



«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор МБОУ СОШ № 1  
им. И.Ф. Вараввы  
Е.В. Кухтина  
20 24 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,  
за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований  
и проведением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий при оказании услуг по  
организации горячего питания детей  
в МБОУ СОШ № 1 имени И.Ф.Вараввы  
МО Староминский район  
на 2024-2025 учебный год**

основана на принципах ХАССП

ст. Староминская  
2024 год

|   |   |                          |               |
|---|---|--------------------------|---------------|
| <b>Наименование юридического лица:</b>                        | муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 имени И.Ф.Вараввы муниципального образования Староминский район (МБОУ СОШ № 1 им. И.Ф.Вараввы) |                          |               |
| <b>Ф. И. О. руководителя, телефон:</b>                        | Кухтина Евгения Васильевна, тел.:8(861)53-5-84-68   |                          |               |
| <b>Юридический адрес:</b>                                     | 353600,Россия, Краснодарский край, станица Староминская, улица Красная, 24  |                          |               |
| <b>Фактический адрес:</b>                                     | 353600, Россия, Краснодарский край, станица Староминская, улица Красная, 24   |                          |               |
| <b>Количество работников:</b>                                 | 91 человек  |                          |               |
| <b>Количество обучающихся:</b>                                | 1011 человек  |                          |               |
| <b>Свидетельство о государственной регистрации</b>            | №   | 23/034/001/801/2019-3447 | от 14.10.2019 |
| <b>ОГРН</b>   | 1022304683829   |                          |               |
| <b>ИНН</b>  | 2350004238  |                          |               |
| <b>Лицензия на осуществление образовательной деятельности</b> | №   | 09313                    | от 07.10.2019 |

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.**Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.**Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.**Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.**Прослеживаемость пищевой продукции.

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

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

2.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3.Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.

4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

5.Перечень осуществляемых юридическим лицом... работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6.Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7.Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8.Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9.Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

### **Приложения к Разделу № 1:**

- ✓ Приложение № 1 - Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в МБОУ СОШ № 1 имени И.Ф.Вараввы

**2.Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

| <b>№ п/п</b> | <b>Фамилия, имя, отчество</b> | <b>Занимаемая должность</b>  | <b>Приказ о назначении</b> |
|--------------|-------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| 1.           | Кухтина Евгения Васильевна    | Директор                     | № 759-рл от 01.12.2011     |
| 2.           | Бардак Владимир Алексеевич    | Заместитель директора по АХР | № 377 от 27.08.2021        |
| 3.           | Синчурина Татьяна Геннадьевна | Главный бухгалтер            | № 53 от 01.09.2021         |
| 4.           | Коломоец Людмила Владимировна | Специалист в сфере закупок   |                            |
| 5.           | Дейнега Светлана Николаевна   | Ответственный по питанию     | № 374 от 27.08.2021 г.     |
| 6.           | Бойко Галина Павловна         | Шеф-повар                    | № 377 от 27.08.2021        |
| 7.           | Цыгикало Светлана Васильевна  | Председатель ПК школы        |                            |

**3.Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)**

Осуществление производственного контроля основано на **принципах:**

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Обязательные мероприятия**

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

| Вид исследований   | Объект исследования (обследования)  | Количество, не менее               | Кратность, не реже   |
|--|---|------------------------------------|--|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства   | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда  | 2-3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал  |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре   | Суточный рацион питания   | 1 блюдо                            | 1 раз в год  |
| *Контроль проводимой витаминизации блюд  | Третьи блюда  | 1 блюдо                            | 2 раза в год   |
| Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)  | Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала  | 10 смывов                          | 1 раз в год  |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов   | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей  | 5-10 смывов                        | 1 раз в год  |
| Исследования смывов на наличие яиц гельминтов  | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)                                      | 10 смывов                          | 1 раз в год  |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) | 2 пробы                            | По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год |
| Исследование параметров микроклимата производственных помещений  | Рабочее место   | 2                                  | СОУТ   |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях   | Рабочее место   | 2                                  | 1 раз в год в темное время суток   |

| Вид исследований                                       | Объект исследования<br>(обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже  |
|--|---------------------------------------|----------------------|---|
| Исследование уровня шума в производственных помещениях | Рабочее место                         | 2                    | 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума |

**Приложения к Разделу № 3:**

✓ Приложение № 2. Перечень контрольных критических точек.

\*п.8.1.6 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам,  
профессиональной гигиенической подготовке и аттестации**

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:

| №<br>п/п | Наименование вредных и (или)<br>опасных производственных<br>факторов   | Периодичность<br>осмотров | Участие врачей-<br>специалистов                              | Лабораторные и функциональные<br>исследования  |
|----------|--|---------------------------|--|--|
| 1.       | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год               | Врач-оторинголог<br>Врач-дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог | Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям.<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям<br>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям. |
| 25       | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей  | 1 раз в год               | Врач-оторинголог<br>Врач-стоматолог                          | Исследование крови на сифилис<br>Мазки на гонорею при поступлении на работу<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.  |

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 (с изменениями и дополнениями)*

*«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

- Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в 2 года.
- Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.
- Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

**Приложения к Разделу № 4:**

✓ Приложение № 3. Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком

**5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.**

Перечень услуг при организации питания детей:

- организация горячего питания;
- питание детей с ограниченными возможностями здоровья.

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – приложение № 3 к ППК

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Приложения к Разделу № 5:**

✓ Приложение № 4 - Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей-

**6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

В данном разделе программы реализуются **принципы:**

- определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
- проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;
- принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,
- принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы:**

- а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);
- б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;
- в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;
- г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;
- д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.

| Вид контроля   | Реализация  |
|--|---|
| Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы). | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитаций <a href="https://fsa.gov.ru/">https://fsa.gov.ru/</a> , ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» <a href="https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument">https://mercury.vetrif.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument</a> |

|   |  |
|---|--|
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации. | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.           |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.  | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.                                  |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.                             | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачества продукции.   | Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов.                      |

**Приложения к разделу № 6.1.:**

- ✓ Приложение № 5 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)».
- ✓ Приложение № 6 «Инструкция по органолептической оценке доброкачества поступающих пищевых продуктов»
- Приложение № 7 «Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

**6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы:**

- а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
- б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;
- в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

| Вид контроля   | Реализация (особенности, варианты)  |
|--|---|
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.)     |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы                              | Блок-схемы в производственных помещениях  |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей                                    | Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14 |

**Приложения к разделу № 6.2.:**

- ✓ Приложение 8 «Блок-схема производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»
- ✓ Приложение 9 «Блок-схема производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»
- ✓ Приложение 10 «Блок-схема производства холодных блюд в ХЦ»
- ✓ Приложение 11 «Блок-схема производства кулинарных изделий из теста в КЦ»
- ✓ Приложение № 12 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

**6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:**

- а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
- б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
- в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

| Вид контроля  | Реализация (особенности, варианты)   |
|---|--|
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки  | Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале. |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи | Органолептическая оценка   |
| Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям   | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3   |

**Приложения к разделу № 6.3.:**

- ✓ Приложение № 13 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»
- ✓ Приложение № 14 «Инструкция по отбору суточной пробы»

**6.4. Контроль хранения сырья:**

- а) контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);

- б) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
- в) контроль за соблюдением правила товарного соседства;
- г) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
- д) контроль условий реализации готовой пищи;
- е) контроль сроков реализации пищи.

| Вид контроля   | Реализация (особенности, варианты)  |
|--|---|
| Соблюдение правила товарного соседства при приеме пищевых продуктов.   | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – Приложение № 15 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»                 |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.   | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <a href="https://lmk.cgon.ru/">https://lmk.cgon.ru/</a> и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта. | Приложение № 15 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»  |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).  | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – Приложение № 15 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»                           |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.        | Учет поступающего пищевого сырья  |

**Приложения к разделу № 6.4.:**

- √ Приложение № 15 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

**6.5. Контроль санитарно-технического состояния помещений и оборудования:**

- а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
- б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
- в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
- г) техническое состояние технологического, холодильного оборудования;
- д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

| Вид контроля   | Реализация (особенности, варианты)   |
|--|--|
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки   | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов                    |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса | Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации   | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов                    |
| Техническое состояние технологического, холодильного и оборудования  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов                    |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)  | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов                    |

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

**6.6. Контроль санитарного содержания помещений и оборудования:**

- а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;
- б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;
- в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции (на условиях договора);
- г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;
- д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте.

| Вид контроля   | Реализация (особенности, варианты)   |
|--|--|
| Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря   | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 18-20</i> |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств                  |  |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21) | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией  |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах  | Термометром для измерения температуры воды – <i>Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 18-20</i>                               |

| Вид контроля   | Реализация (особенности, варианты)   |
|--|--|
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект | <i>Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств</i>                     |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».      | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в «Журнале учета работы бактерицидной установки» |

