УТВЕРЖДАЮ:
Директор МКОУ «Сарсинская» СОШ
_____ А.С.Евдокимов
Приказ № 86-2 04.02.2020

Рабочая программа

«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

1. Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52- ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazardanalysisandcriticalcontrolpoints (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

1- 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;

2- выявление критических контрольных точек 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;

3- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

4- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

5- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

6- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

7- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП,

Данная программа разработана для Муниципального казённого общеобразовательного учреждения МКОУ «Сарсинская СОШ».

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий», а также требованиям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». 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» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.4.3155-13 «Санитарно- эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей»,СанПиН 2.4.4.2599 – 10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

1.1. **<u>Целью программы</u>**по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия

выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

1.2.1. Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

1.2.2. Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

1.2.3.Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

1.2.4. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

1.2..5. Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

1.2.6. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

2. Общие положения

2.1. Паспорт юридического лица

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение «Сарсинская средняя общеобразовательная школа», созданное для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми начального общего, основного общего и среднего общего образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МКОУ «Сарсинская СОШ» - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

реализация общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования.

Функции и полномочия учредителя выполняет Муниципальное образование Красноуфимский округ в лице Муниципального отдела управления образованием Красноуфимский округ.

Директор МКОУ «Сарсинская СОШ»:

Евдокимов Андрей Семенович, телефон. 8(34394) 3-61-74.

Заместители директора:

Дягилева Лилия Тимирзяновна, телефон 8(34394) 3-61-74.

Яшина Людмила Ивановна, телефон 8(34394) 3-61-74.

Завхоз:

Дмитриев Сергей Константинович, телефон, 8(34394) 3-61-74.

2.2. Перечень объектов контроля:

- Пищеблок,
- складские помещения,
- столовая

2.3 Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:

- Старший повар- 1
- Повар - 1
- Кухонный рабочий – 1

3. Общие требования

3.1. Организация работ в МКОУ «Сарсинская СОШ»

3.1.1 В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор учреждения.

3.1.2 Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всехуровнях. Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

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

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

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

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

3.1.4.3 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав Совета по питанию (далее - Совет) в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав Совета по питанию в случае необходимости;
- координирует его работу;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену Совета;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами Совета;
- доводит до исполнителей решения Совета;
- представляет Совет в руководстве организации.

3.1.4.4 В обязанности секретаря входит: организация заседаний Совета; регистрация членов Совета на заседаниях; ведение протоколов решений, принятых Советом,

3.1.4.5 Директор МКОУ «Сарсинская СОШ» определяет и своевременно предоставляет Совету необходимые ресурсы, в том числе: время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы; необходимую документацию; доступ к источникам информации.

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

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукцииизготовитель должен определить:

3.2.1 Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.2.2 Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1. опасные факторы;

3.2.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

3.2.4 Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

3.2.5 Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3. 2.3, от установленных предельных значений;

3.2.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.2.7 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

3.2.8 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

4. Порядок организации и проведения контроля

4.1 **Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная сполучения 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.**

4.1.1. **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.

4.1.1 **Химические опасности:** источниками химических опасных факторов могут быть: люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

4.1.2 **Физические опасности:** физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

4.2. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

4.2.1 Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой.

4.2.2 Термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке МКОУ «Сарсинская СОШ» основывается на утвержденных сборниках рецептур и по технологическим картам, утвержденных директором МКОУ.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

4.2.3 Условия хранения холодных закусок при раздаче. Салаты, винегреты заправляют перед отпуском (только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут).

4.2.4 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

4.2.5 Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.

4.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

4.3.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

4.3.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким

органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных, тушеных, запеченных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию,

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

4.3.3.Требования к кулинарной обработке.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы), или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при 14- 2 С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче

должны иметь температуру +60...+65 С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду,' нарезка их производится перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4- 2 С.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

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

4.4. Разработка системы мониторинга.

4.4.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры и влажности воздуха» ***(Приложение № 2; Приложение № 3).*** Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

4.4.2 Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража поступающей пищевой продукции***(Приложение № 4)***ибракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ***(Приложение №5)*** который хранится в течение года.

4.4.3 Термообработка - ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции каждой партии готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, подписи членов бракеражной комиссии, проводивших органолептическую оценку. ***(Приложение № 6)***

4.5 Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

4.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах сырьё утилизируют.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

4.5.2 При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются.

