



ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ЧУКОТСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА
«ЧУКОТСКИЙ ОКРУЖНОЙ ПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП



Город Анадырь

1. Введение

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 3.3686-21, санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Государственном автономном общеобразовательном учреждении Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» (далее – Учреждение) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

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

3. Общие положения:

Паспорт юридического лица:

Общие данные	Государственное автономное общеобразовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей»
Наименование объекта	Столовая
Адрес	РФ, 689000, Чукотский автономный округ, город Анадырь, улица Беринга, 7
ИНН	8709001270
Телефон/факс	8(42722)2-85-87
Директор	Самыгина Вера Викторовна
Заведующая столовой	Халджиева Елена Николаевна
Бракеражная комиссия (приказ)	Приказ № 01-06/ от
Размещение объекта	Столовая размещена в здании Чукотского окружного профильного лицея
Холодное водоснабжение	Централизованное
Горячее водоснабжение	Централизованное
Отопление	Централизованное
Водоотведение	Централизованное
Вентиляция	Приточно-вытяжная
Освещение	Комбинированное
Набор производственных и вспомогательных помещений	Пищеблок, обеденный зал на 80 мест, продуктовые склады (сыпучих продуктов, бакалеи, овощной), мясо-рыбный цех, холодный цех, моечные.
Доставка продуктов	Поставщиками

Перечень объектов контроля:

- Пищеблок;
- Складские помещения.

Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:

- Заведующий производством (шеф-повар) – 1;
- Заведующий складом – 1;
- Повар – 4;
- Кухонный рабочий – 4;
- Посудомойщица – 2.

4. Общие требования

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей».

Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям

потребителей.

Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относится производство, хранение, потребление.

Директор подбирает и назначает Совет по питанию, действующий по принципам ХАССП, который несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены Совета в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В состав Совета входят координатор и секретарь, а также при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- Формирует состав Совета по питанию в соответствии с областью разработки;
- Вносит изменения в состав Совета по питанию в случае необходимости;
- Координирует его работу;
- Обеспечивает выполнение согласованного плана;
- Распределяет работу и обязанности;
- Обеспечивает охват всей области разработки;
- Представляет свободное выражение мнений каждому члену Совета по питанию;
- Делает все возможное, чтобы избежать трений и конфликтов между членами Совета;
- Доводит до исполнителей решение Совета.

В обязанности секретаря входит:

- Организация заседаний Совета;
- Регистрация членов Совета на заседаниях;
- Ведение протоколов решений, принятых Советом.

Директор Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» определяет и своевременно предоставляет Совету необходимые ресурсы, в том числе: время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы; необходимую документацию; доступ к источникам информации.

5. Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

5.1. Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и/или технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или установить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- 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;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

6. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

6.1. Пищеблок организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

6.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в лицее. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в моечной на решетчатых полках и (или) стеллажах.

6.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно учреждение обязано проводить проверку холодильного и технологического, вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт проверки, хранящийся в Государственном автономном общеобразовательном учреждении Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей».

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

- 6.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 6.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
- 6.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 6.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 6.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 6.11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 6.12. Используемая для учащихся столовая посуда (тарелки, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 6.13. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечной столовой.
- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.
- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- 6.14. Для обеззараживания посуды в моечной столовой следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.
- 6.15. Рабочие столы на пищеблоке и столы в зале столовой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.
- Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.
- Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- 6.16. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается

2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

6.17. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

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

7.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Государственном автономном общеобразовательном учреждении Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания и других), 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: Приложение № 3 «Журнал бракеража поступающей пищевой продукции», Приложение 4 «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.3590-20). Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года. 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.

7.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 5), который хранится в течение года.

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

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

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

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

7.5.2. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

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

7.5.4. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

- 7.5.5. 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.
- 7.5.6. 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.
- 7.5.7. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.
- 7.5.8. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
- 7.5.9. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- 7.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.
- 7.7. Молоко, поступающее в образовательное учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
- 7.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 7.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.
- 7.10. 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.
- 7.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:
- 7.11.1. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.
- 7.11.2. Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.
- 7.11.3. 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 минут и хранится в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа.
- 7.11.4. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
- 7.11.5. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200°С в течение 8 - 10 мин.
- 7.11.6. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

- 7.11.7. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще протирачная машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).
- 7.11.8. Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.
- 7.11.9. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).
- 7.11.10. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
- 7.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:
- I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
 - II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
 - III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.
- Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.
- 7.13. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 7.14. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- 7.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
- 7.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:
- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
 - Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
 - При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
 - Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
 - Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
 - Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
 - Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

- 7.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
- 7.18. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей за стойкой в варочном цехе.
- 7.19. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.
- 7.20. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.
- 7.21. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся поваром в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 8), который хранится один год.
- 7.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Приложение 9 «Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции» и Приложение 10 «Органолептическая оценка готовой пищевой продукции» (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). 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.
- 7.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 – +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 7.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 11;
 - изготовление на пищеблоке образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

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

7.25. В образовательной организации 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 кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

8. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

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

Биологические 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.