**Приложения к разделу № 6.6.:**

- ✓ Приложение № 17 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;
- ✓ Приложение № 18 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»
- ✓ Приложение № 19 «Инструкция по обработке столовой посуды»
- ✓ Приложение № 20 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»
- ✓ Приложение № 21 «Журнал учета дезинфицирующих средств»
- ✓ Приложение № 22 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

**6.7. Контроль состояния производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:**

- а) за содержанием вредных веществ в рабочей зоне;
- б) за микроклиматом производственных помещений;
- в) за производственным шумом и вибрацией.

| Вид контроля   | Реализация (особенности, варианты)  |
|--|---|
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:<br>-за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;<br>-за микроклиматом производственных помещений;<br>-за производственным шумом и вибрацией. | Учредителем учреждения, которое осуществляет питание школьников, на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды |

**Приложения к разделу № 6.7.:**

Приложение № 23 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

*в книге  
"Проц. контроль"*

**6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:**

- а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
- б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
- в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
- г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

| Вид контроля   | Реализация (особенности, варианты)   |
|--|--|
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек   | Проверка личных медицинских книжек   |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала | Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.<br>План (график) – приложение № 8к программе производственного контроля. |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и   | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи   |

| Вид контроля  | Реализация (особенности, варианты)   |
|---|--|
| дезинфекции рук   | спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).  |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия | Регистрация ежедневных осмотров в <b>гигиеническом журнале</b> – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20   |
| Обучение персонала  | <i>Дополнительные мероприятия:</i> тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. Приложение «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021 |

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:*

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых пищеприготовлением работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал

**Приложения к разделу № 6.8.:**

✓ Приложение №24 «Гигиенический журнал».

✓ Приложение № 25 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании»

✓ Приложение № 26 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

*у спис  
на ОТ*

### **7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.**

В данном разделе реализуются **принципы:**

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:**

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте ...и в группах .... в мессенджерах – Приложение № 17 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»:**

- документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ.

**Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:**

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

**Приложения к разделу № 7:**

Приложение № 24 «Гигиенический журнал»

Приложение № 27 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 28 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 29 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № 30 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

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

- 1.Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
- 2.Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
- 3.Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
- 4.Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
- 5.Неисправность холодильного оборудования;
- 6.Выход из строя холодильного оборудования;
- 7.Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

***Приложения к разделу № 8:***

- ✓ *Приложение № 32 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;*
- ✓ *Приложение № 33 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»*

**9.Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.**

- 1.Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
- 2.Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
- 3.Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
- 4.Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
- 5.Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
- 6.Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

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

| Наименование нормативного документа  | Регистрационный номер   |
|--|---|
| Федеральный закон №52-ФЗ РФ от 30.03.1999г.  | №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 от 24.06.2008 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  |
| 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.   |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций   | №2.3/2.4.3590-2027.10.2020  |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)  | 2.1.3.2630-10   |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»   | ФЗ №2 от 09.01.96 г (ред. от 25.10.2007)  |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  | ФЗ №29 от 02.01.2000 г  |

|  |  |
|--|--|
| «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 12.04.11 г                           |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»  | Приказ МЗ РФ №229 От 29.06.2000г.  |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических(профилактических)мероприятий»   | СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменения и дополнениями №1 к СП1.1.1058-01) |
| Гигиенические требования безопасности пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями  | СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН2.3.2.1078-01)     |
| «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения Пищевых продуктов»   | СанПиН 2.3.2.1324-03   |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»   | СПЗ.5.3.1129-02  |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»   | СПЗ.5.1378-03  |
| «Профилактика сальмонеллеза»   | СПЗ.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями                                 |
| «Профилактика иерсиниоза»  | СПЗ.1.7.2615-10  |
| СанПиН«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности Пищевых продуктов»(р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41)   | 2.3.2.1078-01  |
| СанПиН«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения»(п.п.1.1-4.9)   | 2.1.4.1074-01  |
| СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных»(п.п.1.1- 4.10)   | 2.1.2.2646-10  |
| СП«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7,р.5п.п.5.1-5.7, р.6п.п.6.1-6.4)   | 3.5.3.1129-02  |
| СП«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23,р.3п.п.3.1-3.9,р.4п.п.4.2);  | 3.5.1378-03  |
| СП«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п.1.1-20.3)   | 3.1./3.2.3146-13   |
| СанПиН«Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»(п.п.1.1-5.5)   | 3.2.1333-03  |
| СП«Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№1,2  | 3.1.2.3109-13  |
| СП«Профилактика стрептококковой(группыА)инфекции»(п.п.1.1-10.3)  | 3.1.2.3149-13  |
| СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11,р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5,р.8п.п.8.1-8.6,р. п.п.10.1-10.5)  | 3.1.3.2352-08  |

|  |                            |
|--|----------------------------|
| СП«Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1-3  | 3.1.2.3162-14              |
| СП«Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»(пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)  | 3.1.2952-11                |
| СП«Профилактика вирусного гепатита В»(п.п.1.1.-11.2)   | 3.1.1.2341-08              |
| СП«Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2  | 3.1.3112-13                |
| СП«Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8  | 3.1.5.2826-10              |
| СП«Профилактика энтеробиоза»(п.п. 1.1-8.3)   | 3.2.3110-13                |
| СП«Профилактика туберкулёза», пункты 1.1-15.4  | 3.1.2.3114-13              |
| СП«Профилактика острых кишечных инфекций»(п.п.1.1-11.3)  | 3.1.1.3108-13              |
| СП«Профилактика иерсиниоза»(п.п.1.1-9.3)   | 3.1.7.2615-10              |
| СП«Профилактика сальмонеллеза»(п.п.1.1-10.3)   | 3.1.7.2616-10              |
| СП«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»(п.п.1.1-13.3)  | 3.1.2.3117-13              |
| СП«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»(п.п.1.5,2.4,2.6, 2.7)   | 1.1.1058-01                |
| СанПиН«Гигиенические требования к условиям труда женщин»(разделы 1, 2,3,4, приложение 4)   | 2.2.0.555-96               |
| Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»  | №52ФЗ от 30.03.1999        |
| СанПиН«Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»(п.п.3.1-3.3, таблица №1,2)   | 2.2.1/2.1.1.1278-03        |
| 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 N880  | 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) | N51 нот 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.   |                            |

## Перечень контрольных критических точек

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ СОШ №1 им. И.Ф.Вараввы 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** (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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)

**Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ)** в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

**Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ** (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

**Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ**, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

**Принцип 5. Разработка корректирующих действий** и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП**, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**Принцип 7. Документирование и записи** всех процедур системы, формы способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## Определения

В настоящей программе использованы следующие термины соответствующими определениями:

**2.1 ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):**

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

**2.2 система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**2.3 группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

**2.4 опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**2.5 опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

**2.6 риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**2.7 допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.

**2.8 недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.

**2.9 безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

**2.10 анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**2.11 предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**2.12 корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**2.13 управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**2.14 критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**2.15 применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**2.16 применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

**2.17 предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**2.18 мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**2.19 система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**2.20 проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**2.21 внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка

## Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, 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.

Основываясь на выше изложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

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

## Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

**Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров(показателей) безопасности**

| № п/п | ККТ технологической операции         | Мероприятия контроля  | Что контролируется  | Ответственный | Документация  |
|-------|--------------------------------------|---|---|---------------|---|
| 1     | Приемка сырья                        | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свид-ва, качественные удостоверения.</li> <li>• Целостность упаковки.</li> <li>• Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.</li> <li>• Сроки годности и даты изготовления.</li> </ul> | Шеф-повар     | Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции.<br>(Приложение 10.1. и 10.2.)                 |
| 2     | Хранение поступающего пищевого сырья | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность;</li> <li>• Чистота оборудования и помещения;</li> <li>• Содержание склада;</li> <li>• Исправность холодильного оборудования.</li> </ul>   | Шеф-повар     | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока(Приложение 12.4.)<br>Журнал температурного режима кладовой<br>(Приложение 10.4.) |

|   |  |   |  |   |
|---|--|---|--|---|
|   |  |   |  | Журнал температурного режима холодильного оборудования<br>(Приложение 10.3.)  |
| 3 | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Исправность оборудования пищеблока;</li> <li>• Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>• Наличие ТТК;</li> <li>• Выполнение правил и требований технологического процесса</li> </ul> | повр<br>Журнал генеральных уборок пищеблока<br>(Приложение 12.4.)<br>Журнал разведения дез.средств.<br>Журнал тех.контроля оборудования. (Приложение 13.2, 13.3)<br>Сборник технологических карт. |
| 4 | Реализация готовой продукции   | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка  | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК   | медцинск.<br>ра ботник<br>Журнал бракеража готовой продукции<br>(Приложение 15.4)   |

