

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

(руководитель, директор, заведующий)

ГБОУ СО «Серовская школа № 2»

(название организации)

Т.Н. Протасова

(подпись, ФИО)

декабря 2021 г



Положение по безопасности пищевой продукции ХАССП
Государственное бюджетное общеобразовательное
учреждение Свердловской области
«Серовская школа № 2, реализующая
адаптированные основные
общеобразовательные программы»

2021г.

I. Общие положения

Настоящее положение разработано в соответствии с требованиями:

- Федерального Закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федерального Закона от 29.12.2012 г. №273 «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- ГОСТ Р 51705.2001 дата введения 01.07.2001г. «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе качества ХАССП. Общие требования»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- Письмо Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.03.2014 № 01/3077-14-32 «О надзоре за применением принципов ХАССП»;
- Национальные международные стандарты ISO 22000 (НАССР) система менеджмента безопасности продуктов питания, введен 01.01.2020. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
- СанПиН СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий» (в части, не противоречащей СП 2.2.3670-20.)
- иными актами, согласно (Приложение 1); «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Положение устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); к организации производственного контроля в ГБОУ СО «Серовская школа № 2» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

II. Документация программы ХАССП

1. Политика в области безопасности выпускаемой продукции
2. Приказ о создании и составе группы ХАССП
3. Информация о продукции
4. Информация о производстве
5. Отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
6. Рабочие листы ХАССП
7. Процедуры мониторинга
8. Процедуры проведения корректирующих действий
9. Процедура внутренней проверки системы ХАССП
10. Перечень регистрационно-учетной документации

1. Политика в области безопасности выпускаемой продукции

Положение по безопасности пищевой продукции включает следующие данные:

- 1.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 1.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 1.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 1.4. 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;
- 1.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 1.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 1.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 1.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 1.8. 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;
- 1.9. 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;
- 1.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных, птиц и животных.
- 1.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

2. Приказ о создании группы ХАССП

Приказ о создании группы ХАССП смотри в Приложении 3

3. Информация о продукции

3.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательные организации осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о **номере сертификата соответствия**, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются: в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции (СанПин 2.3/2.4.3590-20) (Приложение 17).

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий (Приложение 16).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в том числе вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия. (Приложение 13)

3.2. В ГБОУ СО «Серовская школа № 2» среднесуточные наборы пищевых продуктов, используемые для приготовления блюд и напитков согласно:

- нормам питания, утвержденным постановлением Правительства Свердловской области от 05.03.2014 № 146-ПП.
- СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

3.3. Для обучающихся ГБОУ СО «Серовская школа № 2» организовано двухразовое питание по следующим нормам:

**Среднесуточные наборы пищевой продукции в ГБОУ СО
«Серовская школа № 2» детей от 7 до 18 лет**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7 - 11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	48	72
2	Хлеб пшеничный	90	120
3	Мука пшеничная	9	12
4	Крупы, бобовые	27	30
5	Макаронные изделия	9	12
6	Картофель	112,2	112,2
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	168	192
8	Фрукты свежие	111	111
9	Сухофрукты	9	12

10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. ин-стантные	120	120
11	Мясо 1-й категории	42	46,8
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	18	24
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	21	31,8
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	34,8	46,2
15	Молоко	180	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	90	108
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	36
18	Сыр	6	9
19	Сметана	6	6
20	Масло сливочное	18	21
21	Масло растительное	9	10,8
22	Яйцо, шт.	0,6	0,6
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемой готовой пищевой продукции)	18	21
24	Кондитерские изделия	6	9
25	Чай	0,6	1,2
26	Какао-порошок	0,6	0,72
27	Кофейный напиток	1,2	1,2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,12	0,18
29	Крахмал	1,8	2,4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	1,8	3
31	Специи	1,2	1,2

Хлеб (ржаной, пшеничный) формовой в полиэтиленовой упаковке.

Хранится в шкафу с вентиляционными отверстиями, при t не ниже +6°C, 36 часов Шкаф обрабатывается ежедневно 1% раствором уксусной кислоты.

Нарезают и подают кусками.

Мука пшеничная в упаковке производителя.

Хранится на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70%, в течение года. Используется для приготовления мучных изделий

Крупы, бобовые в упаковке производителя,

Хранится на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70%, от 3 до 8 месяцев. Используется для приготовления; каши, супа, гарниров.

Макаронные изделия в упаковке производителя.

Хранится на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70%, 24-32 месяца. Используется для приготовления гарниров.

Овощи и зелень (картофель, капуста, морковь, лук, свекла, томаты свежие, огурцы свежие, петрушка, укроп) в таре производителя.

Хранятся на стеллажах в холодильнике для овощей и фруктов. Используется для приготовления салатов, гарниров, супов.

Фрукты (яблоки, апельсины, бананы, мандарины) в таре производителя.

Хранятся на стеллажах в холодильнике для овощей и фруктов. Выдаются порционно.

Соки фруктовые в упаковке производителя.

Хранится на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70% при t не ниже +25°C в течение года. Используются для напитка.

Напиток витаминный «Витошка» в упаковке производителя

Хранится на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70% при t не ниже +25°C в течение года. Используются для напитка.

Фрукты сухие (курага, изюм, компотная смесь, шиповник) п в упаковке производи-теля.

Хранятся в холодильнике для сухофруктов. Используются для приготовления салатов, напитков.

Какао, чай, кофейный напиток в упаковке производителя.

Хранятся на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70%, в течение года. Используются для приготовления напитков.

Мясо свинина, п/ф без кости нежирные сорта в упаковке производителя.

Хранится в морозильной камере при t -18°C в течение 90 суток. Используется для приготовления первых, вторых блюд.

Кура, охлажденная в упаковке производителя.

Хранится в холодильном шкафу при t от+2 до+6°C в течение от 5-7 суток. Используется для приготовления первых, вторых блюд.

Рыба филе, замороженная в упаковке производителя.

Хранится в холодильном шкафу в размороженном виде при t от+2 до+6°C в течение от 3 суток. Используется для приготовления первых, вторых блюд.

Говяжья печень поступает в упаковке производителя.

Хранится в морозильной камере при t -18°C в течение 180 суток. Используется для приготовления вторых блюд.

Молочная продукция (молоко, творог, сметана, кисломолочная продукция, сыр, масло сливочное) в таре производителя.

Хранится в холодильном шкафу при t от+2 до+6°C, соблюдая товарное соседство. Реализуются в течение срока годности указанном на упаковке производителя. Используется для приготовления кулинарных блюд.

Масло растительное в таре производителя.

Хранятся на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70% в течение срока годности указанном на упаковке производителя. Используется для заправки холодных блюд.

Яйцо куриное в таре производителя.

Хранятся на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70% в течение срока годности указанном на упаковке производителя. Используется предварительно обработанное для изготовления кулинарных изделий.

Кондитерские изделия (вафли, пряники) в упаковке производителя. Хранятся на стеллажах в хорошо проветриваемом помещении при влажности не выше 70% в течение срока годности указанном на упаковке производителя. Выдаются порционно.