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

- **Приемка сырья** – Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности его хранения и использования, Приложение 13 – Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организаций;

При организации питания детей в образовательной организации следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей (Приложение 13) и не использовать перечень продуктов, указанных в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, изначальный отбор пищевой продукции (в т. ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. Государственное автономное общеобразовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для образовательной организации, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для образовательной организации.

- **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 5, 6).
- **Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.** Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в образовательной организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиНом 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21 и утвержденных директором Учреждения 14-дневным меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных организаций. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.
- **Условия хранения салатов при раздаче.** Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.
- **Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.** Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. Приложение 5 «Журнал учета температуры в холодильниках» (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21) Приложение 6 «Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях».
- **Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции** – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение 14). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21 в течение двух суток.

8.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках:

- Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 5,6). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.
- Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих

показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 14-дневному меню Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей», а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т. ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

8.4. Разработка системы мониторинга:

- Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9, 10), который хранится в течение года.
- Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.
- Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф. и. о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

8.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 5.3.

настоящей части, от установленных предельных значений:

- 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.
- 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.

8.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции:

- Органолептическая оценка (согласно Приложения 10).

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

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

Приложение 15 График генеральной уборки пищеблока.

Приложение 16 Журнал учета дезинфекции и дератизации.

8.8. 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 специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

9. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 25)

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

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

9.3. Производственный контроль включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3./2.4.3590-20, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.
- 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.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

- 9.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей».
- 9.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
- 9.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями: Приложение № 23 «Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями»; Приложение № 24. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.02 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

11. Лабораторный контроль

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Периодичность	Учётно- отчётная форма
1	Качество готовой продукции. Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, первые, вторые блюда, сладкие блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда, напитки	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год	Акт проверки
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Обед	1	1 раз в год	Акт проверки
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год	Акт проверки
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в складе хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год	Акт проверки
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Акт проверки
7	Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям – 1 раз в год	Акт проверки
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений-самоконтроль	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Акт проверки
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях-самоконтроль	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Акт проверки

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 2.4.3648-20; 3.3686-21.
- Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательного учреждения.
- Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

13. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет:

- 13.1. Ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- 13.2. Качество выпускаемой пищевой продукции.
- 13.3. 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.
- 13.4. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.
- 13.5. 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.
- 13.6. В обязанности технического секретаря входит:
 - организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

13.7. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP):

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

Правильные технологии гигиены и (GHP):

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

13.8. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21.

14. Документация программы ХАССП

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

14.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17);
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовые Учреждения);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3);
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 4);
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 9, 10);
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 8);
- 5) Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 12);
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т. ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 18);
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 19);
- 8) Журнал здоровья персонала (Приложение 20) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока);
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника;
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 21);
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;
- 12) Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция);

- 13) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 5);
- 14) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 6);
- 15) График генеральной уборки пищеблока (приложение № 15);
- 16) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 16);
- 17) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 22);
- 18) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 26);
- 19) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 27).
- 20) Журнал учёта аварийных ситуаций (Приложение 28).
- 21) Журнал ведомостей контроля за рационом питания (Приложение 29).

15. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

№ п/п	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/ исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1. Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока):						
1.1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья	Осмотр транспорта, спецодежды, санитарной книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	Заведующий производством, заведующий хозяйством
1.2	Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	1.Требования к упаковке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации, государственным стандартам (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). 2.Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и	Книга поступления пищевой продукции. Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Директор, заведующий производством, Заведующий складом

			Госветинспекции),а также удостоверением качества и декларацией соответствия.			
2. Промежуточный контроль – операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки						
2.1	Контроль за соблюдением рецептуры и технологии	1.Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши. 2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы. 3. Супы, гарниры, соусы, холодные закуски, сладкие блюда, напитки. 4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка). 5. Готовая кулинарная продукция. 6. Свежие овощи, картофель, фрукты, ягоды. 7. Вода питьевая.	Соблюдение рецептуры, технологии	Бракеражный журнал, органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причин не соответствия и их устранение	Директор, заведующий производством (шеф-повар), ответственный за питание
2.2	Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов		Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд			
2.3	Контроль качества полуфабрикатов		Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционирование, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ, обучающихся и воспитанников на основании пунктов 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21)			
2.4	Контроль готовой продукции (органолептический на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» техническим условиям		Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи			
		Вода: микробиологические показатели, химические и радиологические показатели				
3. Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока						