## 3.

## Определение критических пределов для каждой ККТ

## Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

| № п/п | ККТ технологической операции   | Контролируемый параметр  | Предельное значение   | Ответственный | Нормативная документация        |
|-------|--|--|---|---------------|---------------------------------|
| 1     | Приемка сырья  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сопроводительная документация;</li> <li>• Целостность упаковки;</li> <li>• Срок годности</li> </ul>   | Отсутствует<br>Нарушена<br>Истекший   | завхоз        | Приложение 8.                   |
| 2     | Хранение поступающего пищевого сырья                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность;</li> <li>• Чистота оборудования и помещения.;</li> <li>• Содержание склада;</li> <li>• Техническое состояние оборудования</li> </ul> | Нарушение температурного режима;<br>Нарушение санитарной обработки;<br>Не соответствие инвентаря;<br><br>Неисправность оборудования | завхоз        | Приложения 10.,11.,12.,13., 14. |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>• Техническое состояние оборудования;</li> <li>• Выполнение требований ТТК</li> </ul>                    | Нарушение санитарной обработки;<br><br>Неисправность оборудования;<br><br>Не соответствие требованиям ТТК                           | повар         | Приложения 13., 14., 15.        |
| 4     | Реализация готовой продукции   | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК   | Не соответствует  | Мед. работник | Сборник ТТК и 10дневное меню    |

#### 4. Разработка системы мониторинга ККТ.

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

#### Система мониторинга

| № п/п | ККТ технологической операции   | Мероприятие мониторинга  | Периодичность   | Контрольный документ  |
|-------|--|--|---|---|
| 1     | Приемка сырья  | Контроль сопроводительной документации   | По факту приемки  | Журнал бракеража сырой продукции<br><i>(Приложение 10.1)</i>  |
| 2     | Хранение поступающего пищевого сырья                                     | Контроль за сроками годности продукции   | регулярно   | Журнал бракеража скоропортящейся продукции<br><i>(Приложение 10.2)</i>  |
|       |  | Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании. | регулярно   | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании<br><i>(Приложение 10.3)</i><br>Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой<br><i>(Приложение 10.4.)</i> |
|       |  | Проверка технического состояния оборудования   | В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование | Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока<br><i>(Приложение 13.2.)</i>  |
|       |  | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой                       | ежедневно   | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой<br><i>(Приложение 22.)</i>   |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала  |   | Журналы контроля здоровья персонала<br><i>(Приложения 19., 20., 21.)</i><br>Личные мед. книжки каждого работника.   |

|   |                              |  |                      |   |
|---|------------------------------|--|----------------------|---|
|   |                              | Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока. |                      | Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение 12.1.)<br>Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.5) |
| 4 | Реализация готовой продукции | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции             | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 15.4. и 15.4.1.)   |
|   |                              | Контроль реализации готовой продукции                          |                      | Журнал контроля готовой продукции (Приложение 23.)  |

### Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

**Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению.**

| № п/п | ККТ технологической операции         | Отклонение значений показателей  | Действия ответственного лица и меры по устранению  |
|-------|--------------------------------------|--|--|
| 1     | Приемка сырья                        | Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации  | Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов  |
|       |                                      | Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов | Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.       |
|       |                                      | Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки  | Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику   |
|       |                                      | Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража   | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации |
| 2     | Хранение поступающего пищевого сырья | Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима   | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации |
|       |                                      | Обнаружение неисправного оборудования  | Информирование руководства, ремонт оборудования  |
|       |                                      | Обнаружение несоответствующего инвентаря   | Информирование руководства, замена инвентаря   |
|       |                                      | Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования  | Информирование руководства,  |

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   |   | пищеблока  | административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации |
| 3 | Обработка и переработка, термообработка при приготовлении | Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд. | Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков                  |
| 4 | Выдача готовой продукции                                  | Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям  | Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда       |

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению**

| № п/п | Аварийная ситуация   | Меры по устранению   |
|-------|--|--|
| 1     | Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.  | Устранение факторов, повлекших за собой результаты.  |
| 2     | Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд. | Внутреннее расследование причин.<br>Карантинные мероприятия.<br>Дополнительные мероприятия по дезинфекции.<br><br>Проведение лабораторного исследования. |
| 3     | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.   | Приостановление деятельности организации.<br>Ревизия хранившихся пищевых продуктов.<br>Дополнительные санитарные мероприятия.                            |
| 4     | Неисправность сетей водоснабжения  | Приостановление деятельности организации.<br>Дополнительные санитарные мероприятия.  |
| 5     | Неисправность сетей канализации  | Приостановление деятельности организации.<br>Дополнительные санитарные   |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   |   | мероприятия.   |
| 6 | Неисправность холодильного оборудования | Ремонт оборудования.<br>Ревизия хранившихся пищевых продуктов.<br>Внесение изменений в меню.<br>Дополнительные санитарные мероприятия. |

**Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем  
должностей и графиком**

| №<br>п/п | должность  | Периодичность<br>осмотров | Участие врачей-<br>специалистов  | Лабораторные и<br>функциональные<br>исследования   |
|----------|--|---------------------------|--|--|
| 1        | Зав пищеблоком,<br>столовой (шеф-<br>повар), повар, кух<br>рабочий, мойщик<br>посуды | 1 раз в год               | Врач-<br>оториноларинголог<br>Врач-<br>дерматовенеролог<br>Врач-стоматолог,<br>нарколог,<br>психиатр,<br>терапевт,<br>профпатолог. | Исследование крови<br>на сифилис<br>Исследования на<br>носительство<br>возбудителей<br>кишечных инфекций и<br>серологическое<br>обследование на<br>брюшной тиф при<br>поступлении на работу<br>и в дальнейшем - по<br>эпидпоказаниям.<br>Исследования на<br>гельминтозы при<br>поступлении на работу<br>и в дальнейшем - не<br>реже 1 раза в год либо<br>по эпидпоказаниям<br>Мазок из зева и носа<br>на наличие<br>патогенного<br>стафилококка при<br>поступлении на<br>работу, в дальнейшем<br>- по медицинским и<br>эпидпоказаниям. |

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при  
организации питания детей**

Приложение N 6  
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих и куриных печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедшие тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

*Схема контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления*



## **Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов**

### **1. Методика определения качества продуктов**

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов продуктов. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид продуктов, их цвет. Определяется запах продуктов. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус продуктов, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

#### **Мясо**

Свежее мясо красного цвета, жир мягкий, часто окрашенный в ярко-красный цвет, костный мозг заполняет всю трубчатую часть, не отстает от краев кости. На разрезе мясо плотное, упругое, образующаяся при надавливании ямка быстро выравнивается. Запах свежего мяса — мясной, свойственный данному виду животного.

Замороженное мясо имеет ровную покрытую инеем, на которой от прикосновения пальцев остается пятно красного цвета. Поверхность разреза розовато-сероватого цвета.

Жир имеет белый или светло-желтый цвет. Сухожилия плотные, белого цвета, иногда с серовато-желтым оттенком.

Оттаявшее мясо имеет сильно влажную поверхность разреза (не липкую!), с мяса стекает прозрачный мясной сок красного цвета. Консистенция неэластичная, образующаяся при надавливании ямка не выравнивается. Запах характерный для каждого вида мяса.

Доброкачественность мороженого и охлажденного мяса определяют с помощью подогретого стального ножа, который вводят в толщу мяса и выявляют характер запаха мясного сока, остающегося на ноже.

Свежесть мяса можно установить и пробной варкой — небольшой кусочек мяса варят в кастрюле под крышкой и определяют запах выделяющегося при варке пара. Бульон при этом должен быть прозрачным, блестки жира — светлыми. При обнаружении кислого или гнилостного запаха мясо использовать нельзя.

#### **Колбасные изделия**

Вареные колбасы, сосиски, сардельки должны иметь чистую сухую оболочку, без плесени, плотно прилегающую к фаршу. Консистенция на разрезе плотная, сочная. Окраска фарша розовая, равномерная. Запах, вкус изделия без посторонних примесей.

#### **Рыба**

У свежей рыбы чешуя гладкая, блестящая, плотно прилегает к телу, жабры яркокрасного или розового цвета, глаза выпуклые, прозрачные. Мясо плотное, упругое, с трудом отделяется от костей, при нажатии пальцем ямка не образуется, а если и образуется, то быстро и полностью исчезает. Тушка рыбы, брошенная в воду, быстро тонет. Запах свежей рыбы чистый, специфический, не гнилостный. У мороженой доброкачественной рыбы чешуя плотно прилегает к телу, гладкая, глаза выпуклые или на уровне орбит, мясо после оттаивания плотное, не отстает от костей, запах свойственный данному виду рыбы, без посторонних примесей.

У несвежей рыбы мутные ввалившиеся глаза, чешуя без блеска, покрыта мутной липкой слизью, живот часто бывает вздутым, анальное отверстие выпячено, жабры желтоватого и грязно-серого цвета, сухие или влажные, с выделением дурно пахнущий жидкости бурого цвета. Мясо дряблое, легко отстает от костей. На поверхности часто появляются ржавые пятна, возникающие при окислении жира кислородом воздуха. У вторично замороженной рыбы отмечается тусклая поверхность, глубоко ввалившиеся глаза, измененный цвет мяса на разрезе. Такую рыбу использовать в пищу нельзя. Для определения доброкачественности рыбы, особенно замороженной, используют пробу с ножом (нагретый в кипящей воде нож вводится в мышцу позади головы и определяется характер запаха). Применяется также пробная варка (кусочек рыбы или вынутые жабры варят в небольшом количестве воды и определяют характер запаха, выделяющегося при варке пара).