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.

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 (Приложение 19), который хранится в течение года;

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

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

Использование моющих и дезинфекционных средств допускается только в соответствии с инструкцией по их применению.

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

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 18.1.)

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

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба (Приложение 11) готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 13;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

В школьных образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченной питьевой воды, при условии ее хранения не более 3 ч.

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.

4. Информация о производстве.

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

Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием на основании СанПин 2.3/2.4.3590-20.

Структура подчинения работников пищеблока учреждения (Приложение 4);

План-схема пищеблока (Приложение 5). План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения ГБОУ СО «Серовская школа № 2» оборудованием, а также схемой потока сырья и готовой пищевой продукции.

Набор оборудования производственных, складских помещений (Приложение 6), производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, цельнометаллические;
- для разделки сырых и готовых продуктов есть отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «гастрономия», «ПС» - печень сырая, «Х» - хлеб, «Зелень», «масло», «сыр»;
- разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и др.) после мытья в I ванне горячей водой (не ниже 40°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во II ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках; доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в подвешенном виде;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты готовят в посуде из нержавеющей стали;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по

назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует списочному составу обучающихся детей.

Столовая посуда (тарелки, стаканы) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Посуда сушится и хранится на специальных стеллажах, на решетчатых полках.

Столовая посуда (тарелки) после механического удаления остатков пищи моется в трех ваннах:

1. 1% кальцинированная сода (100 грамм на 10 литров воды при температуре 45°C)
2. 0,015% раствором Део-хлора (1 таб. на 10 литров)
3. ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Стаканы моют горячей водой с применением моющих средств, в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механического удаления остатков пищи моется в двух ваннах:

1. 1% кальцинированная сода (100 грамм на 10 литров воды при температуре 45°C)
2. Ополаскивают проточной водой при температуре не ниже 65°C.

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

При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

- Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, электрическая печь оборудована, локальной вытяжной вентиляцией.
- Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. В случае отключения горячего водоснабжения имеется проточный водонагреватель.
- Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- Мойка кухонной посуды: Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима:

в I секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40°C, с добавлением моющих средств;

во II секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C 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.

- В моечных отделениях есть инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфекционных средств.
- В конце рабочего дня производится дезинфекция всей столовой посуды 0,015% раствором Део-хлора.
- Рабочие и производственные столы моются в горячем цехе в конце рабочего дня с использованием дезинфекционных средств.

Ветошь для мытья столовой и кухонной посуды, и протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

- Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на $\frac{2}{3}$ объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2 %-м раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.
- В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.
- Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированными организациями.

5. Отчёты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определение критических пределов.

Виды опасных факторов:

Биологические опасности:

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

Химические опасности:

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

Физические опасности:

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

ложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в учреждение;
2. Хранения сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

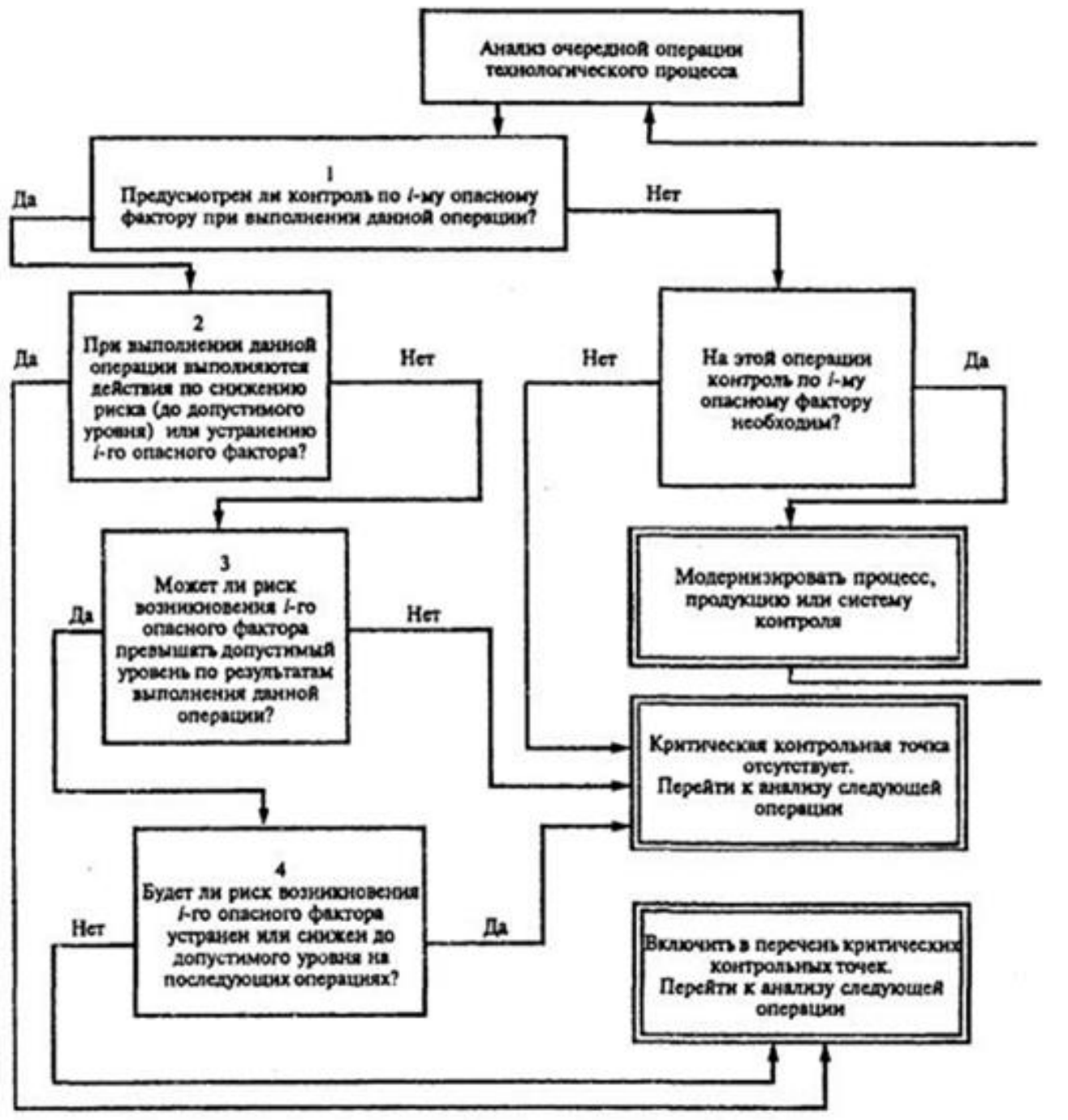
№ п/п	Процесс	Опасный фактор	Контрольные мероприятия (характеристика/последствия)	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологически опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, (Приложение 4) недоброкачественного сырья Финансовая: - завышенная ценовая политика, - ненужный объем поступающего сырья	- договоры с поставщиками - пересмотр договоров - управление поставками - анализ и корректировка меню. Планирование расхода продукции (двенадцатидневное меню)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик *	Контрольно- критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Получение сырья (продуктов) от поставщика	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки: - нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды. Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» - управление поставками; - визуальный осмотр транспорта поставщика	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика. *	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов/ Окончание Проведение	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом; - моющим средством	- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения...» (П. 4.1-4.9); - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; - своевременная дезинфекция и	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая *	Установить Контрольно- критическую точку (ККТ)