3.1	Соблюдение правил личной гигиены, санитарных правил и норм, качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола	Санитарное состояние специальной одежды, цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, помещений, оборудования, инвентаря столовой и кухонной посуды	- Наличие графиков генеральной уборки помещений; - обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами; - проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН; -Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря; - осмотр работников пищеблока; - соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Журнал проведения санитарной обработки; Журнал здоровья работников пищеблока; Санитарные книжки.	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причин не соответствия и их устранение	Директор, заведующий производством (шеф-повар), медработник, заведующий хозяйством
4. Контроль эффективности работы						
4.1	Холодильного оборудования	Холодильное и технологическое оборудование и инженерные сети	Утренний обход с целью проверки исправности технологического и холодильного оборудования, готовности пищеблока к работе	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Заведующий производством (шеф-повар), заведующий хозяйством, инженер
4.2	Технологического оборудования					
4.3	Инженерных сооружений и коммуникаций					
5. Контроль температурно-влажностных режимов хранения						
5.1	Контроль за температурой и влажностью в холодильных камерах, складских помещениях хранения продовольственных	Система вентиляции и отопления	Ежедневно	Журнал температурного режима холодильного оборудования и складских помещений	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Заведующий производством (шеф-повар), заведующий хозяйством, инженер, обслуживающая организация

	товаров, сырья, полуфабрикатов					
6.	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно, рабочие места	Ежедневно, наличие чисто спецодежды работников, соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока, соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест, наличие медицинской аптечки.	График стирки спецодежды	Информирование руководства. Разработка и внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда	Директор, заведующий производством (шеф-повар)
7.	Контроль за режимом питания детей	Выборочно, рабочие места	Ежедневно, время выдачи и приема пищи обучающимися, объем порций блюд, соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства	Директор, заместитель директора по ВР, заведующий производством, Совет по питанию.

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 – ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1-115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1 -12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ)	СанПиН 3.3686-21

Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ № 302-н от 12.04.11г. СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г. СанПиН 2.3./2.4.3590-20
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями (р. II, пп.: 5-7; п. 16)	СанПиН 2.3./6.3.3668-20, СанПиН 3.3686-21
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20; 3.3648-20; СанПиН 3.3686-21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. I. пп. 108-110)	СанПиН 3.3686-21
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р. III, пп.: 79, 81, 87-88; 89-93, 126)	СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21
«Профилактика сальмонеллеза» (р. 26, пп.: 1960, 1993-2009)	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика иерсиниоза» (р. 29, пп.: 2141, 2178-2193; 2195-2197)	СанПиН 3.3686-21
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (р. I. пп.: 10-11; р. 2 п. 69)	СанПиН 3.3686-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (р. 24, п. 1875)	СП 1.2.3685-21, СП 2.3./2.4.3590-20, СП 2.4.3648-20 (р. II, п. 12), СП 3.3686-21

СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	СП 2.3./2.4.3590-20
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (р.П. пп.: 40, 42, 48-49, 51, 54-58, 60-65, 76-77)	СП 2.4.3648-20, СП 3.3686-21
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (р.43. пп.: 3260, 3276,3280-3281, 3286-3297)	СП 3.3686-21
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 2 пп.: 65-70)	СП 3.3686-21
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (р. 2 пп.: 71-73)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика дифтерии» (р.28. пп.: 2914,2977-2980)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (р.41. пп.: 3103, 3159-3162)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.20. пп.: 1655-1663, 1667-1673, 1681, 1686-1689)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика коклюша» (р.27. пп.: 2871, 2874, 2907-2913)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (р.25. пп.: 2714, 2769-2773, 2775-2779)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (р.7. пп.: 696, 729, 760-761; 766-767, 772)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика вирусного гепатита С» (р.7. пп.: 711, 732, 760-761; , 782-785)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции» (р.6. пп.: 589-593, 636-640, 666, 669, 677-679; 691)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика энтеробиоза» (р.43. пп.: 3340, 3344-3347)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика туберкулёза (р.8. пп.: 802, 805, 808-811; 817-823, 825-839, 899-901)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (р.24. пп.: 1861-1863, 1885-1887, 1895-1901; 1904-1907)	СП 3.3686-21
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (р.34. пп.: 2671, 2697-2700, 2702-2713)	СП 3.3686-21
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы»	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 3.3686-21
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей»	СанПиН 2.3./2.4.3590-20
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	СП 2.4.3648-20
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011

Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Складские помещения	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофеле очистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук.
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, посудомоечная машина, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственн ого сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственно го лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: <*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственн ого сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственно го лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание: <*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)																											

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)																											

Пример технологической карты

Технологическая карта №

На:

№ рецептуры по сборнику:

Набор сырья	Расход продуктов на 1 порцию, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Выход готового блюда				

Технология приготовления

Требования к качеству

Пищевая ценность изделия (блюда)

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал	Масса, г

Расчет химического состава

Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

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

Примечание: <*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

5	Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
4	Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
6	Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
2	Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено).
1	Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздач

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из не пастеризованного молока;
- пляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы, и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%)

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (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,
- корни белые сушеные,
- томатная паста,
- томат-пюре;

Овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты):

- картофель,
- капуста цветная,
- капуста брюссельская,
- капуста 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:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб:

- ржаной,
- пшеничный,
- из смеси муки, предпочтительно обогащенный.

Крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

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

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для 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.
4. 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.
5. 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.
6. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.
7. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Политика Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции: Предоставлять соответствующую Российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, обучающихся, родителей (законных представителей)).

Задачи Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» 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, обучающимся, 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 Государственного автономного общеобразовательного учреждения Чукотского автономного округа «Чукотский окружной профильный лицей» 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.

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в том числе связанных с раздачей пищи)**

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					
3.					

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока <*>	Должность	Роспись работника в том, что в семье нет инфекционных заболеваний	Роспись работника об отсутствии у него инфекционных заболеваний	Допуск к работе	Роспись ответственно го лица
1.						
2.						

Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>:															
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
1.																		
2.																		
3.																		

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

<***> Условные обозначения:

Зд. - здоров; ОР - отстранен от работы; ОТ - отпуск; В - выходной; Б - больничный лист.

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

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 интервал между сеансами облучения)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада

№ п/п	Наименование мероприятий	Месяц																															
		Дата	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1	Санитарно-гигиеническое состояние складских помещений																																
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																																

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями

1. Работники, подлежащие медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12 апреля 2011 года «Об утверждении перечней вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и/или опасными условиями труда»:

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты Приложений 1,2 приказа МЗСР № 302н	Частота проведения медосмотров
Заведующий производством (шеф-повар)	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Приложение 1, п.3.10, п.2.7, приложение 2 п.15	1 раз в год
Повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Приложение 1, п.3.10, п.2.7, приложение 2 п.15	1 раз в год
Мойщица посуды, кухонный рабочий	Синтетические моющие средства, аллергены, «А» инфицированный материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) или гельминтами	Работы в организациях общественного питания	Приложение 1: п.1.3.3, п.1.1.1, п.2.4, Приложение 2: п.15, п. 20	1 раз в год

Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиеническому обучению в соответствии с установленными требованиями

1. Работники, подлежащие профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ № 229 от 29 июня 2000 года «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»:

Должность	Периодичность прохождения
Заведующий производством (шеф-повар)	1 раз в год
Повар	1 раз в год
Кухонный рабочий	1 раз в год

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

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством, уборщицы ПиСП
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Директор, заведующий производством, заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Заместитель директора по АХР, заведующий хозяйством
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	Ежедневно	Директор, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Заведующий складом, инженер
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Заведующий складом, инженер
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Заведующий складом
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Заведующий производством (шеф-повар), инженер
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Директор, медицинский работник
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор, специалист по кадрам
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор, инженер
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Директор, инженер
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	По мере необходимости	Директор, заведующий производством (шеф-повар)

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	Срок исполнения	Решение по факту обращения	Ответственный за исполнение

Журнал учёта аварийных ситуаций

№ п/п	Дата поступления обращения	Вид аварийной ситуации	Дата и время устранения	Роспись ответственного лица/ (ФИО полностью)
1	2	3	4	5

Журнал ведомостей контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания:

Возрастная категория:

№п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека	В среднем за неделю	Отклонение от нормы в

										(10 дней)	% (+,-)
			1	2	3	4	5	6	7		

Рекомендации по корректировке меню _____

Подпись медицинского работника и дата _____

Подпись руководителя ОО и дата ознакомления _____

Подпись ответственного лица за питание, дата ознакомления и дата проведённой корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника _____