4.6 Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

4.6.1 Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся согласно ***(Приложению № 16)***

4.6.2 Органолептическая оценка, согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции проводится ежедневно,

4.6.3 Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

4.7 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Проводится согласно **(*Приложению № 17,18).***

4.8 Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

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

4.8.2 Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками:

4.8.3 Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

4.8.4 Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья ***(Приложение № 7).*** Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4.8.5 Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

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

4.8.7 Работники пищеблока обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

4.8.8 Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

4.8.9 У обслуживающего персонала дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений

5. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений. *(Приложение № 19).*

6. Что включает в себя контроль принципов ХАССП.

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

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

6.3. Контроль принципов ХАССП включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил,системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при

хранении и реализации.

• Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

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

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

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

• Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программойпроизводственного контроля.

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

Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроляпринципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

6.4 Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/*исполнители*	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреж-дающие действия в случае несоответст-вия	Ответствен-ный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	**Входной контроль** показателей и безопасности каждой партиипоступающей пищевой продукции(контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ): 1.1 .Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при	- осмотр транспорта, спецодежды, санит. книжки водителя	Соблюдение санитарных норма и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	Ст. повар Кумирова А.И.
	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов Исполнители: повар	1. Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН,	Книга поступления пищевой продукции Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Ст. поварКумирова А.И.

			государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). 2. Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми документсопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия			
2	**Промежуточный контроль** - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки 2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии 2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов 2.3. Контроль качества полуфабрикатов 2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Г игиенические требования безопасности и пищевой	1 .Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши **2.** Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы **3.** Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки **4.** Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)" **5.** Готовая кулинарная продукция **6.** Свежие овощи, картофель, бахчевые,	2.1 .Соблюдение рецептуры, технологии 2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд 2.3. Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников ОУ обучающихся и воспитанников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08). 2.4. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи 2.5 Вода: - Микробиологические показатели Химические показатели, радиологические	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответст-вия и ее устранение	Директор Евдокимов А.С. Ст. повар Кумирова А.И., ответственный по питанию Яшина Л.И,

	ценности пищевых продуктов» техническим условиям	фрукты, ягоды 7. Вода питьевая	показатели			
3	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.	3.1 Санитарное состояние: - спец, одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, -инвентаря, столовой и кухонной посуды	3.1.Наличие графиков генеральной уборки помещений 3.2.Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами 3.3.Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиям СанПиН. Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Осмотр работников пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Журнал проведения санитарной обработки Журнал здоровья работников пищеблока Санитарные книжки	Приостановка процесса, информиро-вание руководства, установление причины несоответ-ствия и ее устранение	Директор Евдокимов А.С. Ст. поварКумирова А.И., Завхоз Дмитриев С.К.
4	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	4.1 .Холодильное, технологическое оборудование	4.1 Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в ДОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологичес-ких процессов	Информиро вание руководства, проведение ремонтных работ	Завхоз Дмитриев С.К. ст. повар Кумирова А.И.

5	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температур-ного режима холодного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Ст. повар Кумирова А.И.
6.	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества воспитанников в ДОУ Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Штанное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. меропр. по оздоровл. условий труда и нормат. правовых актов	Директор Евдокимов А.С. Ст. повар Кумирова А.И.
7.	Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства, установление причины несоответ-ствия и ее устранение	Директор Евдокимов А.С.., заместитель по УВР Дягилева Л.Т.

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

7. **Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональногигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями** подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелыхработах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР № 302н	Частота проведения проф-медосмотров
1	2	3	4	5
повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п.3.10,п.2.7 Прилож.2: п. 15	1 раз в год
кухонный рабочий	Синтетические моющие средства, аллергены, "А "инфицированный материал и материал, зараженный или подозрительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) или гельминтами	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п. 1.3.3, п. 1.1.1, п.2.4, Прилож.2: п, 15, п.20	1 раз в год

б) Работники, подлежащие профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.00г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Должность	Периодичность
повар	1 раз в год
кухонный рабочий, завхоз	1 раз в 2 года

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

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

9. Меры, по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

9.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
9.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
9.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
9.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственногоконтроля

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета лабораторного контроля.
- Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
- Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока.
- Журнал здоровья персонала.
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
- Журнал учета температуры в холодильниках.
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал учета дезинсекции и дератизации.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.
- Личные медицинские книжки каждого работника.
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

11. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов инорматив-но-правовых актов.

(Приложение 1)

12. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

- оснащение пищеблока МКОУ «Сарсинская СОШ» современным высокотехнологичным оборудованием;

- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Приложение № 1.

Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов инормативо правовых актов.

1. Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22,24, 25, 28, 29, 34, 35,36, 40);
2. Федеральный закон № 184 ~ФЗ «О техническом регулировании», ст. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28,29,32,33,34,36,37,38,39,40;
3. ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09Л 2.2011 (ст. 1 - ст. 29);
4. 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);
5. ТР ТС 034/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. Ы51);
6. ТР ТС 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1-115);
7. ТР ТС 029/2012 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);
8. ТР ТС 025/2012 Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8);
9. Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.З, 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);
10. Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23);
11. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» (р.1 п.п.1.1-1.12, р.2 п.п.2.1-2.2, р.З п.п.3.1-3.21, р.4 п.п.4.1-4.38, р.5 п.п.5.1-5.5, р.6 п.п.6.1-6.21, р.7 п.п.7.1-7.10, р.8 п.п.8.1-8.9, р.9 п.п.9.1-9.6, р.Ю п.п.10.1-10.18, р.l 1 п.п.11.1-11.13, р.12 п.п.12.1-12.10, р.13 п.п.13.1- 13.20, р.14 п.п.14.1-14.27, р.15 п.п.15.1-15.13, р.16 п.п.16.1-16.5, р.17 п.п.17.1-17.18, р.18 п.п.18.1- 18.2.5, р.19 п.п.19.1-19.8, р.20 п.п.20.1-20.3);
12. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
13. .СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям,осуществляющим медицинскую деятельность» (р.1 гл.1 п.п.1.2-1.7, гл.З п. 3.6, гл.4 п.п.4.1-4.3, 4.6, 4.7, гл.5 п.п.5.1, 5.3, 5.5, 5.9, гл.6 п.п.6.1-6.5, гл.7 п.п. 7.1, 7.5, 7.8, гл.8 п.п. 8.7-8.9, гл.9 п.п. 9.1-9.5, гл.10 п.10.22.1, гл.11 п.пЛ1.1-11:3, 11.5-11.14, 11.23, 11.24, гл.12 п.п. 12.1-12.4, 12.9, гл.13 п.п.13.6, гл.15 п.п. 15.1-15.11, 15.15, 15.16, 15.19, 15.20, р.2 гл.1 п.п. 1.1-1.12, гл.2 п.п.2.1-2.38, гл.З 3.1-3.4);
14. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению смедицинскими отходами» (гл. 1 -10);
15. СП 3.3.2.1248-03 «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п.1.1 - 7.4);
16. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.З п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1- 6.22, р.7 п.п.7.1-7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2);
17. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п. 1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.З п.п.3.1-3.41);
18. СанПиН 2.1.4.1074-01 «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);

19. СанПиН 2.1.2.2646-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10);

20. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4);

21. СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2 Л-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);

22. СП 3.1./3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п.1.1 - 20.3);

23. СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5);

24. СП 3.3.2342-08 «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1-3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2);

25. СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.-9.13);

26. СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2;

27. СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3);

28. СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п 1.1-1.2, р.2 пп.2.1-2.3.11, р.3 пп.3.1-3.7, р.4 пп.4.1-4.10.2, р.5 пп.5.1-5.8, р. 6 пп.6.1-6.13, р.7 пп.7.1-7.5, р.8 пп.8.1-8.6, р.Ю пп.10.1-10.5);

29. СП 3.1.2.3162-14 «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3;

30. СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3);

31. СП 3 Л. 1.2341 -08 «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2);

32. СП 3.1.3112-13 «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1,2;

33. СП 3.1.5.2826-10 «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8;

34. СП3.2.3110-13 «Профилактикаэнтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3);

35. СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4;

36. СП 3.1Л .3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3);

37. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (п.п.1.1- 9.3);

38. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3);

39. СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3);

40. СП 2.1.7.1287-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14);

41. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест», разделы 1,2, 5;

42. СП 1.1.1058-01 «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);

43. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4);

44. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2);

45. Приказ Минздрава РФ от 21 марта 2014г. № 125-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1;

46. Приказ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах»;

47. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769;

48. ТР ТС 007/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 №797;

49. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881;
50. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции, утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
51. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.

Приложение № 2

Журнал учета температуры в холодильниках

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °С)					
		1	2	3	4	5	6

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях **Приложение № 3**

Время проведения замеров влажности		Влажность (не более 75%)																														
		1																														
УТРО 08.00	Температура																															
	Влажность																															
ВЕЧЕР 16.00	Температура																															
	Влажность																															
Ответственное лицо	подпись																															

Ответственное лицо, ФИО:_____

Подпись/ расшифровка/ ответственного

Приложение № 4

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

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

Приложение № 5

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах , литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	7	8	9

Приложение № 6

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий.

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

Приложение № 7

Журнал здоровья персонала

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Месяц/дни							
			1	2	3	4	5	6	7	...
1.										
2.										
3.										