#### **Молоко и молочные продукты**

Свежее молоко белого цвета со слегка желтоватым оттенком (для обезжиренного молока характерен белый цвет со слабо синеватым оттенком), запах и вкус приятный, слегка сладковатый. Доброкачественное молоко не должно иметь осадка, посторонних примесей, несвойственных привкусов и запахов.

Творог имеет белый или слабо-желтый цвет, равномерный по всей массе, однородную нежную консистенцию, вкус и запах кисломолочный, без посторонних привкусов и запахов. В детских учреждениях использование творога разрешается только после термической обработки.

Сметана должна иметь густую однородную консистенцию без крупинок белка и жира, цвет белый или слабо-желтый, характерный для себя вкус и запах, небольшую кислотность.

Сметана в детских учреждениях всегда используется после термической обработки.

Сливочное масло имеет белый или светло-желтый цвет равномерный по всей массе, чистый характерный запах и вкус, без посторонних примесей. Перед выдачей сливочное масло зачищается от желтого края, представляющего собой продукты окисления жира.

Счищенный слой масла в пищу для детей не употребляется даже в случае его перетопки.

#### **Яйца**

В детских учреждениях разрешено использовать только куриные яйца. Свежесть яиц устанавливается путем просвечивания их через овоскоп или просмотром на свету через картонную трубку. Можно использовать и такой способ, как погружение яйца в раствор соли (20 г соли на 1 л воды). При этом свежие яйца в растворе соли тонут, а усохшие, длительно хранящиеся всплывают.

## **2. Методика органолептической оценки пищи**

### **Органолептическая оценка первых блюд.**

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему

вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосолености, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

#### **Органолептическая оценка вторых блюд.**

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо снимается с реализации.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5 - 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

### **3. Критерии оценки качества.**

**Оценка 5 баллов** (отличное качество) соответствует блюдам (изделиям) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

**Оценка 4 балла** (хорошее качество) соответствует блюдам (изделиям) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.

**Оценка 3 балла** (удовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других

характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

**Оценка 2 балла** (неудовлетворительное качество) соответствует блюдам (изделиям) со значительными дефектами. Наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Такое блюдо не допускается к раздаче, и бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускается». Оценка «неудовлетворительно», данная членами бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, акт доводится до руководства и директора школы.

**Снижение оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты при снятии бракеража готовой продукции. ГОСТ Р 53104-2008**

| Наименование показателей                                   | Дефекты   | Снижение оценки (баллы) |
|--|---|-------------------------|
| Внешний вид  | Несоответствие нарезки одного компонента в блюде  | 0,5                     |
|  | Наличие комочков заварившейся муки, крахмала или манной крупы, не протертых частичек в соусе.                   |                         |
|  | Наличие трещин на поверхности пудингов, шарлоток  |                         |
|  | Наличие пленки на поверхности киселей   |                         |
|  | Первичная обработка компонентов для компотов, бутербродов произведена не полностью                              | 1,0                     |
|  | Несоответствие набора продуктов рецептуре блюд  |                         |
|  | Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий                                     |                         |
|  | Нарушена целостность панировки  |                         |
|  | Наличие взвешенных частичек (мутность) в напитках   |                         |
|  | Значительное отслоение жира в соусе, икре овощной (маринаде)  |                         |
|  | Несоответствие формы блюда  |                         |
|  | Отсутствие блеска масла на поверхности салатов, винегретов  |                         |
|  | Масса плохо взбита  |                         |
|  | Наличие пленки на поверхности соусов  |                         |
|  | Первичная обработка овощей для салатов, винегретов произведена не полностью                                     | 2,0                     |
|  | Вытекание фарша   |                         |
|  | Не держат форму яблоки печеные  |                         |
|  | Несоответствие формы нарезки, подсыхание, или выделение жира на поверхности сыра, колбасы, салатов, винегретов. |                         |
|  | Наличие костей, голов, костных пластинок в супах  | 3,0                     |
|  | Вспенивание киселей, кисломолочной продукции, просрочена реализация   |                         |
| Чай-заварка ( чайная пыль вследствие длительного хранения) |   |                         |

|              |   |     |
|--------------|---|-----|
| Цвет         | Незначительно отличающийся от характерного  | 0,5 |
|              | Слабоокрашенный или темноокрашенный не свойственный для данного блюда (изделия)                           | 1,0 |
|              | Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов                          | 2,0 |
| Запах        | Слабовыраженный, мало типичный с заметным преобладанием одного компонента, слабый посторонний             | 1,5 |
|              | Посторонний, неприятный привкус прокисших, подгоревших, несвежих продуктов, прогорклого осалившегося жира | 3,0 |
| Консистенция | Мягкая не хрустящая у соленых огурцов или капусты в салатах и винегретах                                  | 0,5 |
|              | Не сочная в салатах из свежих овощей, в маринадах   | 1,0 |
|              | Сухая в пудингах, запеканках, сырниках, шарлотках   | 1,5 |
|              | Сухая в бутербродах   | 2,0 |
|              | Недоваренные или переваренные компоненты  |     |
|              | Нарушено соотношение массы плотной и жидкой части (в супах, компотах)                                     |     |
|              | Очень жидкая или очень густая (в супах, компотах)   |     |
|              | Неоднородная в фаршах, в киселях, в рубленых изделиях   |     |
|              | Крошливая: в мясных рубленых и запеченных блюдах и изделий из творога и овощей                            |     |
|              | Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы и рыбы   |     |
|              | Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках   | 3,0 |
| Вкус         | Слабовыраженный   | 1,0 |
|              | Слегка пересоленный   | 2,0 |
|              | Нетипичный, соленый, кислый, посторонний, острый  | 3,0 |

**Схема производства овощных и фруктовых полуфабрикатов  
в овощном цехе пищеблока**



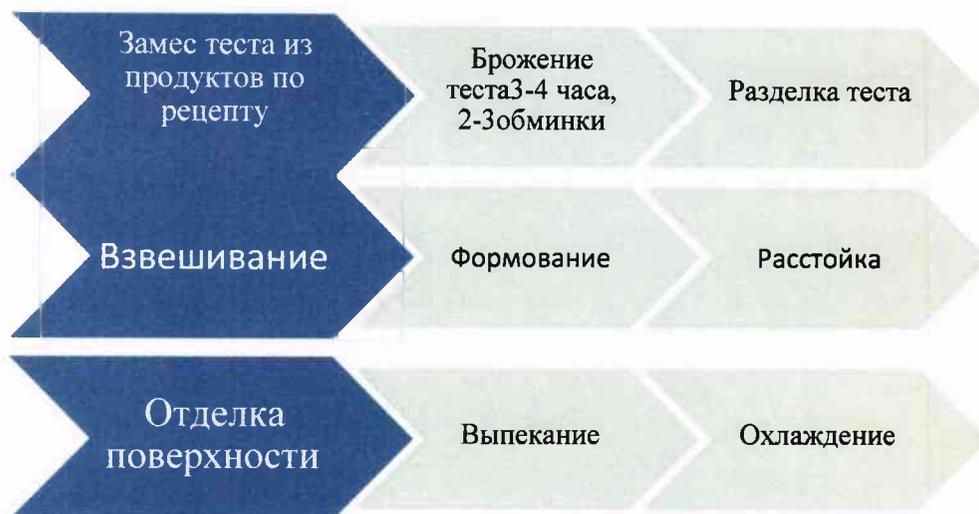
**Схема производства мясных полуфабрикатов  
в мясо-разделочном цехе пищеблока**



