



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

П Р И К А З

02 февраля 2021 года

г. Анадырь

№ 01-06/285

**О внесении изменений и дополнений в Программу
производственного контроля с применением принципов
ХАССП на 2020/2021 учебный год**

В соответствии с Постановлением от 27.10.2020 г. № 32 об утверждении санитарно - эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3 / 2.4. 3590 - 20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», срок действия с 01.01.2021 г. до 01.01.2027 г., Федеральным законом от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения,

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить Дополнения и изменения (корректировка) отдельных пунктов и разделов санитарно - эпидемиологических правил и норм в Программу производственного контроля на основе СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые вносятся с 01.01.2021 года.

Приложение 1.

Директор Лицея

В.В. Самыгина

С приказом ознакомлены:

ФИО	Дата	Роспись
Халджиева Е.Н.		
Короткова В.А.		
Рылова Н.Н.		

Утверждена
Приказом Директора Чукотского
окружного профильного лицея
Приказ № 01-06/2021 от 02.02.2021 года

**ДОПОЛНЕНИЯ
В ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО
КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ
ХАССП**

Приложение

к Программе производственного
контроля с применением принципов
ХАССП на 2020-2021 учебный год



Дополнения и изменения (корректировка) отдельных пунктов и разделов санитарно-эпидемиологических правил и норм в Программу производственного контроля на основе СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», которые вносятся с 01.01.2021 года.

№	Название раздела	Вносимые изменения и дополнения
1.	1. Введение	Заменить: СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» на следующее - СанПиН 2.4.2.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»
2.	VII. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	Заменить: Подпункты- 7.1.; 7.5.4. Приложение 4 «Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок» (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СанПиН 2.4.2.3648-20); Сметана (10%-15% жирности), творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкочетучной упаковке (после термической обработки). Удалить: Подпункт – 7.11.9. Колбасные изделия (сосиски, варёные колбасы, сардельки) отвариваются опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения. Дополнить пункты (7.22.1; 7.22.2; 7.22.3; 7.23.1; 7.23.2; 7.23.3; 7.23.4; 7.25.) следующего содержания: 7.22.1. При пребывании в образовательном учреждении более 6-ти часов возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%. 7.22.2. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи. 7.22.3. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям, осуществляющим образовательную деятельность .

	7.23.1 При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования: 7.23.2. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначением лечащего врача). 7.23.3. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации. 7.23.4. В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук. 7.25. В образовательной организации должен быть организован правильный питьевой режим в соответствии с СанПиН 2.1.4.1074-01.
3.	VIII. Порядок организации и проведения производственного контроля. Дополнить : Подпункт- 8.1. Биологические опасности - Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны: оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоев, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви; снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета; сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания; использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

	-нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением; -размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции; - заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке; -реализация на следующий день готовых блюд; -замораживание нерезализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни. <u>Химические опасности –</u> Для предотвращения вредного воздействия химических факторов не допускается: - хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания; - запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и распыляемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ). В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, мощные и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Физические опасности - Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам. Заменить: Подпункт- 8.2.(Абзацы)- -Приёмка сырья – не использовать перечень продуктов, указанных в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; -Хранение поступающего пищевого сырья осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 5,6);
--	---

		-Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий- Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в образовательной организации основывается в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20; -Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях – Приложение 5 «Журнал учёта температуры в холодильниках» (Форма, рекомендуема СанПиН 2.3/2.4.3590-20); -Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток.
4.	Х. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению	Дополнить пункт следующим содержанием: Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала и периодической вакцинации в соответствии с Федеральным законом 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
5.	ХП. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	Заменить: Абзац – <u>Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:</u> -Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. -Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательного учреждения.
6.	ХПН. Выполнение принципов ХАССП	Заменить: Подпункт-13.8. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
7.	Приложение 9 Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции	Заменить запись в таблице Журнала: 7 колонки /Примечание/ - на запись «Результаты взвешивания порционных блюд (в гр.)»

8. Приложение 11 Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей	Дополнить пункты следующим содержанием: <u>Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:</u> – паштеты, блинчики с мясом и творогом. <u>Пищевые жиры:</u> – жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы (картофельные и кукурузные, снеки и продукция общественного питания); – масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. <u>Молоко и молочные продукты:</u> – молоко и молочные продукты, не прошедшее пастеризацию; – мороженое, молочная продукция на основе растительных жиров; – творог из не пастеризованного молока, в таре с крышкой; – сырки творожные, изделия творожные более 9% жирности; – молоко и молочные напитки стерилизованные, менее 2,5% и более 3,5% жирности; – кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности; <u>Яйца:</u> – яичница-глазунья. <u>Кондитерские изделия:</u> – готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет. <u>Прочие продукты и блюда:</u> – квас, газированные напитки; соки концентрированные диффузионные; – кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические); – газированные напитки, газированная вода питьевая; – макароны по-флотски (с фаршем), макароны рубленые с яйцом; – сырокопчёные мясные гастрономические изделия и колбасы; – жевательная резинка; – холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья; – крошки и холодные супы.
--	---

11.	Приложение 19 Журнал учёта результатов медицинских осмотров (в том числе на гнойничковые заболевания) работников, связанных с пищевым блоком	Заменить таблицу на следующий вид: <table><tr><th>№ п/п</th><th>ФИО работника пищеблока</th><th>Должность</th><th>Дата прохождения медицинского осмотра</th><th>Медицинское заключение</th><th>Роспись работника, подтверждающего отсутствие заболеваний: верхних дыхательных путей, гнойничковых</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	№ п/п	ФИО работника пищеблока	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Роспись работника, подтверждающего отсутствие заболеваний: верхних дыхательных путей, гнойничковых																		
№ п/п	ФИО работника пищеблока	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Роспись работника, подтверждающего отсутствие заболеваний: верхних дыхательных путей, гнойничковых																					