

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Тяжинская средняя общеобразовательная школа №1  
имени Героя Кузбасса Н.И. Масалова»

Утверждаю  
Директор Е.П. Кротовская  
Приказ № 25 от 01.02.2021 г

**Программа производственного контроля  
за соблюдением  
СанПиН 2.3.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических  
требований к организации общественного питания  
населения»  
в МБОУ ТСШ №1 им. Героя Кузбасса Н.И. Масалова  
с применением принципов ХАССП**

**Тяжинский 2021**

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Тяжинская средняя общеобразовательная школа №1 имени Героя Кузбасса Н.И. Масалова»	
Ф. И. О. руководителя, телефон:	<i>Кротовская Елена Павловна, 28226</i>	
Юридический адрес:	<i>652240, Кемеровская обл., пгт Тяжинский, ул. Коммунальная, д.1</i>	
Фактический адрес:	<i>652240, Кемеровская обл., пгт Тяжинский, ул. Коммунальная, д.1</i>	
Количество работников:	81 человек	
Количество обучающихся:	762 человека	
ОГРН	1024202239060	
ИНН	4242002124	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 0004438	от 31.07.2019

Производственный контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения (далее - ПК) проводится в МБОУ ТСШ №1 им. Героя Кузбасса Н.И. Масалова (далее - Школа) в соответствии с осуществляемой Школой деятельностью по питанию учащихся.

Программа ПК составлена на принципах ХАССП, в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания.

**ХАССП** — это система, объединяющая под собой:

- документацию, разработанную в Школе (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.),
- подготовку помещений, связанных с организацией питания учащихся, к соответствию требованиям государственных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии

- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП
- анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля является обеспечение безопасности школьного питания, недопущение брака при приемке товаров, повышение безопасности продуктов питания, усовершенствование технологических процессов приготовления готовых блюд, своевременное выявление рисков при организации детского питания, путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации контроля за их соблюдением.

**Объектами** производственного контроля в школе являются:

- помещение школьной столовой: обеденного зала, пищеблока;
- технологическое оборудование пищеблока;
- сырье для приготовления блюд; полуфабрикаты;
- готовая продукция;
- технологические процессы приготовления пищи
- санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия, санитарным содержаниям территорий, помещений и оборудования;
- соблюдение личной гигиены и обучение работников

1. Настоящая Программа за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий разработана на основании требований [статьи 32](#) Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и [постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 г. № 18](#) «О введении в действие Санитарных правил – СП 1.1.1058-01».

2. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, вводе в эксплуатацию новых помещений, реконструкции старых, других существенных изменениях деятельности юридического лица.

3. Виды деятельности, которые осуществляет образовательная организация:

- *начальное общее, основное общее и среднее общее образование;*

- *дополнительное образование детей и взрослых;*

4. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

- *Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;*
- *Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;*
- *Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;*
- *СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;*
- *СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;*
- *СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;*
- *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»;*
- *СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;*
- *СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;*
- *СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;*
- *СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;*
- *Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;*
- *Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и*

(или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

5. Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Кротовская Елена Павловна	Директор
2	Суханов Егор Алексеевич	Зам. директора по АХЧ
3	Фандина Жанна Андреевна	Инженер по питанию
4	Матвиенко Светлана Александровна	фельдшер
5	Исакова Оксана Владимировна	Шеф-повар
6.	Любовецкая Надежда Григорьевна	Зам. директора по УВР
7.	Шевченко Лариса Викторовна	Зам. директора по УВР

## 6. Мероприятия по осуществлению производственного контроля

Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Лица, проводящие контроль	Нормативная документация	Формы учета (регистрации) результатов контроля
<p><b>Производственный контроль за благоустройством и санитарно-техническим состоянием территории, помещений, оборудования, проведением строительства, реконструкции, технического переоснащения и ремонтных работ</b></p>					

<i>Микроклимат</i>	<i>Температура воздуха График проветривания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Журнал регистрации температуры и влажности</i>
<b>Производственный контроль за организацией учебного процесса, режимами, процессами, методиками обучения и воспитания</b>					
		<i>При составлении и пересмотре расписания занятий</i>	<i>Зам. директора по УВР Любовецкая Н.Г., Шевченко Л.В.</i>		<i>Расписание занятий (гриф согласования)</i>
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР Любовецкая Н.Г., Шевченко Л.В.</i>		<i>Электронный журнал</i>
		<i>Один раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР Любовецкая Н.Г., Шевченко Л.В.</i>		<i>Электронный журнал</i>
<b>Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, санитарным содержанием территории, помещений и оборудования</b>					
<i>Санитарно-противоэпидемический режим</i>	<i>Дезинфекция Дезинсекция Дератизация</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>	<i>СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.5.2.3472-17</i>	<i>Чек-лист проведения мероприятий по уборке.</i>
<i>Наличие дезинфици</i>	<i>Количество</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал расхода</i>