Примечание:

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

Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение № 8

"Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд"

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение № 9

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

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

Приложение № 10

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу															
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой Журнал контроля санитарного состояния пищеблоки и кладовой	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Журнал учета лабораторного контроля. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока	Журнал здоровья персонала	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе	Журнал учета температуры в холодильниках Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.	Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Личные медицинские книжки каждого работника	примечание
дата																

Приложение № 11

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

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

Условные обозначения.

Ответственные лица

Завхоз

Директор

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;

-частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);

полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Приложение № 12

Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)

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

Приложение № 13

Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

N п/п	Ф.И.О. работника пищеблока	Должность			
1.					
2.					

Приложение № 14

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

Приложение № 15

Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

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

Журнал учета лабораторного контроля **Приложение № 16**

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 год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	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 овоще-хранилищах 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)	1 проба	По химическим и микробиологическим показателям -1 раз в год

Приложение № 17

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник
Мытье окон, чистка отстойников.
Вторник
Чистка полов, плинтусов.
Среда
Мытье столов и стеллажей.
Четверг
Мытье стен, дверей и батарей.
Пятница
Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

Приложение № 18

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

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	- Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. - На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. - Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть раздельным, промаркированным; хранить инвентарь следует раздельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окрасу и храниться в специально отведенном месте. - По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.	Постоянно	Директор Евлокимов А.С., завхоз Дмитриев С.К.
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Директор Евлокимов А.С., завхоз Дмитриев С.К.
3	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	ФГУП «Центр охраны гигиены и эпидемиологии»	Ежемесячно	Директор Евлокимов А.С., завхоз Дмитриев С.К.

4	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	- Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью. - Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После ^каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды.	Постоянно	Директор Евлокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К.
5	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °Сс помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. - Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °Сс добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.	Постоянно	Директор Евлокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К.

6	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя и стиральной машины.	Ежедневно	Директор Евлокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К.
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: • механическая очистка от остатков пищи; • мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °Сс добавлением моющих средств; • ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; • просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. • Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.	Постоянно	Директор Евлокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К.
8	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.	1 раз в месяц	Директор Евлокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К.
9	Уборка территории и вывоз мусора	- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают.	Ежедневно	Директор Евлокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К.
10	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Директор Евлокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К.

Приложение № 19

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

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К...,
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К...,
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К...,
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Директор Евдокимов А.С.., Завхоз Дмитриев С.К...,
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Директор Евдокимов А.С.., Завхоз Дмитриев С.К...,
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К...,
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К...,
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Директор Евдокимов А.С.., бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Директор Евдокимов А.С.., Завхоз Дмитриев С.К...,
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Директор Евдокимов А.С.., Завхоз Дмитриев С.К...,
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно	Директор Евдокимов А.С.., Завхоз Дмитриев С.К...,
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К...,
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	Директор Евдокимов А.С.., медицинский работник

Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К..., медицинский работник
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К..
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Директор Евдокимов А.С.., медицинский работник
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделии.	По мере необходимости	Директор Евдокимов А.С.., завхоз Дмитриев С.К..

Приложение № 20

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МКОУ «Сарсинская СОШ»
_____/А.С.Евдокимов/

Технологическая карта № 6/2

Наименование блюда Ши из свежей капусты со сметаной
по сборнику рецептур «Сборник технических нормативов для питания детей в детских образовательных учреждениях», г. Екатеринбург 2011 г.

Сырье	Масса Брутто, г	Масса нетто, г	Расход сырья нетто, г на		
			200	180	150
Капуста белокочанная свежая	78,13	62,50	50,00	45,00	37,50
Картофель	33,33	25,00	20,00	18,00	15,00
Морковь	18,75	15,00	12,00	10,80	9,00
Масло растительное	2,50	2,50	2,00	1,80	1,50
Соль	1,25	1,25	1,00	0,90	0,75
Вода или бульон мясной	200,00	200,00	160,50	144,00	120,00
Сметана 15% жирности	6,25	6,25	5,00	4,50	3,75
Выход готового блюда		**250,00**	**200,00**	**180**	**150**

Технология приготовления

Капусту нарезают квадратными ломтиками, картофель кубиками, морковь – ломтиками. Морковь и лук припускают с добавлением воды (20% к массе) и масла. В кипящую воду или бульон последовательно кладут картофель, капусту и варят до полуготовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности, затем добавляют припущенную морковь, лук, соль и варят до готовности 5-10 мин., в конце добавляют сметану и доводят до кипения. При отпуске можно добавить мелконарезанную зелень (1-2 г.)

Требования к качеству

Внешний вид:на поверхности блестки жира, сметаны, зелень, форма нарезки овощей сохранена.