			размораживание холодильников; - дератизация и проведение генеральных уборок склада. -соблюдение личной гигиены; - выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.		
4	Подготовка посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом	- соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.4. 3155-13 - санитарное содержание пищеблока (П. 3.8-3.26)	При выполнении нормативов степень риска не высока *	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарная обработка	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом Возникновение перекрестных загрязнений: - микробиологическое	- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; - тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены - отделение сырья от	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая* При выполнении нормативов сте-	Установить Контрольно- критическую точку (ККТ) Контрольную точку (ККТ) можно не ставить

		(воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); - физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)	готовой к употреблению продукции; - соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; - разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); - соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены	Степень риска не высокая*	
6	Ручная обработка готовых к употреблению продуктов. Комплектование. Порционирование	Биологическая: - при нарушении технологии приготовления	- снятие проб готовых блюд; - органолептическая оценка; - соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска не высокая *	Можно установить контрольно- критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи	Биологическое: - загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска не высокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка *	Контрольно- критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

*Древо принятия решений

Древо принятия решений для определения ККТ:



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

Оценка вероятности реализации опасного фактора

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

Оценки тяжести последствий от присутствия опасного фактора

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

6. Рабочие листы ХАССП

Лист ХАССП ККТ № 1

Опасный фактор	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.		
Процесс	Получение сырья (продуктов) от поставщика Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) Проверка персоналом целостности упаковки, сроков годности и кодов даты, сопроводительных документов, визуальный осмотр транспорта поставщика, ТТН		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Каждая партия продуктов	Охлажденное продовольствие: 8°С. Мясо и субпродукты- +4оС/мясные продукты- +6оС. Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания Мясо и субпродукты- -18оС/мясные продукты- -8оС; Молоко и молочные продукты +2-6оС. Сопроводительная документация (есть/нет) Целостность; упаковки (нарушена/не нарушена); Срок годности (истекший/не истекший) Наличие маркировки (да/нет)	Если температура продукта находится в пределах между 5°С и 8°С, необходимо немедленно охладить продукты. Если температура выше - 8°С, то продовольствие возвращается поставщику (зав столовой) делается запись в журнале бракеража. Если у замороженных продуктов наблюдаются признаки оттаивания, то продовольствие возвращается поставщику (зав столовой) делается запись в журнале бракеража	
Мониторинг			
процедура	периодичность	ответственный	записи
Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерений температуры термометром/проверка документов/проверка целостности упаковки/визуальный осмотр	Каждая поставка	Зав.производство Мед.сестра	Необходимо сохранить все квитанции отчеты, результаты. Записи в журналах

Коррекция и корректирующие действия		
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Оформление возврата сырья	Зав.производство м Бухгалтер комиссия	Акт об возврате Письмо
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Работа с поставщиком	Руководитель учреждения	Дополнительные соглашения
Смена поставщика	бухгалтер	Не заключение (расторжение) договора

Лист ХАССП
ККТ № 2

Опасный фактор	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантами	
Процесс	Хранение/ Окончание Проведение	
Контроль		
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы
Пищевая продукция хранение	<p>Охлажденное продовольствие: 8°С Мясо и субпродукты- +4оС/мясные продукты- +6оС. Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания Мясо и субпродукты- -18оС/мясные продукты- -8оС. Молоко и молочные продукты +2-6оС. Замороженное продовольствие должно быть в твердом состоянии и не иметь признаков оттаивания</p> <p>Температурный режим (соответствует/не соответствует)</p> <p>Санитарная обработка (соответствует/не соответствует);</p> <p>Инвентарь (соответствует/не соответствует);</p> <p>Оборудование (исправно/неисправно)</p> <p>Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках, либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. При соответствующей влажности.</p> <p>Продукты, имеющие специфический, запах, хранятся в таре с крышкой отдельно от других продуктов. Условия хранения на упаковке.</p> <p>Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило или в потребительской упаковке.</p> <p>Масло сливочное хранятся на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.</p>	<p>При повышении температуры в холодильнике, пределах между 5°С и 8°С необходимо заново проверить температуру продовольствия.</p> <p>При температуре продовольствия 8°С, предпринимается немедленное понижение температуры.</p> <p>Если у замороженных продуктов появились признаки оттаивания, их полностью размораживают и используют в соответствии с установленными руководящими принципами и сроками годности. Производится ревизия хранящихся пищевых продуктов на соответствие температурным характеристикам при хранении продукта, производится сверка по времени с записями в журнале контроля температуры в холодильнике. Распределение продуктов (зонирование) при закладке их в кладовую или холодильник</p>

	<p>Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. 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.</p> <p>Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции</p> <p>Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи - при температуре не выше 10 °С.</p> <p>Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.</p> <p>Влажность воздуха для хранения муки и сахара <70%</p>	
--	--	--

Мониторинг

процедура	периодичность	ответственный	записи
Показания измерителя температуры холодильника должны регистрироваться несколько раз в день. При загрузке продуктов в холодильник/кладовую	Проверка достижения критических пределов проводится с помощью измерений температуры термометром/визуально, наличие маркировки	Зам. директора по АХЧ Зав.производством Мед.сестра	заполнение, ведение журналов

Коррекция и корректирующие действия

Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Проверка, контроль температуры хранения и сроков, наличие промаркированной тары, отдельное хранение	Зам. директора по АХЧ Зав.производством Бухгалтер комиссия	журналы
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Работа с пищевой продукцией	Зав.производством комиссия	Акты, по уничтожению испорченного пищевого сырья

Лист ХАССП ККТ № 3

Опасный фактор	Биологическая - рост патогенных микроорганизмов Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантами Физическое – нагрев, поломка оборудования.
Процесс	Помещения и технологическое оборудование пищеблока

Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр		Критические пределы
Складские помещения Технологическое оборудование. Холодильное оборудование Оборудование для приготовления, столовая и кухонная посуда.	Контроль эффективности работы: - инженерных сооружений и коммуникаций, - холодильного оборудования, - технологического оборудования, - наличие кухонного инвентаря - наличие наборов столовой посуды		Не соответствует дефекты инженерных сооружений и коммуникаций исправность технологического оборудования температурный режим холодильного оборудования; использование кухонного оборудования для приготовления пищи из нержавеющей стали столовая посуда без сколов и трещин
Мониторинг			
процедура	периодичность	ответственный	записи
Инструкция по эксплуатации	ежедневно	Зав.производством Мед.сестра Повар	Журнал учета температуры: холодильного оборудования Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов Журнал осмотра технического состояния оборудования. Склад столовой посуды комплектность.
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный		Записи
Разморозка холодильного оборудования Осмотр технологического оборудования Своевременный ремонт Своевременная закупка комплектов посуды	Руководитель учреждения Зам. директора по АХЧ Зав.производством Мед.сестра		Журнал учета температуры: холодильного оборудования и измерителя влажности Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов. Журнал запасов кухонной и столовой посуды.
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный		Записи
Замена старого холодильного оборудования Ремонт и замена старого технологического оборудования Своевременный ремонт.	Зав.производством Мед.сестра		Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов
			Журнал запасов кухонной и столовой посуды. Журнал замечаний и предложений