<i>рующих и моющих средств</i>	<i>средств</i>		<i>АХЧ Суханов Е.А.</i>		<i>дезинфицирующих средств</i>
<i>Рабочие растворы дезсредств</i>	<i>Содержание действующих веществ дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>	<i>СП 2.4.3648-20</i>	<i>Журнал расхода дезинфицирующих средств</i>

**Производственный контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления**

	<i>Качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья</i>				<i>Декларации, свидетельства и другие документы о качестве и безопасности продукции</i>
	<i>Условия доставки и транспорта</i>				<i>Справка</i>
	<i>Сроки и условия хранения пищевой продукции</i>	<i>Ежедневно</i>			<i>Отчет</i>
	<i>Время смены кипяченн</i>	<i>Ежедневно 1 раз каждые три часа</i>	<i>Инженер по питанию Фандина</i>		<i>График</i>

	<i>ой воды</i>		<i>Ж.А.</i>		
	<i>Температура и влажность на складе</i>				<i>Журнал учета температуры и относительной влажности</i>
	<i>Температура холодильного оборудования</i>				<i>Журнал учета температуры</i>
	<i>Соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам</i>		<i>Инженер по питанию Фандина Ж.А.</i>		<i>Отчет</i>
	<i>Поточность технологических процессов</i>				<i>Справка</i>
	<i>Температура готовности блюд</i>	<i>Каждая партия</i>			<i>Отчет</i>
	<i>Суточная проба</i>	<i>Ежедневно от каждой партии</i>	<i>Шеф-повар Исакова О.В.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-20</i>	<i>Ведомость</i>
	<i>Дата и время реализации</i>	<i>Каждая партия</i>	<i>Инженер по питанию Фандина</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-</i>	<i>Журнал</i>



	<i>и готовых блюд</i>		<i>Ж.А.</i>	<i>20</i>	
	<i>Содержа ние действи ющих веществ дезинфи цирующих средств в рабочих раствор ах</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фельдшер Матвиенко С.А.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Журнал</i>
	<i>Обработ ка инвента ря для сырой готовой продукци и</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Инженер по питанию Фандина Ж.А.</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Отчет</i>
<b>Производственный контроль за соблюдением личной гигиены и обучением работников</b>					
<i>Гигиениче ская подготовк а работник ов</i>	<i>Прохож дение работни ком гигиенич еской аттестаци и</i>	<i>Для работников , пищеблока, – ежегодно  Для остальных категорий работников – один раз в два года</i>	<i>Фельдшер Матвиенко С.А.</i>	<i>СП 2.4.3648- 20, СанПиН 2.3/2.4.3590- 20</i>	<i>Личные медицинск ие книжки.  Ведомост ь контроля своевреме ности прохожде ния медосмот ров и гигиеничес кого обучения</i>
<i>Состояни е</i>	<i>Количес тво</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фельдшер Матвиенко</i>	<i>СанПиН 2.3/2.4.3590-</i>	<i>Гигиениче ский</i>

<i>работников пищеблока</i>	<i>работников с инфекционными заболеваниями, повреждениями кожных покровов</i>		<i>С.А.</i>	<i>20</i>	<i>журнал (сотрудники)</i>
-----------------------------	--	--	-------------	-----------	----------------------------

## 7. Перечни

**а) Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, испытаний: помещения пищеблока и иные помещения.**

### Организация лабораторных исследований

<b>Показатели исследования</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество замеров</b>	<b>Кратность</b>
<b>Помещения пищеблока</b>			
<i>Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства</i>	<i>сладкие блюда, напитки, вторые блюда, творожные, яичные, овощные блюда</i>	<i>2 - 3 блюда исследуемого приема пищи</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре</i>	<i>Рацион питания</i>	<i>1</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Контроль проводимой витаминизации блюд</i>	<i>Третьи блюда</i>	<i>1 блюдо</i>	<i>2 раза в год</i>
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)</i>	<i>Объекты производственного окружения, руки и спецодежда</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>

	<i>персонала</i>		
<i>Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов</i>	<i>Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей</i>	<i>5 - 10 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования смывов на наличие яиц гельминтов</i>	<i>Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)</i>	<i>5 смывов</i>	<i>1 раз в год</i>
<i>Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям</i>	<i>Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)</i>	<i>2 пробы</i>	<i>1 раз в год</i>
<b>Помещения школы</b>			
	<i>Температура воздуха</i>		
	<i>Скорость движения воздуха</i>		
	<i>Относительная влажность</i>		
<i>Освещенность</i>	<i>2 помещения (выборочно)</i>	<i>по 5 точек в каждом</i>	<i>1 раз в год в темное время суток</i>
<i>Шум</i>	<i>Помещения, где есть</i>	<i>по 1 точке</i>	<i>1 раз в год и внепланово –</i>