**Схема производства холодных блюд в холодном цехе пищеблока**



### Схема производства кулинарных изделий из теста



### Схема обработки яиц на пищеблоке



### Схема производства кулинарных изделий в горячем цехе пищеблока



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

| № п.п. | Критические контрольные точки  | Показатели  | НД, ТД   | Периодичность                      | Ответственное лицо |
|--------|--|---|--|------------------------------------|--------------------|
| 1.     | Приемка сырья:<br>Входной контроль качества и безопасности сырья<br><b>ККТ 1</b> | -проверка условий транспортировки и хранения (температура, чистота транспортного отсека, товарное соседство),<br>-личная медицинская книжка на экспедитора<br>-проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (декларации о соответствии ТР ТС);<br>-первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности;<br>-продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания; | № 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20 ТР ТС<br>021/2011 ТР ТС<br>022/2011 ТР ТС<br>033/2013 ТР ТС<br>034/2013 ТР ТС<br>005/2011<br>ТР ТС024/2011<br>ТР ТС<br>023/2011 ТР ТС<br>029/2012 ТР ТС<br>027/2012 | При поступлении –<br>каждая партия | Повар              |

|    |   |  |  |  |       |
|----|---|--|--|--|-------|
| 2. | Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза<br><b>ККТ 2</b> | -температура, влажностный режим;<br>-световой и воздушный режимы;<br>-товарное соседство и тара<br>-сроки годности продуктов;                | СанПиН 2.3.2. 1324-03<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН 2.3/2.4.3590<br>-20 ТР ТС<br>021/2011 ТР ТС<br>022/2011 ТР ТС<br>033/2013 ТР ТС<br>034/2013 ТР ТС<br>005/2011 ТР ТС<br>024/2011 ТР ТС<br>023/2011 ТР ТС<br>029/2012 ТР ТС<br>027/2012 | Ежедневно<br><br>Каждая партия<br>Каждая партия<br>Каждая партия | Повар |
| 3. | Подготовка сырья к процессу производства - контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза;<br><b>ККТ 3</b>  | -процеживание жидких продуктов;<br>-зачистка блоков твердых жиров (масло сливочного и т.д.)  | № 52-ФЗ<br>СанПиН 2.3/2.4.3590<br>-20 ТР ТС<br>021/2011 ТР ТС<br>022/2011 ТР ТС<br>033/2013<br>ТР ТС 034/2013 ТР ТС<br>005/2011 ТР ТС<br>024/2011 ТР ТС<br>023/2011 ТР ТС<br>029/2012 ТР ТС<br>027/2012 ТТК                      | Каждая партия продуктов  | Повар |
| 4. | Технологический процесс холодной обработки сырья – контроль за соблюдением требованиями санитарных правил и   | -холодная обработка мяса, птицы, рыбы;<br>-приготовление и хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, фарша, котлетной | № 52-ФЗ<br>СанПиН 2.3/2.4.3590<br>-20 ТР ТС<br>021/2011 ТР ТС<br>022/2011 ТР ТС  | Ежедневно  | Повар |

|    |  |   |   |   |       |
|----|--|---|---|---|-------|
|    | требований<br>технических регламентов<br>таможенного союза<br><b>ККТ 4</b>                                   | массы   | 033/2013 ТР ТС<br>034/2013 ТР ТС<br>005/2011 ТР ТС<br>024/2011 ТР ТС<br>023/2011 ТР ТС<br>029/2012 ТР ТС<br>027/2012<br>ТТК   |   |       |
| 5. | Тепловая обработка<br>продуктов;<br><b>ККТ 5</b>   | -порядок тепловой обработки;<br>-температура внутри изделий и<br>время обработки;<br>-вторичная тепловая обработка и<br>хранение порционного мяса,<br>птицы, рыбы для первых блюд.  | № 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20 ТР ТС<br>021/2011 ТР ТС<br>022/2011 ТР ТС<br>033/2013 ТР ТС<br>034/2013 ТР ТС<br>005/2011 ТР ТС<br>024/2011 ТР ТС<br>023/2011 ТР ТС<br>029/2012 ТР ТС<br>027/2012<br>ТТК | Ежесменно,<br>лабораторный<br>контроль качества<br>готовой продукции и<br>кулинарных изделий<br>1 раз в год | Повар |
| 6. | Приготовление холодных<br>блюд, контроль за<br>качеством и соблюдением<br>санитарных правил;<br><b>ККТ 6</b> | -наличие условий и<br>оборудования для<br>приготовления холодных блюд<br>(раздельное хранение и<br>обработка сырых и вареных<br>продуктов);<br>-условия и сроки хранения<br>салатов, винегретов, холодных<br>рыбных и мясных закусок;<br>-приготовление холодных блюд<br>из сырых овощей, фруктов,<br>зелени (меры по профилактике) | СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20 ТР ТС<br>021/2011   | Постоянно   | Повар |
| 7. | Реализация готовых<br>блюд, кулинарной   | -соблюдение температуры и<br>сроков реализации блюд на  | СанПиН<br>2.3/2.4.3590  | Постоянно<br>Ежедневно  | Повар |

|    |  |   |  |  |       |
|----|--|---|--|--|-------|
|    | продукции – контроль за соблюдением санитарных правил<br><b>ККТ 7</b>  | раздаче;<br>-качество готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)   | -20 ТР ТС<br>021/2011 ТР ТС<br>022/2011 ТР ТС<br>033/2013 ТР ТС<br>034/2013 ТР ТС<br>005/2011 ТР ТС<br>024/2011 ТР ТС<br>023/2011 ТР ТС<br>029/2012 ТР ТС<br>027/2012<br>ТТК   |  |       |
| 8. | Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в организации общественного питания<br><b>ККТ 8.</b> | -лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептические, микробиологические и физико-химические показатели)  | СанПиН<br>2.4.5.2409-08 ТР ТС<br>021/2011 ТР ТС<br>033/2013 ТР ТС<br>034/2013 ТР ТС<br>005/2011 ТР ТС<br>024/2011 ТР ТС<br>023/2011 ТР ТС<br>029/2012<br>ТР ТС 027/2012<br>ТТК | лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий<br>1 раз в полгода   | Повар |
| 9. | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;<br><b>ККТ 9</b>   | -режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства;<br>-порядок проведения санитарных дней;<br>-санитарная обработка оборудования и инвентаря; - санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары;<br>-эффективность санитарной обработки (смывы); | СанПиН<br>2.3/2.4.3590<br>-20 ТР ТС<br>021/2011  | Постоянно<br><br>Не реже 1 раза в неделю<br>В конце рабочего дня<br>После каждого использования 1 раз в три месяца на производстве<br>Смывы на БГКП и паразитологию. | Повар |

|     |   |  |   |   |                       |
|-----|---|--|---|---|-----------------------|
| 10. | Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация | - своевременность прохождения медосмотров и обследований;<br><br>- организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования  | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011  | 1 раз в год<br>Бак. Посев, РПГА при поступлении на работу и по эпид. показаниям;<br>1 раз в год   | Повар                 |
| 11. | Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве   | -обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочными инвентарем;<br>-график сан-ой обработки оборудования;<br>-проведение санитарных дней; -уборка территории и помещений;<br>-утилизация отходов и тары; -проведение дератизационных и дезинсекционных работ | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011<br>Санитарные правила по профилактике инфекционных заболеваний в соответствии с приложением м<br>перечень нормативных документов | Постоянно, ежедневно<br><br>ежедневно<br><br>1 раз в месяц<br>ежедневно<br>ежедневно по договору  | Заведующая хозяйством |
| 12. | Факторы производственной среды  | -микроклимат на рабочих местах;<br>-освещенность<br>-шум и вибрация  | СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011   | 1 раз в 3 года<br><br>1 раз в 3 года в темное время суток<br>1 раз в 3 года, а также после реконструкции, ремонта оборудования, являющегося источником шума | Директор ОУ           |
| 13. | Инженерно-техническое обеспечение предприятия   | -исправность инженерных сетей  | СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011  | Постоянно. После выполненных работ по восстановлению водоснабжения  | Заведующая хозяйством |

|     |               |  |   |  |                       |
|-----|---------------|--|---|--|-----------------------|
|     |               | -проведение текущих косметических ремонтов - контроль исправности технологического оборудования<br>-проверка КИП |   | произвести отбор проб воды на микробиологические исследования.<br><br>Не реже 1 раза в год<br>Ежедневно<br><br>1 раз в год |                       |
| 14. | Питьевая вода | -микробиологические исследования качества воды   | СанПиН 2.1.4.1074-01<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 | 1 раз в год  | Заведующая хозяйством |

|  |   |
|--|---|
| <b>ККТ-1</b>                           |   |
| Этап процесса                          | <b>Получение сырья (продуктов) от поставщика</b>  |
| Опасность и её источник                | Биологическая: рост патогенных организмов<br>Физическая: загрязнение  |
| Меры контроля/ контрольные мероприятия | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая).<br>Проверяйте дату изготовления, температуру, упаковку, этикетку и качество доставки; отклонения в спецификации покупки.<br>Проверка целостности упаковки, сроков годности и кодов даты, сопроводительных документов, визуальный осмотр транспорта поставщика, ТН. |

|                     |  |
|---------------------|--|
| Критические пределы | Сопроводительные документы: (есть/нет)<br>Целостность упаковки: (нарушена/ не нарушена)<br>Срок годности : (истекший/ неистекший)<br>Наличие маркировки: (да/нет)<br><b>Замороженное продовольствие</b> не должно иметь признаков оттаивания. Мясо и субпродукты - -18С<br>Мясные продукты - -8С<br>Молоко и молочные продукты - +4-8С<br><b>Охлаждённое продовольствие: 8С</b><br>Мясо и субпродукты - +4С<br>Мясные продукты - +6С |
| Проверка            | Проверка достижения критических пределов проводится посредством измерений температуры термометром.<br>Проверка целостности упаковки – визуальный осмотр.<br>Проверка документов – визуальный осмотр  |
| Отчёты              | Необходимо сохранить все квитанции, отчёты, результаты. Журнал бракеража поступающего сырья.   |

|  |   |
|--|---|
| <b>ККТ-2</b>                           |   |
| Этап процесса                          | <b>Хранение сырья (продуктов)</b>   |
| Опасность и её источник<br>Риск        | Биологическая: рост патогенных микроорганизмов<br>– если не соблюдается температура хранения<br>- если нарушено «товарное соседство»  |
| Меры контроля/ контрольные мероприятия | Правильное хранение и регистрация работы холодильного оборудования;<br>обслуживание и настройка работы холодильного оборудования<br>Проверьте температуру и исправьте работу оборудования |
| Критические пределы                    |   |
| Оценка риска                           | Степень риска высокая;<br>Вероятность наступления последствия - высокая   |

|   |   |
|---|---|
| <b>ККТ-3</b>                            |   |
| Этап процесса                           | <b>Кулинарная обработка</b>   |
| Опасность и её источник /опасный фактор | Биологическая: загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки.<br>Недостаточность термообработки изделий из мяса. - химическая (загрязнение дезинфектантом, моющим средством)   |
| Меры контроля/ контрольные мероприятия  | Соблюдение технологии приготовления; - своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования  |
| Критические пределы                     | Температура до готовности изделий из мяса и птицы 250-280°C.<br>Температура в толще продукта – для натуральных рубленых изделий – не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы – не ниже 90°C.<br>Готовность изделий из мяса определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. |
| Оценка риска                            | Степень риска высокая;<br>Вероятность наступления последствия - высокая   |