Лист ХАССП
ККТ № 4

Опасный фактор	Биологическая: Выживание патогенных микроорганизмов	
Процесс	Кулинарная обработка	
Контроль		
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы
Складские помещения Холодильное оборудование сырьё	<p>Рыбу размораживают в воде при температуре не выше 12оС;</p> <p>Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыба кусками запекаются при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.</p> <p>Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.</p> <p>При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 мин и хранится в нем при температуре 75 °С до раздачи не более 1 ч.</p> <p>Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 мин при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3,0 см; запеканки - 20 - 30 мин при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре (4 ± 2) °С.</p> <p>Яйцо варят после закипания воды 10 мин.</p> <p>Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).</p> <p>Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.</p> <p>Обработку яиц проводят в специально отведенном месте овощного 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 – промывание водой в течение 2 минут; II замачивание в 0,5 % теплом растворе кальцинированной соды;</p> <p>III обработка в разрешенных для этой цели дезинфекционных средствах;</p> <p>IV ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин с последующим выкладывани-</p>	<p>Контроль температуры в конце проведения кулинарной обработки в каждой партии.</p> <p>Визуальный контроль равномерного обжаривания наружной поверхности продукта.</p>

	<p>ем в чистую промаркированную посуду. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, допускается хранить в холодной воде не более 2 ч Овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3 %-м растворе уксусной кислоты или 15 %-м растворе поваренной соли в течение 10-мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Санитарная обработка (нарушена/не нарушена); Оборудование (исправно/не исправно); Требованиям ТТК (соответствует/не соответствует)</p>	
--	--	--

Мониторинг

процедура	периодичность	ответственный	записи
Сырое продовольствие, подвергающееся кулинарной обработке, в середине продукта может иметь температуру, небезопасную для развития патогенных микроорганизмов.	ежедневно	Зав.производством Мед.сестра Повар	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

Коррекция и корректирующие действия

Коррекция (устранение отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Продолжение кулинарной обработки после установки требуемой температуры. Органолептическая оценка, снятие пробы	Зав.производством Мед.сестра Повар	Зарегистрировать значения температуры в середине продукта. Показания температуры, установленные термометром

Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Проверка достижения критических пределов проводится с помощью измерений температуры термометром / анализа регистрации температурных измерений	Зав.производством Мед.сестра	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
		Журнал замечаний и предложений

Лист ХАССП
ККТ № 5

Опасный фактор	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.	
Процесс	Ручная обработка готовых к употреблению продуктов. Комплектование. Порционирование.	
Контроль		
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы
Контроль параметров хранения и сроков реализации продуктов	<p>Сроки реализации (соответствует/не соответствует)</p> <p>Требования ТТК (соответствует/не соответствует)</p> <p>Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации (15±2) °С, но не более одного часа.</p> <p>Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру 60 - 65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже 15 °С.</p> <p>С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 ч. Повторный разогрев блюд не допускается</p> <p>Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 ч при температуре (4±2) °С. Салаты заправляют непосредственно за 5 минут перед раздачей.</p> <p>Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре (4±2) °С.</p> <p>Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в стаканы непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.</p> <p>Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей</p>	<p>Если сроки реализации нарушены, продукт подлежит уничтожению. Повторный разогрев блюд недопустим – уничтожение.</p> <p>Сроки хранения нарушены (не заправленных салатов в холодильнике)- уничтожение. Снятие суточной пробы см. приложение 11</p>

Мониторинг

процедура	периодичность	ответственный	записи
Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерений температуры термометром / Проверка достижения критических пределов по времени	ежесменно для горячих блюд- 1 раз в течение срока реализации на раздаче (3 часа), для не заправленных салатов- в течение срока хранения (6 часов)	Зав.производством Мед.сестра Повар	Журнал бракеража пищевых продуктов и производственного сырья журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Выдача продуктов перед приготовлением соответствует утвержденным нормам Наличие технологических карт; Соответствие продукции СанПиН; Соответствие норм порции Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение		Руководитель образовательного учреждения Зав.производством, Мед.сестра Повар	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Регистрация времени обработки продукта и температуры окружающей среды. Журнал бракеража готовой продукции см. приложение 18.1		Руководитель учреждения Зав.производством Мед.сестра	Журнал готовой кулинарной продукции Акты проверок комиссии

Лист ХАССП ККТ № 6

Опасный фактор	Биологическая: Рост патогенных микроорганизмов.		
Процесс	Питьевая бутилированная вода		
Контроль			
Объект контроля	Контролируемый параметр	Критические пределы	
Питьевая бутилированная вода	Допуск к выдаче при наличие документов, подтверждающих ее происхождение, безопасность, и качество	<ul style="list-style-type: none"> - кулеры размещены в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. - Мойка с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже 1 раза в 7 дней - Мойка с применением дезинфицирующего средства не реже 1 раза в 3 месяца 	
Мониторинг			
процедура	периодичность	Ответственный	записи
Учет смены воды, учет обработки кулера.	ежедневно	Зав.производством Мед.сестра	Журнал питьевой учета бутилированной воды, журнал учета обработки кулера.
Коррекция и корректирующие действия			
Коррекция (устранение отклонения от пределов)		Ответственный	Записи
Соблюдение сроков годности бутилированной во-			Журнал питьевой учета

ды. Использование кипяченой воды смена не реже чем через 3 часа.	Зав.производством Мед.сестра	бутилированной воды
Корректирующие действия (устранение причины отклонения от пределов)	Ответственный	Записи
Следить за качеством продукции Снятие продукции с производства Соблюдение сроков хранения.	Руководитель учреждения Зав.производством Мед.сестра повар	Журнал питьевой учета бутилированной воды

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки' и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания.

7. Процедуры мониторинга

Одним из принципов положения ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в:

- 7.1. Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года. 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.
- 7.2. Журнале учета температуры и влажности воздуха (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением записей (Приложение 20), контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.
- 7.3. Журнал генеральных уборок. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости.
Журнал учета генеральных и текущих уборок (Приложение 21)
Журнал разведения дезинфицирующих средств (Приложение 21.1)
- 7.4. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 21.2.). Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных, птиц и животных. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой
Обслуживание учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализирован-

ными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

7.5. Проведении производственного контроля.

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

7.5.2 Проведение клинико-лабораторных обследований сотрудников, декретированных групп сотрудников.

