборки (Приложение №22)	
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №31)	
Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.(Приложение №8)	
Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №23.) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	

Приложение 34

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

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

Таблица 1.

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

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

Примечание:

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

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (Приложение №34)

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

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

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

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

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

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

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

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

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

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

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

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

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

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

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 (Приложение №30).

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 36

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;
- 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 прохождением работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

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

требований санитарных правил.

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

Приложение 37

Меню приготавливаемых блюд (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Приложение 38

Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
 - ✓ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
 - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Приложение 39

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)

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

- медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
- работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
- информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарнопротивоэпидемических мероприятий,
- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации;
- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- проведение бракеража готовой продукции;
- проведение дополнительной витаминизации
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.