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>ККТ-4</b>              |   |
| Этап процесса             | <b>Тепловая обработка мясных блюд</b>   |
| Опасность /опасный фактор | Биологическая: выживание патогенных микроорганизмов в готовой продукции из-за неправильных режимов тепловой обработки.<br>Недостаточность термообработки изделий из мяса.   |
| Критические пределы       | Температура до готовности изделий из мяса и птицы 250-280°C.<br>Температура в толще продукта – для натуральных рубленых изделий – не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы – не ниже 90°C.<br>Готовность изделий из мяса определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. |

|                         |  |
|-------------------------|--|
| Корректирующие действия | Провести оценку возможности использования блюда.<br>Продолжить тепловую обработку. Настройка терморегуляторов на необходимую температуру.<br>Замена сигнальной лампочки.<br>Внесение корректировок в ТТК по режимам приготовления, по температуре и времени приготовления. |
|-------------------------|--|

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>ККТ-5</b>            |  |
| Этап процесса           | <b>Личная гигиена: мытьё рук</b>                         |
| Опасность               | Перекрёстное загрязнение                                 |
| Меры контроля           | Мойте руки.<br>Проверяйте и инструктируйте персонал      |
| Критические пределы     |  |
| Частота                 | Каждый день, наугад                                      |
| Корректирующие действия | Всегда мойте руки после туалета или работы с сырой пищей |

|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>ККТ-6</b>            |   |
| Этап процесса           | <b>Контроль паразитов</b>   |
| Опасность               | Перекрёстное загрязнение  |
| Меры контроля           | Проверяйте наличие паразитов (вредителей_   |
| Критические пределы     |   |
| Частота                 | Регулярно   |
| Корректирующие действия | Нет паразитов/ в противном случае: не допустить попадания; очистить; произвести уничтожение |

## Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки

### 1. Общие положения метода

1.1. **Органолептический анализ** представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств – зрения, обоняния, вкуса, осязания.

При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

1.2. Благодаря данному методу анализа можно быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления.

1.3. Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависит от выполнения определенных требований, а именно:

- порядок и условия проведения анализа;
- квалификация и навыка специалистов;
- системы оценки результатов анализа.

1.4. Как упоминалось ранее у продуктов существуют показатели качества, выбор этих показателей при органолептическом анализе зависит от вида продукции и ее особенностей. Основными показателями данного анализа являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

**Внешний вид** - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от изделия, и включает в себя ряд единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, и т.д.

**Цвет** (окраска) – показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

**Запах** – показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов и их химической природы.

**Консистенция** – показатель качества продуктов питания, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно и осязательно.

При оценке консистенции определяют:

- агрегатное состояние (жидкое, твердое и т.д.);
- степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая и т.д.);
- механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

**Вкус** - важнейший показатель качества продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий.

При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

2.1. Аналитические методы органолептического анализа основаны на количественной оценке показателей качества и позволяют установить корреляцию между отдельными признаками.

К аналитическим относят методы парного сравнения, треугольный, дуо-трио, ранговый, балловый и др.

2.2. Среди аналитических методов можно выделить группы качественных и количественных различительных тестов.

2.3. Методы качественных различий позволяют ответить на вопрос, есть ли разница между оцениваемыми образцами по одному из показателей качества (вкусу, запаху, консистенции, внешнему виду) или общему впечатлению о качестве, но не отвечают на вопрос, какова разница между образцами.

К этой группе относятся методы сравнения: парного, треугольного, два из трех (дуо-трио), два из пяти. Они основаны на сравнении двух подобных образцов со слабо выраженными различиями. Образцы могут быть представлены в виде пары (парный метод), в виде проб из трех образцов (два из которых идентичны) или в виде проб из пяти образцов (один образец повторяется в пробе два раза, другой - три раза). Пробы должны быть закодированы.

2.4. Методы применяют в тех случаях, когда следует убедиться, имеются ли различия между двумя образцами продукта. Эти тесты при меняют также при отборе дегустаторов.

2.5. К качественным различительным тестам относятся методы индекса разбавления и метод **scoring**. Эти методы позволяют количественно оценить интенсивность определенного свойства или уровень качества продукта в целом.

Метод **scoring** (с англ. отсчет очков) основан на использовании шкал графических и словесных. Дегустатору предлагают два образца продукта, для которого оцениваемая характеристика имеет минимальное и максимальное значение, и один образец, для которого интенсивность характеристики не известна. При сравнении третьего образца с двумя первыми оценивается относительное значение характеристики и отмечается на шкале перпендикулярным штрихом с учетом расстояния от обоих концов.

Метод **scoring** (баллов) позволяет количественно оценивать качественные признаки продуктов и открывает большие возможности для изучения корреляции между органолептическими свойствами продуктов и объективными параметрами, измеряемыми инструментальными методами

2.6. **Метод индекса разбавлений** предназначен для определения интенсивности запаха, вкуса, окраски продукта по величине предельного разбавления. Метод состоит в том, что жидкий продукт подвергают ряду возрастающих разбавлений до получения концентрации, при которой отдельные показатели не улавливаются органолептически.

Показатель (индекс) вкуса, запаха, окраски выражается числом разбавлений или процентным содержанием исходного вещества в растворе.

2.7. Следует отметить, однако, что наиболее объективную информацию можно получить, только используя **измерительные методы**. По сравнению с органолептическим анализом они более длительные и сложные, но лишены субъективности эксперта.

## Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок

1.1. Этикетки (ярлыки) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенная непосредственно на транспортную упаковку маркировку, рекомендуется сохранять до окончания реализации пищевой продукции.

1.2. Рекомендуется хранение продуктов на расстоянии не менее 0,5 м от включенных приборов отопления, водопроводных и канализационных труб.

1.3. Пищевые продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и другие аналогичные), рекомендуется хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и другие аналогичные).

1.4. В холодильных камерах рекомендуется создавать условия для хранения охлажденного мяса (туш, полутуш, четвертин) в вертикальном подвешенном состоянии без соприкосновения друг с другом, а также без соприкосновения со стенами и полом холодильной камеры.

Хранение мороженого мяса обеспечивается на стеллажах или подтоварниках.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная хранится в транспортной таре поставщика. При укладке данной пищевой продукции в штабеля создаются условия для циркуляции воздуха между тарой и обеспечиваются проходы для беспрепятственного к ней доступа.

1.5. В образовательном учреждении рекомендуется обеспечивать условия хранения охлажденной и мороженой рыбы (филе рыбное) в транспортной упаковке в соответствии с условиями хранения, установленными изготовителем.

1.6. Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке. Не рекомендуется оставлять ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь в таре с творогом и сметаной.

1.7. Крупа и мука, макаронные изделия, сахар, соль, чай, кофе и другие сыпучие продукты рекомендуется размещать на подтоварниках или стеллажах на расстоянии не менее 14 см от пола и не менее 20 см от наружной стены, и хранить при условиях, установленных производителем, в сухих проветриваемых помещениях или помещениях, оборудованных приточно-вытяжной вентиляцией.

1.8. Для хранения хлеба помещения оборудуются стеллажами или предусматриваются шкафы. При хранении хлеба в шкафах рекомендуется обеспечить дверцы отверстиями для вентиляции. Не рекомендуется хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом.

В случаях обнаружения в процессе хранения признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью рекомендуется изъять такие изделия из складских помещений, стеллажи (полки) промыть теплой водой с моющими средствами и обработать 3% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Для предупреждения картофельной болезни стеллажи (полки) для хранения хлеба один раз в неделю обрабатываются 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

6.9. В образовательном учреждении обеспечиваются необходимые условия хранения овощей и корнеплодов, установленные производителем пищевой продукции. Хранение в складских помещениях картофеля и корнеплодов обеспечивается в темноте

(без доступа естественного и искусственного освещения в помещения для его хранения или помещенными в светонепроницаемую упаковку).