Наличие программы производственного контроля.

Производственный контроль включает:

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 3. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
 2. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
 3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
 4. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
 6. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 7. 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.
 8. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с Программой производственного контроля.
 9. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
 10. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор ОУ или лицо, назначенное по приказу. Перечень функций по осуществлению производственного контроля.
- 7.5.3 В ГБОУ СО «Серовская школа № 2» все работники обеспечены средствами индивидуальной защиты в соответствии с действующими нормами, что отражено в карточках выдачи СИЗ

8. Процедуры проведения корректирующих действий

8.1. Работа с поставщиками (заключение выгодных контрактов, наличие всей необходимой документации, доброкачественное принимаемое сырье, наличие специально оборудованного автотранспорта, наличие медицинских книжек).

8.2. Работа с оборудованием пищеблока (Проверка оборудования перед эксплуатацией. Работа на пищеблоке, приостанавливается, если происходит:

- 1) Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- 2) Неисправность сетей водоснабжения;
- 3) Неисправность сетей канализации;
- 4) Неисправность холодильного оборудования.

8.3. Работа сотрудников пищеблока (Медицинское обследование всех сотрудников, ведение журнала здоровья. Работа на пищеблоке, корректируется, если происходит:

- 1) неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- 2) получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.);
- 3) отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

8.4. Санитарное состояние помещений (цехов) пищеблока (Проведение текущих и генеральных уборок, правильное соблюдение инструкций: обработка столовой посуды, разведение моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря, проведение ремонта косметического и планового).

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

8.6. 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.

8.7. 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.

8.8. Утилизация отходов (Утилизация согласно утвержденным санитарным правилам)

8.9. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.

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

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

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

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

8.14. Актуализация программы производственного контроля, проведение ППК.

9. Процедура внутренней проверки системы ХАССП

9.1. Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

9.2. 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.

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

9.4. Координатор выполняет следующие функции:

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

9.5. В обязанности технического секретаря входит:

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

9.6. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- 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
- Соблюдение личной гигиены персоналом
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене труда.

10. Перечень регистрационно-учетной документации

1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов» (Приложение 1).
2. Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2).
3. Форма приказа о создании и составе группы ХАССП (Приложение 3).
4. Структура подчинения работников пищеблока (Приложение 4).
5. План пищеблока (Приложение 5).
6. Перечень оборудования пищеблока (Приложение 6).
7. Требования к перевозке и приему продуктов в дошкольных организациях (Приложение 7).
8. Должностные функции их распределение на пищеблоке (Приложение 8).
9. Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений (Приложение 9).
10. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9.1).
11. Санитарно-бактериологические исследования (Приложение 10).
12. Рекомендации по отбору суточной пробы (Приложение 11).
13. Перечень функций по осуществлению производственного контроля (Приложение 12).
14. Перечень продуктов недопустимых для питания детей (Приложение 13).
15. Перечень продуктов для питания детей (Приложение 15).
16. Технологические карты (Приложение 16).
17. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 17).
18. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 18, 18.1.).
19. Журналы учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 19).
20. Журнал учета температуры и влажности в помещениях пищеблока (Приложение 20).
21. Журнал учета генеральных и текущих уборок (Приложение 21).
22. Журнал учета разведения дезинфицирующих средств (Приложение 21.1).
23. Журнал учета дезинсекции и дератизации (Приложение 21.2).
24. Журнал здоровья персонала (Приложение 22).
25. Журнал учета включения бактерицидной лампы в столовой (Приложение 23).
26. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 24).
27. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 25).
28. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 26).

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ РФ.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон 27.12.2002 № 184 -ФЗ «О техническом регулировании»	№ 184 -ФЗ
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	ФЗ №2 от 09.01.1996г
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882	ТР ТС 023/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №883	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15.06.2012 г № 32	ТР ТС 025/2012
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10. 2013 г. №68	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013г. №67	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20.07.2012 г. №58	ТР ТС 029/2012
Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», утвержденный Решением от 18.10.2016 г. №162	ТР ЕАЭС 040/2016
Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», утвержденный Решением от 23.06.2017 г. №45	ТР ЕАЭС 044/2017
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г

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»	
«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	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01 .10.96 №21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах	2.2.4.3359-16
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на тер-	3.2.1333-03

ритории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»	2.4.5.2409-08
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

**Политика
ГБОУ СО «Серовская школа № 2»
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 СО «Серовская школа № 2» 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.

Руководство ГБОУ СО «Серовская школа № 2» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Форма приказа о создании и составе группы ХАССП
ГБОУ СО «Серовская школа № 2».**

ПРИКАЗ от _____ № _____

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждения положения 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 ГБОУ СО «Серовская школа № 2» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор Т.Н. Протасова директор

Технический секретарь Ю.В. Грачева

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП О.В. Рахманова – зам.директора по АХЧ

Член рабочей группы ХАССП М.А. Русакова – мед. сестра

Член рабочей группы ХАССП С.Ю. Губина – заведующий производством

Член рабочей группы ХАССП Н.В. Безденежных - повар

Член рабочей группы ХАССП Т.Г. Кулёмина - повар

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими лицей

4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;

внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;

координация работы группы;

обеспечение выполнения согласованного плана;

распределение работы и обязанностей;

обеспечение охвата всей области разработки.

7. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

• доведение до исполнителей решения группы.

8. директору (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____)

9. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

10. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

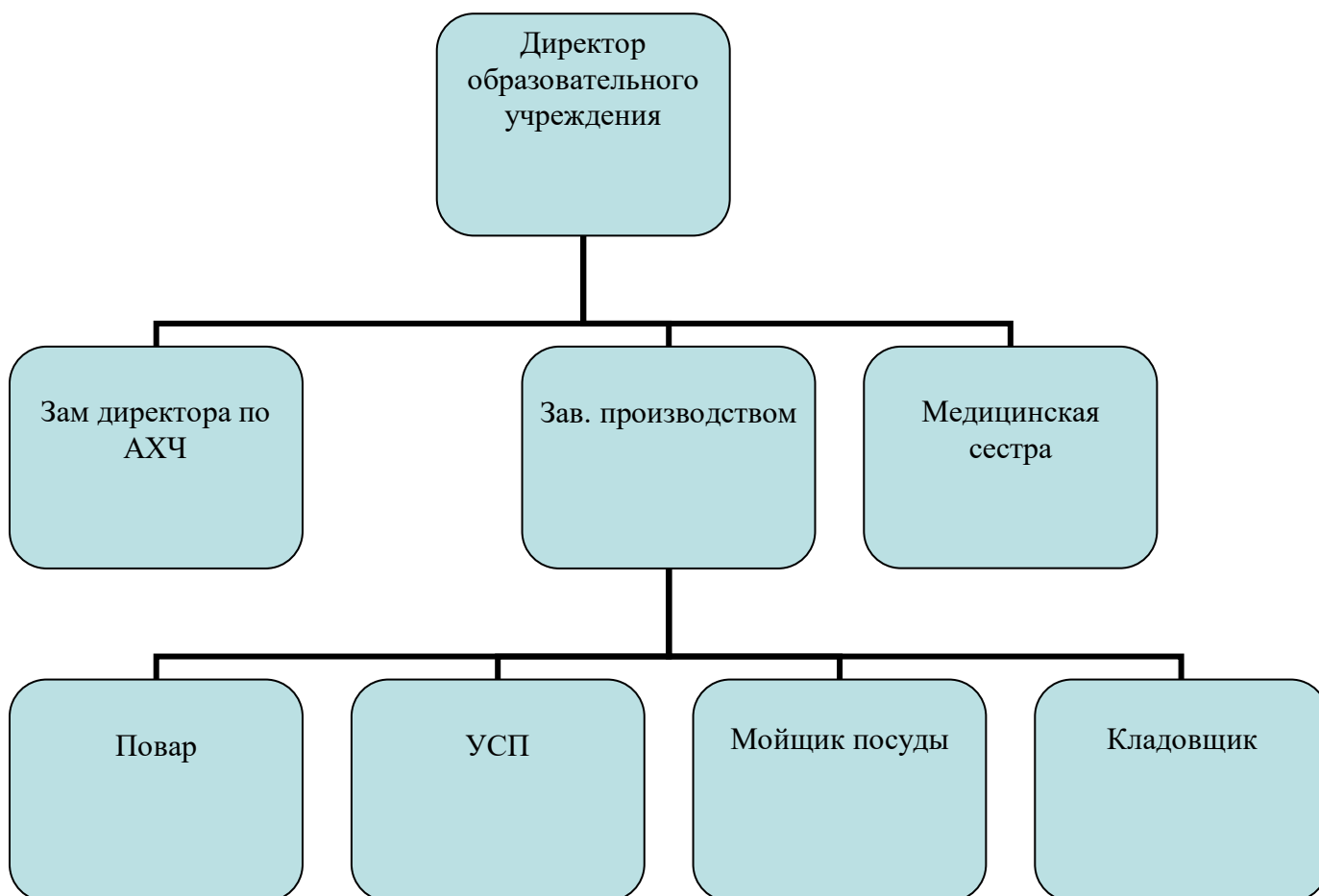
11. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор

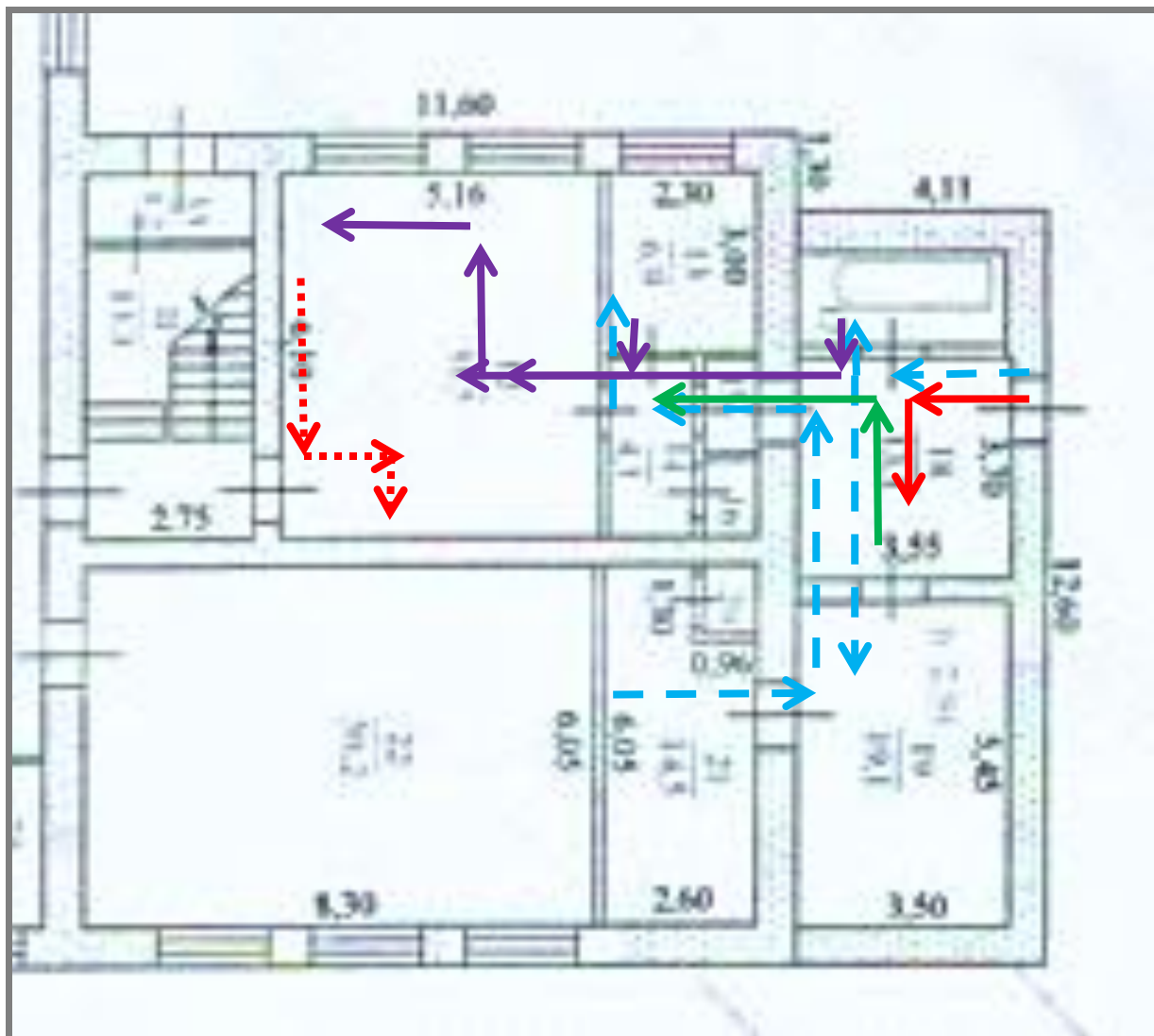
Ознакомлены:

Приложение № 4

ГБОУ СО «Серовская школа № 2» Структура подчинения предприятия (пищеблок)



План пищеблока
ГБОУ СО «Серовская школа № 2»