	<i>технологическое оборудование, системы вентиляции</i>		<i>после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования</i>
--	---	--	---

**б) Перечень скоропортящихся продуктов, которые представляют потенциальную опасность: кефир, сметана, молоко.**

**в) Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

<b>Профессия</b>	<b>Количество работников</b>	<b>Характер производимых работ и вредный фактор</b>	<b>Кратность медосмотра</b>	<b>Кратность подготовки</b>
		<i>Работы в образовательных организациях</i>		
		<i>Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью</i>		
		<i>Работы в образовательных организациях</i>		
		<i>Зрительно напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала</i>		
		<i>Работы в образовательных организациях</i>		
		<i>Подъем и перемещение груза вручную</i>		
		<i>Работа, связанная с мышечным напряжением</i>		
<i>Делопроизводитель</i>	<i>1</i>	<i>Работы в образовательных</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>1 раз в 2 года</i>

		<i>организациях</i>		
<i>Работники пищеблока</i>	<i>6</i>	<i>Работы в образовательных организациях</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>ежегодно</i>

**г) Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

<b>Наименование форм учета и отчетности</b>	<b>Периодичность заполнения</b>	<b>Ответственное лицо</b>
Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	Ежедневно	<i>Инженер по питанию Фандина Ж.А.</i>
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	Ежедневно	<i>Инженер по питанию Фандина Ж.А.</i>
Гигиенический журнал (сотрудники)	Ежедневно перед началом рабочей смены работников	<i>Фельдшер Матвиенко С.А.</i>
Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно	<i>Фельдшер Матвиенко С.А.</i>
График смены кипяченой воды	Не реже 1 раза каждые 3 часа	<i>Инженер по питанию Фандина Ж.А.</i>
<i>Журнал регистрации результатов производственного контроля</i>	<i>По факту</i>	<i>Директор Кротовская Е.П.</i>
<i>Журнал аварийных ситуаций</i>	<i>По факту</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>
<i>Журнал учета прихода и расхода дезинфицирующих средств</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>
<i>Ведомость контроля за рационом питания</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Инженер по питанию Фандина Ж.А.</i>
<i>Журнал регистрации температуры и</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по</i>

<i>влажности</i>		<i>АХЧ Суханов Е.А.</i>
<i>Гигиенический журнал (сотрудники)</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Фельдшер Матвиенко С.А.</i>
<i>Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения</i>	<i>По факту</i>	<i>Фельдшер Матвиенко С.А.</i>
<i>Классный журнал(электронный)</i>	<i>1 раз в неделю (выборочно)</i>	<i>Зам. директора по УВР Любовецкая Н.Г., Шевченко Л.В.</i>
<i>Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>

**д) Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

<b>Перечень возможных аварийных ситуаций</b>	<b>Первоочередные мероприятия, направленные на ликвидацию</b>	<b>Ответственное должностное лицо</b>
<i>Пожар</i>	<i>Сообщить в пожарную службу, вывести людей в безопасное место, использовать огнетушители</i>	<i>Первый обнаруживший</i>
<i>Перебои в подаче электроэнергии в работе систем водоснабжения, канализации, отопления, печи</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>

<i>Нарушение изоляции, обрыв электропроводов</i>	<i>Сообщить в соответствующую службу, заменить электропроводку</i>	<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i>
		<i>Зам. директора по АХЧ Суханов Е.А.</i> <i>Инженер по питанию Фандина Ж.А.</i> <i>Директор Кротовская Е.П.</i>

## 8. Анализ рисков при организации школьного питания

8.1. Несвоевременный завоз продуктов необходимый для приготовления блюд согласно утвержденному меню – практически один поставщик продуктов, которому также раз в неделю привозят товар.

8.2. Отсутствие постоянных цен на продукты питания в течение месяца – поселок находится в невыгодном географическом положении, на торги не выходят поставщики с оптовыми ценами, доставка в школу малыми партиями из-за отсутствия складских помещений невыгодна, поэтому один поставщик без конкуренции.

8.3. Нехватка помещений для установки дополнительно холодильного оборудования – много замороженных продуктов завозится разово.

8.4 Недостаточное финансирование - приводит к несвоевременной замене столовой и кухонной посуды.

8.5. Работники столовой не находятся в штатном расписании школы – в случае болезни одного работника невозможно заменить на другого.

## 9. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

9.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

9.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов;

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

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

- 9.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 9.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 9.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 9.8. 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;
- 9.9. 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;
- 9.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 9.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

#### **10. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

10.1. Пищеблок Школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение 2.1. Набор оборудования производственных, складских помещений). Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо,



"ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

10.4. Помещение пищеблока, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется вытяжной системой вентиляции. Ежегодно Школа обязано проводить поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт поверки.

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

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

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

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

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

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

10.11. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

10.12. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих

средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

10.13. Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

10.14. Рабочие столы на пищеблоке и столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений.

10.15. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается и промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

10.16. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

## **11 Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов**

11.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Бракераж поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, назначенным приказом директора. Результаты бракеража регистрируются в Журнале бракеража поступающей пищевой продукции. Не допускаются к приему 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.

11.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

11.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

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

11.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

11.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

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

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

11.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.

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

11.10. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке: I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды; II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах; III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

11.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

11.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

11.14.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

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

подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

11.14.4. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

11.16. рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

11.17. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

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

11.19. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

## **12. Порядок организации и проведения производственного контроля**

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

### **12.1. Виды опасных факторов:**

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

***Биологические источники опасности:***

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

***Химические источники опасности:***

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

***Физические источники опасности:***

- присутствием инородного материала.

**12.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства:**

***изготовление*** - параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции;

***приемка сырья*** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов,

условий и правильности её хранения и использования;

***контроль за температурой*** в холодильных установках (Журнал учета температуры в холодильниках),

контроль ***температуры и влажности*** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

***особенности хранения и реализации*** готовой пищевой продукции – пищевая продукция реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи.

Пробы отбираются и хранятся в течение двух суток.

**12.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.**

12.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными

изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции.

В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

12.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят по органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической.

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, вкус и консистенцию.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур;

правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

### **13.Разработка системы мониторинга**

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

13.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно. Контроль проводится во всех холодильных установках.

13.2 Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

13.3. Порядок действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений.

13.3.1 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.

13.3.2.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.

### **13.4 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

13.4.1. Лабораторный контроль (проводится сотрудниками Роспотребнадзора)

13.4.2. Органолептическая оценка ( Приложения )

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений согласно заключенному договору.

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

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

13.6.2. 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;

13.6.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

13.6.4. Обслуживание Школы по дератизации и дезинсекции осуществляется

специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

### **14. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

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

14.2 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).

14.3 Производственный контроль включает:

14.3.1. Осуществление лабораторных исследований и испытаний, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

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

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

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

14.3.6 Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением



санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

14.4. 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.

14.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой.

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

14.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор школы.

14.8. Администрация школы при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должна принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу пищеблока;

- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для ребенка, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для детского организма;

- информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора, о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

Школа несет ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля. Школа обязана представлять информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

### **15. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению. Осмотр работников пищеблока перед началом работы**

15.1. Школа контролирует обязательное прохождение работниками аутсорсинга, связанных со школьным питанием, медицинских осмотров в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно - гигиеническое обучение персонала согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

№ п/п	Перечень должностей	Периодичность прохождения медосмотра	Периодичность санитарно-гигиенического обучения и аттестации
-------	---------------------	--------------------------------------	--

1	Шеф-повар	1	1
2	Повар	1	1
3	Кухонный работник	1	1
4	Фельдшер	1	2
5	Уборщик служебных помещений	1	2

15.2. Каждый работник 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.

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

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

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

15.4. Персонал пищеблока 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.

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

15.6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода

тщательно мыть руки с мылом.

**16. 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.

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

17.1. Утилизация отходов.

17.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции в соответствии с принципами ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся детских учреждений.

17.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

17.4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

17.5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

17.6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Школы.

### **18. Документация производственного контроля**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля.

18.1. Документация программы ХАССП должна включать:

**- Основные законы и нормативные акты, регулирующие пищевую безопасность**

- Федеральный закон №52 “О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ”;
- Федеральный закон №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ;
- Федеральный закон №184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002 N 184-ФЗ
- ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции;
- Методические указания по ХАССП РОСПОТРЕБНАДЗОРА (Методическое пособие по применению принципов ХАССП);
- СанПиН 2.3.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологических требований к организации общественного питания населения»

- приказ о создании и составе группы ХАССП;

- информацию о продукции (сопроводительная продукция документация);

- информацию о школьном пищеблоке;

- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов,

результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению

критических пределов;

- рабочие листы ХАССП;

- процедуры мониторинга;

- процедуры проведения корректирующих действий.

## 18.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции;
- Журнал бракеража готовой продукции;
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал на гнойничковые заболевания;
- Журнал расхода дезинфицирующих средств;
- Журнал учета выдачи масок и перчаток.

## **19. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

В соответствии с приказом № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

- за осуществление производственного контроля - директор школы
- контроль за условиями труда, в соответствии с действующим законодательством – заместитель директора по БЖ
- за организацию проведения дезинсекционных и дератизационных работ – фельдшер или лицо исполняющее обязанности
- за организацию вывоза твердых бытовых отходов – заместитель директора по АХЧ
- за прохождение работниками столовой предварительных и периодических медицинских осмотров.

### **Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)**

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус

оптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись).

Бульон менее

прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые

качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный

(например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело,

консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо

пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не

соответствует требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой

(кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве

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