Овощи и корнеплоды в процессе хранения рекомендуется периодически проверять и подвергать переборке.

1.10. Яйцо и яичный порошок, меланж хранят в таре изготовителя в соответствии с установленными требованиями производителя.

1.11. При проведении входного контроля поступающего скоропортящегося сырья, бракеража готовой пищевой продукции на пищеблоках, осуществляющих питание в организованных детских коллективах рекомендуется осуществлять регистрацию результатов контроля в журнале бракеража готовой продукции и журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

**Инструкция по фотофиксации мероприятий  
производственного контроля и размещении в групповом чате  
образовательной организации**

1. Формат фотоснимка должен быть: \*.jpeg, \*.raw, \*.tiff, соотношение сторон 4:3 или 16:9, цветное изображение, разрешение (размер изображения в пикселах) не менее 1920\*1080, без использования цифрового увеличения (зума).
2. Масштаб фотоснимка должен быть выбран таким образом, чтобы возможно было подробно просмотреть характерные параметры, подтверждающие объем и (или) качество выполненных работ, а также используемые при выполнении работ материалы.
3. На Объекте производится:
  - 3.1. Обзорный фотоснимок объекта (1-2 фотографии с привязкой к стационарным ориентирам);
  - 3.2. Общий вид объекта с иллюстрацией основных этапов работ.
  - 3.3. Фотоснимки процесса производства работ по каждому виду работ, производимых на объекте (до начала выполнения работ, ход выполнения работ, результат выполнения работ);
  - 3.4. Фотоснимки выявленных нарушений технологического процесса.
4. В случае, если в кадре фотоснимка присутствует изображение рабочего персонала, такой персонал должен быть в спецодежде.
5. Лицо, осуществившее фотофиксацию, обязано оценить качество сделанного фотоснимка. В случае некачественной съемки, данное лицо производит повторную съемку с изменением параметров фотоаппарата, применением дополнительного освещения, изменением ракурса или масштаба съемки.
6. Фотоснимки на всех стадиях «до начала выполнения работ», «ход выполнения работ» и «результат выполнения работ» должны быть выполнены с одной точки, с одного ракурса. При этом должна быть идентифицирована окружающая обстановка фотографируемой точки с наличием видимых ориентиров, привязка к месту.

## **ИНСТРУКЦИЯ** **по обработке кухонной посуды и инвентаря**

### **1. Правила мытья ручным способом**

1.1. Мытье кухонной посуды и инвентаря производится в двухсекционных ваннах.

1.2. Порядок мойки и санитарной обработки кухонной посуды и инвентаря.

1.2.1. Мытье кухонной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическая очистка от остатков пищи;
- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье щетками в воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах таким образом, чтобы вода свободно стекала с вымытых предметов.

Чистая кухонная посуда хранится в специально отведенных для нее местах.

1.2.2. Мытье металлического инвентаря (противни и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- по необходимости — замачивание в емкостях;
- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание инвентаря в духовом шкафу 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистый металлический инвентарь хранится на стеллажах на высоте не менее 50 см от пола. Ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках)

1.2.3. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (лопатки, мешалки и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- в первой секции ванны: мытье водой с температурой не ниже 40 °С с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание водой с температурой не ниже 65 °С;
- ошпаривание кипятком;
- просушивание на ребре на стеллажах или на рабочих столах.

Доски хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

1.2.4. Мытье кухонных приборов (мясорубка и т. п.) в течение дня включает в себя следующие этапы:

- разборка в соответствии с инструкцией производителя;
- отделение моторизованных деталей от деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- мытье моторизованных деталей в соответствии с инструкцией производителя;
- механическая очистка деталей, контактировавших с пищевой продукцией, от остатков пищи;
- в первой секции ванны: мытье деталей, контактировавших с пищевой продукцией, горячей водой с помощью моющих и чистящих средств, предназначенных для обработки посуды;
- во второй секции ванны: ополаскивание деталей, контактировавших с пищевой

- продукцией, горячей водой;
- ошпаривание кипятком металлических деталей, контактировавших с пищевой продукцией;
- просушивание деталей, контактировавших с пищевой продукцией, на решетчатых полках в перевернутом виде.

Кухонные приборы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.2.5. Мытье подносов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- мытье щетками в горячей воде с использованием моющих и дезинфицирующих средств;
- ополаскивание теплой проточной водой;
- просушивание на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые подносы хранятся в специально отведенных для них местах.

1.3. В конце рабочего дня вся кухонная посуда и инвентарь обрабатываются дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка проводится до ополаскивания во второй секции ванны.

1.4. В конце рабочего дня щетки, салфетки для мытья посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном для них месте.

1.5. 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).

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

## **Инструкция о правилах мытья столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды**

### **1. Правила мытья ручным способом**

1.1. Мытье столовой посуды производится в трехсекционных ваннах, столовых приборов и стеклянной посуды – в двухсекционных ваннах.

1.2. Порядок мойки и обработки.

1.2.1. Мытье столовой посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- замачивание в первой секции ванны и мытье щетками – по необходимости;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 °С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Столовая посуда хранится в буфетной групповой в закрытых шкафах или на решетчатых полках и (или) стеллажах.

1.2.2. Мытье столовых приборов в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- прокаливание в духовых (пекарских, сухожаровых) шкафах в течение 10 минут при температуре не ниже 100 °С.

Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно в конце дня обрабатываются с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

1.2.3. Мытье чайной посуды в течение дня включает в себя следующие этапы:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в первой секции ванны при температуре воды не ниже 45 °С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками во второй секции горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

1.3. В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Обработка осуществляется после мытья, но до начала ополаскивания.

1.4. В конце работы щетки, салфетки для мытья столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специально выделенном месте.

## 2. Правила мытья в посудомоечной машине

2.1. Механическая мойка столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды в специализированных моечных машинах производится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом применяются режимы обработки, обеспечивающие дезинфекцию посуды и столовых приборов при температуре не ниже 65 °С в течение 90 минут.

2.2. Перед мытьем проводится подготовка столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды к обработке в посудомоечной машине:

- механическая очистка от остатков пищи;
- замачивание в емкостях с чистящими средствами в соответствии с инструкциями по их применению – по необходимости.

2.3. Подготовка посудомоечной машины к мытью столовой посуды, столовых приборов и чайной посуды:

- проверить установку стоков в режим «закрыт», установку поддонов и шторок в правильном положении;
- проверить наличие или добавить моющее средство в емкости;
- включить электропитание, проверить исправность световых индикаторов;
- проконтролировать температуру воды с помощью датчиков на панели посудомоечной машины. По достижении температуры обработки при отсутствии автоматического запуска запустить программу;
- разместить столовую посуду, столовые приборы и чайную посуду в соответствии с размером и видом кассеты;
- запустить посудомоечную машину;
- по окончании программы достать столовую посуду, столовые приборы и чайную посуду и убрать на хранение в специально отведенные места.

2.4. По завершении рабочего дня провести чистку посудомоечной машины:

- отключить посудомоечную машину от сети;
- слить воду, для чего открыть соответствующий клапан (пробку);
- снять поддоны для пищевых отходов и очистить в соответствующую емкость для отходов;
- снять фильтрующие плоскости, шторки, моющий рукав, промыть их водой, прочистить засорившиеся элементы;
- создать доступ к внутренним поверхностям машины;
- промыть внутренние поверхности машины с применением моющего раствора, тщательно ополоснуть водой;
- промыть внешние поверхности машины;
- установить на место поддоны для отходов, шторки и фильтрующие плоскости;
- не закрывать крышку для доступа воздуха и просушки машины.

**ИНСТРУКЦИЯ**  
**по санитарной обработке технологического оборудования**  
**и производственных помещений пищеблока**

**1. Общие положения**

1.1. Настоящая инструкция по санитарной обработке технологического оборудования и производственных помещений пищеблока образовательной организации (далее – инструкция) разработана в соответствии с ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденным решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880.

1.2. Инструкция устанавливает порядок и периодичность санитарной обработки технологического оборудования, проведения текущей и генеральной уборки помещений пищеблока образовательной организации.

1.3. Инструкция применяется в дополнение к обязательным требованиям, установленным для образовательных организаций государственными санитарными правилами, санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами.

**2. Организационные принципы**

2.1. На пищеблоке проводится текущая влажная уборка и генеральная уборка всех производственных помещений.

2.2. Для проведения уборки помещений пищеблока в образовательной организации применяют моющие и дезинфицирующие средства, зарегистрированные в установленном порядке и разрешенные к применению в организациях общественного питания.

**3. Периодичность уборки производственных помещений**

3.1. Текущая влажная уборка производственных помещений пищеблока проводится ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. В течение дня текущая влажная уборка проводится по необходимости, а также не реже чем через 6 часов и по окончании рабочей смены работников пищеблока. Время текущей уборки и наименование примененных средств фиксируются в графике текущей уборки. График текущей уборки еженедельно составляет медицинский работник образовательной организации, а ежедневно заполняет ответственный технический работник.

3.2. Генеральная уборка проводится по субботам по окончании рабочей смены работников пищеблока. Дата и время генеральной уборки фиксируются в журнале учета проведения генеральных уборок пищеблока (далее – журнал). Журнал заполняют:

- ежемесячно – медицинский работник. В журнале он указывает планируемую дату и время проведения генеральной уборки;
- после каждой генеральной уборки – ответственный за проведение генеральной уборки пищеблока. В журнале он указывает наименование примененных моющих и дезинфицирующих средств, фактические дату и время проведения уборки. Ставит подпись;

3.3. Профилактическая дезинфекция помещений проводится на системной основе. Текущая дезинфекция проводится не менее двух раз в день в период эпидемического сезонного подъема заболеваемости.

3.4. При необходимости в установленном порядке на пищеблоке проводится дезинсекция и дератизация силами специализированных организаций.

**4. Требования к техническому персоналу**

4.1. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых

помещений пищеблока, мойка и дезинфекция технологического оборудования (за исключением отдельных видов) проводится техническими работниками (далее – уборщиками), а уборка рабочих мест и чистка оборудования (за исключением отдельных видов) – поварами и кухонными работниками.

4.2. К профилактической и текущей дезинфекции привлекается персонал, прошедший инструктаж по охране труда.

4.3. Персоналу, который проводит уборку помещений, мойку и дезинфекцию оборудования, выдаются санитарная одежда и средства защиты: халат или костюм, головной убор, полусапоги резиновые, перчатки резиновые, средство индивидуальной защиты органов дыхания.

#### **5. Порядок проведения уборки производственных помещений**

5.1. При текущей влажной уборке обрабатываются все горизонтальные и вертикальные поверхности. При этом удаляются свободнолежащие, а также частично сцепленные с поверхностью загрязнения.

5.2. При проведении генеральной уборки проводится глубокая чистка покрытий, удаляются накопившиеся загрязнения, въевшаяся грязь со всех поверхностей, восстанавливаются или наносятся вновь защитные покрытия.

5.3. Дезинфекция осуществляется путем обеззараживания поверхностей, наиболее подверженных микробиологическому загрязнению, с которыми возможен контакт открытых участков кожных покровов человека.

#### **6. Порядок чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования**

6.1. Чистка, мойка и дезинфекция (далее – обработка) технологического оборудования проводится по необходимости и в ходе генеральной уборки.

6.2. Уборщики обрабатывают следующее технологическое оборудование: среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, универсальный механический привод, пароконвектомат, пекарский шкаф, духовой (жарочный) шкаф, электроплиту.

6.3. Повара и кухонные работники обрабатывают следующее технологическое оборудование: картофелеочистительную машину, электромясорубку, фаршемешалку, котлетоформовочный автомат.

#### **7. Контроль**

7.1. Контроль проведения и качества уборки оценивает медицинский работник образовательной организации.

7.2. Качество уборки оценивают визуальными методами. Оценку проводят не позднее чем через 40 минут по окончании всех операций уборки.

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению**

| Аварийная ситуация  | Меры устранения   |
|---|---|
| Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции  | <p>Повторно исследовать удвоенное количество образцов.</p> <p>Провести дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук сотрудников.</p> <p>Оценить санитарное состояние всех рабочих помещений</p>  |
| Получение сообщений о подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд | <p>Организовывать проведение эпидемиологического расследования и комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.</p> <p>Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о чрезвычайных ситуациях санитарно-эпидемиологического характера.</p> <p>В рамках эпидемиологического расследования обеспечить взаимодействие с заинтересованными органами государственной власти.</p> <p>Взять на контроль санитарное состояние организации.</p> <p>Провести внеплановые противоэпидемиологические мероприятия</p> |
| Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования                         | <p>Принять экстренные меры по восстановлению работоспособности технологического и холодильного оборудования.</p> <p>Не допускать к реализации пищу с незавершенной тепловой обработкой в соответствии с технологическими требованиями</p>   |
| Отсутствие водоснабжения на пищеблоке   | <p>При отсутствии централизованного водоснабжения следует обеспечить механизированную подачу воды на пищеблок.</p> <p>Иметь запас воды со сроком хранения не более 3 суток.</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>Выход из строя холодильного оборудования</p>   | <p>Вызвать мастера.<br/>Не вынимать продукты сразу.<br/>Корпус холодильника (если не открывать двери постоянно) достаточно долго сохраняет температуру, а лед в морозилке начнет таять только через 8–10 часов</p>   |
| <p>Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения</p> | <p>Прекратить слив воды в канализацию.<br/>Вызвать мастера.<br/>Организовать незамедлительную откачку сточных вод из складских и производственных помещений.<br/>Провести органолептическую оценку продуктов питания, оказавшихся в подтопленных помещениях, с целью определения их сохранности и дальнейшей реализации либо утилизации.</p> |

## **Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию**

### **1. Общие понятия**

- 1.1. Риск – фактор, который может отрицательно повлиять на степень удовлетворенности потребителя или здоровье, включая биологический, химический, физический факторы, их сочетание или состояние продукта.
- 1.2. Посторонние предметы — объекты, которые могут нанести вред здоровью потребителя (самые распространенные: кусочки стекла, пластика, дерева, металлические предметы, камни, ветки, листья, вредители, украшения и т. д.).
- 1.3. Требования к производственным процессам: производственные процессы должны выполняться в соответствии с требованиями технологических инструкций и санитарных правил.
- 1.4. Приемка на склад сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и растаривание их должны производиться только после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений. Распаковка сырья и полуфабрикатов, которые поступают в производственные цеха, должна производиться в специально отведенном для этого месте.

### **2. Требования к хранению продукции**

- 2.1. Все полуфабрикаты, используемые в производстве, должны храниться в промаркированной закрытой таре и иметь этикетку с информацией о полуфабрикате (наименование, номер партии, дату производства, и др.).
- 2.2. Хранение в цехах санитарного брака (отходы, которые образуются в процессе производства продукции) должно производиться в специальных емкостях с соответствующей маркировкой.
- 2.3. Внутренняя поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой, устойчивой к веществам, используемым для санитарной обработки, коррозии, легко подвергаться мойке и дезинфекции.
- 2.4. Оборудование, тара и инвентарь до начала работы должны тщательно проверяться на исправность, чистоту и отсутствие посторонних предметов. Тара и инвентарь должны быть промаркированы.
- 2.5. Планово – предупредительный ремонт и осмотр оборудования необходимо проводить согласно утвержденного графика в периоды плановых остановок производства. Аварийный ремонт оборудования в процессе работы может производиться только с принятием соответствующих мер, исключающих возможность попадания в продукцию посторонних предметов.
- 2.6. Инвентарь, используемый при уборке или мойке оборудования и помещений, должен быть исправным, иметь соответствующие надписи, храниться в специально отведенных местах и использоваться в строгом соответствии с маркировкой.
- 2.7. Хранение моющих, дезинфицирующих средств и агрессивных жидкостей, смазочных и обтирочных материалов разрешается только в специально отведенном помещении или шкафах.

### **3. Требования к складским и производственным помещениям**

- 3.1. Стены, полы и потолки производственных и складских помещений должны быть выполнены из гладких, легко очищаемых, непористых и нетоксичных материалов, отвечающих требованиям условий производства и обеспечивающих санитарную обработку поверхности.

- 3.2. Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов, стенные отверстия по пути коммуникаций герметично закрыты.
- 3.3. Все проемы, а также открывающиеся окна и форточки в теплое время года должны быть защищены сеткой от насекомых.
- 3.4. Все осветительные приборы должны быть оборудованы защитной арматурой.
- 3.5. Все изделия из стекла и пластика, находящиеся в обращении бьющиеся измерительные приборы, электроосветительные приборы должны быть промаркированы, учтены.
- 3.6. Текущий ремонт производственных и складских помещений должен проводиться в плановом порядке. При проведении аварийного ремонта должны соблюдаться меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию, которые находятся в этих помещениях.

#### **4. Требования к персоналу**

- 4.1. Персонал допускается к работе только при наличии соответствующей санитарной одежды, в т. ч. головных уборов, которые полностью закрывают волосы. Находиться вне цеха в санитарной одежде запрещается.
- 4.2. Работающим в производственных цехах запрещается вносить в производственную зону посторонние предметы, личные вещи, находиться на рабочих местах в ювелирных украшениях.

#### **5. Корректирующие действия**

- 5.1. В случае попадания посторонних предметов в готовую продукцию, сырье или полуфабрикаты персонал должен немедленно остановить процесс приготовления и сообщить о случившемся руководству пищеблока, который информирует директора школы.
- 5.2. Все партии сырья, полуфабрикатов или готовой продукции, которые могли быть загрязнены посторонними предметами немедленно уничтожаются.