- Движение персонала в уличной одежде

Движение полуфабрикатов

Движение персонала в санитарной одежде
- Движение сырья

Движение готовой продукции

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

№	наименование	количество
1.	Плита ПЭ-6Шмп(к) конвекция	1 шт.
2.	Универсальная кухонная машина УКМ-1	1 шт.
3.	Мясорубка МИМ-300	1 шт.
4.	Холодильный шкаф среднетемпературный «Ариада» 1.4	1 шт.
5.	Холодильный шкаф среднетемпературный «Ариада» 0.7	2 шт.
6.	Холодильная камера с Моноблоком «Север»	1 шт.
7.	Стол производственный	6 шт.
8.	Холодильник для консервированной продукции «Samsung»	1 шт.
9.	Холодильник бытовой для хранения суточной пробы «Смоленск»	1 шт.
10.	Кипятильник непрерывный электрический КНЭ 100-01	1 шт.
11.	Духовой жарочный шкаф (3ех секционный)	1 шт.
12.	Пароконвектомат	1 шт.
13.	Мармит 1-х блюд ПМЭС-70К	1 шт.
14.	Весы МК-6.2-А20	1 шт.
15.	Весы МК-3.2-А20	1 шт.
16.	Весы напольные (товарные) ВТ 4014 1994г.	1 шт.
17.	Водонагреватель	1 шт.
18.	Вытяжка	1 шт.
19.	Измельчитель овощей «Гамма-5А»	1 шт.
20.	Картофелечистка МОК 300	1 шт.
21.	Кулер	2 шт
22.	Блинница БА-2/5 М	1 шт
23.	Шкаф холодильный R700M	1 шт
24.	Холодильный шкаф R1400M	1 шт
25.	Бирюса 10ER-1 холодильник ларь	1 шт
26.	Шкаф нержавеющей для хлеба	
22.	Блинница БА-2/5 М	1 шт
23.	Шкаф холодильный 00M	

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в школьных организациях

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

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

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

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

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

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2 %-м раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения, обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Должностные функции их распределение на пищеблоке

Этап	Описание	Что контролируется	Ответственный	Документация
Прием сырья	Ответственное лицо анализирует поступившее сырье на соответствие сопроводительным документам и заявке по номенклатуре и количеству, производит органолептическую оценку. Принимает решение о допуске в производство и разгрузке.	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе.	Заведующий производством, медицинская сестра	Накладные на продукцию; сертификаты/декларации о соответствии; целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопровождающем документе. Обработка транспортного средства
Размещение на складе	Заведующий производством (или кладовщик) размещает поступившую продукцию строго по местам хранения. Места хранения обрабатываются в соответствии с Сан-ПиН 1059	Температура Влажность Сроки хранения Соблюдение товарного соседства Чистота оборудования Содержание склада	Заведующий производством (или кладовщик)	Журнал бракеража входящего сырья; Журнал температурного режима холодильного оборудования
Выдача сырья для приготовления продукции	Заведующий производством (или кладовщик) выдает сырье шеф-повару для обработки сырья и дальнейшего приготовления продукции	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования Содержание склада	Заведующий производством (или кладовщик) повар	Журнал санитар состояния пищеблока; Журнал температурного режима холодильного оборудования; Журнал здоровья сотрудников пищеблока; Меню - требование;
Подготовка сырья	Работники пищеблока производят первичную обработку выданного сырья для даль-	Температура Влажность Сроки хранения Чистота оборудования и пищеблока	Повар, кухонный рабочий	Журнал санитар состояния пищеблока; Журнал здоровья сотрудников

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

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 в 6 месяцев
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов наличие возбудителей сирингизов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	10 смывов	2 раза в год
Исследования смывов наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	20 смывов	1 раз в квартал
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 2 раза в год, микробиологическим показателям - 3 раза в год
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

Приложение 9.1.

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Санитарно-бактериологические исследования.

N N	Объект обследования и исследуемый материал	Бактериологические показатели	Кратность обследования в течение года	НТД, регламентирующая проведение исследований	Примечание
1.	Вода питьевая в распределительной сети	Основные: индекс БГКП, ОМЧ	Число проб в зависимости от обслуживаемого СЭС населения (1 раз в месяц)	ГОСТ Р 51232-98 СанПиН 2.1.4.1074-01	Кратность контроля санэпидслужбой определяется в каждом конкретном случае в зависимости от состояния централизованных систем водоснабжения, эпидситуации и т.п.
2.		Дополнительные: показатели свежего загрязнения (E.coli), патогенные и условно-патогенные бактерии	При обнаружении бактериального загрязнения воды свыше 3 БГКП в 1 л воды по эпидпоказателям	-" Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы. Утв. МЗ СССР 28.05.80; Инструктивно-методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы в воде. Утв. МЗ СССР 05.03.74 N 1150	
3.	Пищевые продукты, изготавливаемые пищеблоками детских дошкольных учреждений	ОМЧ; титр БГКП	2 раза в год	"Инструктивно-методические указания по организации и проведению СЭС лабораторных исследований по разделу гигиены детей и подростков". Утв. Минздравом СССР от 09.09.67 N 691-67.	
4.	Смывы. Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, столовая и чайная посуда и приборы	БГКП	1 раз в год	"Методика санитарно-бактериологического контроля на предприятиях общественного пита-	При выполнении смывов из изолятора, из медицинских комнат исследование

	буфетов-раздаточных. Игрушки из групповых и игральные. Медицинский инструментальный и предметы ухода за детьми из изолятора и медицинской комнаты.			ния, торговли пищевыми продуктами". Утв. Минздравом СССР 31 декабря 1982 года	проводить по приказу Минздрава СССР N 720
5.	Бассейн, вода из ванн. Смывы. Стены ванн, инвентарь раздевалок, душевых и т.д.	ОМЧ; титр БГКП; БГКП	1 раз в неделю 1 раз в месяц	"Рекомендации по обеззараживанию, дезинфекции подсобных помещений и санитарному режиму, эксплуатации купально-плавательных бассейнов" Минздрав СССР N 1229-75 от 19.03.75	

Приложение 11

Рекомендации по отбору суточной пробы

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

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

Перечень функций по осуществлению производственного контроля

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

	<ul style="list-style-type: none"> • гепатита «В» • дизентерии Зонне контроль за наличием личных прививочных сертификатов		предэпидемический период, против кори , против краснухи женщины фертильного возраста до 35 лет, не болевшие, не привитые, гепатит «В» - до 35 лет, дизентерия Зоне – ежегодно.		
5.	Контроль безопасности процесса производства и обучения	Директор школы, медсестра .	постоянно	Журнал обучения, технологический журнал	Кабинет медсестры, рабочий стол или шкаф
6.	Ведение учета аварийных ситуаций. Создающих угрозу санитарно-эпидемическому благополучию населения	Заведующий хозяйством . медсестра	При возникновении аварийных ситуаций: - в системе водоснабжения и канализации - в системе электроснабжения - в системе теплоснабжения - в случае поражения электрическим током	Журнал регистрации результатов осмотра персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания. Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинет Заведующего хозяйством и медсестры рабочий стол или шкаф
7.	Проведение контроля за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и своевременностью ликвидации неполадок	Заведующий хозяйством	ежедневно	Журнал учета аварийных ситуаций и технических поломок	Кабинет Заведующего хозяйством, рабочий стол или шкаф
8.	Контроль за наличием санитарно-эпидемиологических заключений и необходимой документации	Директор школы.	По мере поступления продуктов питания	Визуально: санитарно-эпидемиологические заключения, хранение документов (копий)	Кабинет директора, рабочий стол или шкаф
9.	Проведение контроля за своевременным прохождением гигиенического обучения и аттестации сотрудников	Директор школы и медсестра .	Согласно перечня должностей работников, подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации	Журнал прохождения гигиенического обучения сотрудников	Кабинет директора и медсестры рабочий стол и шкаф
10.	Контроль за наличием действующих санитарных правил, их изменений и дополнений, а также мероприятий по внедрению	Директор школы и заведующий хозяйством .	По мере выхода новых нормативных и законодательных документов	Планы внедрения, учебы и аттестация специалистов, акты внедрения	Кабинет директора с и завхоза, рабочий стол или шкаф