Консистенция: овощей мягкая, соотношение жидкой и плотной части соответствует рецептуре.

Цвет: отвара (бульона) – светло-коричневый, овощей – характерный для их вида

Вкус: характерный вареным продуктам, входящим в рецептуру.
Запах: свойственный вареным продуктам, входящим в рецептуру, без постороннего

Приложении№ 21

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Сарсинская средняя общеобразовательная школа»

ПРИКАЗ

от _____ №___

«О создании рабочей группы на предприятии по
разработке и внедрению принципов ХАССП,
утверждении программы ХАССП»

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)
ПРИКАЗЫВАЮ:
1.Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МКОУ «Сарсинская СОШ» по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор _____
Технический секретарь _____
Члены рабочей группы на предприятии:
Член рабочей группы ХАССП _____
Член рабочей группы ХАССП _____ кладовщик
Член рабочей группы ХАССП _____

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МКОУ «Сарсинская СОШ»
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация работы группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки.

8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9. Старшему повару и завхозу (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № _____)
10. Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП
12. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор ОУ: А.С.Евдокимов
Ознакомлены:

Приложение № 22

УТВЕРЖДАЮ:
Директор
МКОУ «Сарсинская СОШ»
_____А.С.Евдокимов

Политика филиала МКОУ «Сарсинская СОШ»-Татарско-Еманзельгинская начальная школа в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
2. Осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
3. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
4. Организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
5. Контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
6. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

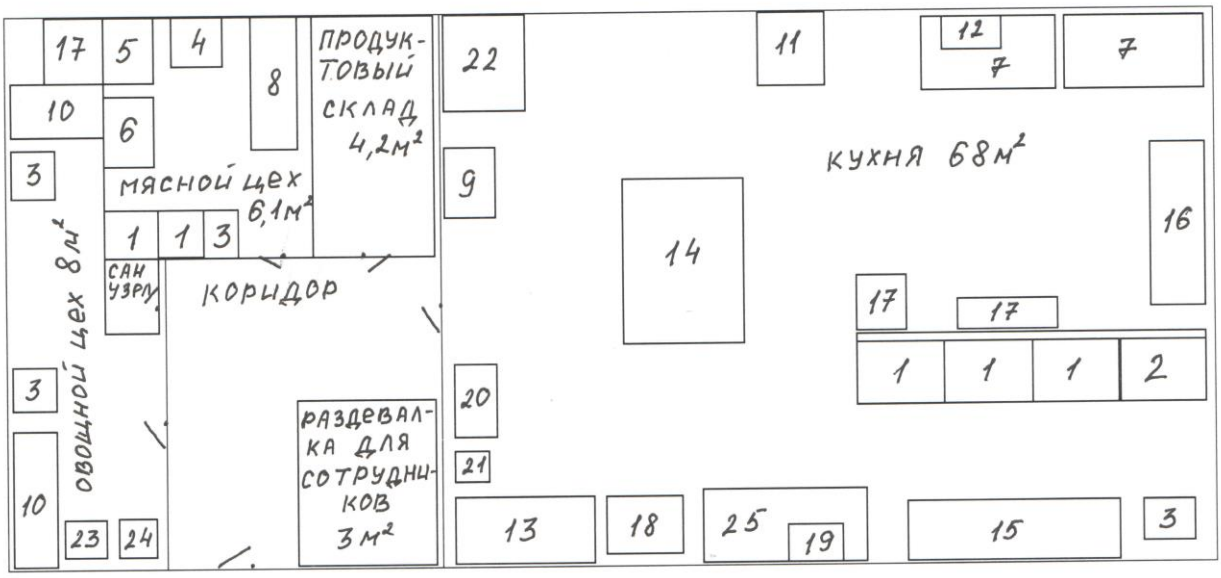
1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация МКОУ «Сарсинская СОШ» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду,

берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Приложение № 23

План-схема пищеблока МКОУ «Сарсинская СОШ»



Приложение № 24

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Оборотную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком.

Приложение № 25
к СанПиН 2.4.5.2409-08

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ МИНИМАЛЬНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ СТОЛОВЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ И БАЗОВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук В базовых предприятиях питания предусматривается наличие фаршемешалки и котлетоформовочного автомата
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания муки

Доготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Производственное помещение буфета-раздаточной	Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук
Посудомоечная буфета-раздаточной	Трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, холодильник, шкаф, моечная ванна, раковина для мытья рук

Приложение № 26
к СанПиН 2.4.5.2409-08

ПЕРЕЧЕНЬ
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошеная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
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. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные прил. N 9.
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.