11.	Контроль за своевременным внесением изменений в Программу производственного контроля	Директор школы и завхоз .	По мере возникновения изменений и дополнений в НД, при изменениях в режиме работы предприятия. Технологии производства, при проведении ремонтных работ и реконструкции.. других существенных изменениях деятельности	Программа производственного контроля	Кабинет директора с и завхоза, рабочий стол или шкаф
-----	--	---------------------------	--	--------------------------------------	--

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

Приложение 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 Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих 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 сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не 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. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая. 36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из 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 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты

Приложение 15

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в школьных организациях Согласно СанПиН 2.4.5.2409-08

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- телятина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- субпродукты говяжьей (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты: треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5, 3,2 % жирности), пастеризованное, стерилизованное;
 - сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
 - творог не более 9 % жирности с кислотностью не более 150° Т - после термической обработки;
- творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
 - сметана (10, 15 % жирности) - после термической обработки;
 - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
 - сливки (10 %) жирности);
 - мороженое (молочное, сливочное).

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5, 82,5 % жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- 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, коренья 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 (за исключением клубники, 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.

Орехи: 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:

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 451

Наименование изделия: **БИТОЧКИ МЯСНЫЕ**Номер рецептуры: **451**Наименование сборника рецептур: **Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах (Под редакцией В. Т. Лапшиной) 2004 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Окорок свиной б/к	74	74	7,4	7,4
Хлеб пшеничный витаминизированный	18	18	1,8	1,8
Лук репчатый	11,9	10	1,19	1
Сухари панировочные	5	5	0,5	0,5
Масло подсолнечное	6	6	0,6	0,6
Соль	0,5	0,5	0,05	0,05
Перец черный молотый 10 г	0,02	0,02	0,002	0,002
Выход: 100				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	12,90
Жиры, г	11,71
Углеводы, г	12,37
Энергетическая ценность,	206,00

В1, мг	0,03
С, мг	0,40
А, мг	0,01
Е, мг	2,52
Д, мкг	0,00
В2, мг	0,01
В12, мкг	0,00
В6, мкг	0,01
РР, мг	0,26
Фолиевая кислота,	0,90

Са, мг	6,69
Mg, мг	5,98
Р, мг	21,68
Fe, мг	0,44
Zn, мг	0,09
Na, мг	27,79
К, мг	34,32
І, мкг	0,30
F, мг	0,02
Se, мг	0,00

Технология приготовления:

Мясо измельчают на мясорубке, добавляют черствый хлеб, предварительно замоченный в воде или молоке, соль, репчатый лук, перемешивают, пропускают через мясорубку, вымешивают.

Из полученной котлетной массы разделяют изделия овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты) или кругло-приплюснутой формы толщиной 2-2,5 см (биточки), или плоскоовальной формы, толщиной 1 см (шницели).

Изделия панируют в муке и запекают при температуре 250-280 град. С в течение 20-25 мин.

Правила оформления, подачи блюд:

Температура подачи не ниже +65°С.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлеты - овально-приплюснутая с заостренным концом, шницеля - кругло-приплюснутая, биточка – плоскоовальная

Консистенция: сочная, пышная, однородная

Цвет: корочки - светло-коричневый, на разрезе – светло-серый

Вкус: в меру соленый, мясной

Запах: свойственный входящим в рецептуру продуктам

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование, фасовка,	Дата выработки, изготовитель, поставщик	Количество поступившего продукта (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения. Конечный срок реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2		3	4	5	6	7	8	9

Примечания

*Указывается факты списания, возврата продуктов и др.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» или «5» – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» или «4» – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка «удовлетворительно» или «3» – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) или «2» – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия

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.

Журнал бракеража готовой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6		7

<*> - Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

Приложение 19

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)																							
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22		
склад	ШХ рапсодия (РС)	утро																							
		вечер																							
	ШХ рапсодия (КС)	утро																							
		вечер																							
	Холодильный ларь	утро																							
		вечер																							
ШХ рапсодия (гастрономия)	утро																								
	вечер																								
Холодильник кон. продуктов	утро																								
	вечер																								
Горячий цех	Бытовой холодильник	утро																							
		вечер																							
Психометр (измеритель влажности)	склад	утро																							
		вечер																							
	Подсобные помещения	утро																							
		вечер																							

Приложение 20

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

**Журнал учета генеральных и текущих уборок на пищеблоке
ГБОУ СО «Серовская школа № 2»**

<i>Наименование помещения</i>	<i>Планируемая дата проведения</i>	<i>Время уборки</i>	<i>Наименование и концентрация дезинфицирующего средства</i>	<i>ФИО проводившего уборку</i>	<i>подпись</i>
Горячий цех					
Мясной цех					
Овощной цех					
Склад сыпучие продукты					
Склад с холодильным оборудованием					
Вспомогательные помещения					

Приложение 21.1.

Журнал разведения дезинфицирующих средств

<i>Дата</i>	<i>Наименование дезинфицирующего средства (процентный раствор)</i>	<i>Личная подпись ответственного лица</i>
	Део-хлор 0,015%	

Приложение 21.2

Журнал учета дезинсекции 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>

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

**Журнал здоровья персонала
Гигиенический журнал (сотрудники)**

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в обеденном зале
(на режим карантина по гриппу, ОРВи и ОКИ)**

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Длительность (для повторно-кратковременного интервала между сеансами облучения)
					вкл	выкл	

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Месяц																									
Наименование мероприятий	число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
		1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																							
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																									
3. Нормы закладки сырой продукции																									
4. Бракераж готовой продукции																									
5. Соответствие технологии приготовления блюд																									
6. Нормы выдачи готовых блюд																									
7. Соблюдение режима выдачи пищи																									
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																									
9. Соблюдение графика генеральной уборки																									

Ответственные лица:
 Медицинская сестра
 Заведующий

Условные обозначения:

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
- частично закрашенные знаки – частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

дата	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу																			
	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Журнал мониторинга Журнал мониторинга	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической)	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Журнал учета лабораторного контроля	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	Контроль сроков проведения лабораторного контроля	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с разделей пищи)	Журнал здоровья персонала	Журнал учета включения бактерицидной лампы в столовой	Журнал учета температуры в холодильниках	Журнал учета температуры и влажности воздуха в	Журнал учета дезинфекции и дератизации	Договора и акты приема выполненных работ по договору	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Личные медицинские книжки каждого работника

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

№ П/П	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение