

Директору  
Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения  
«Павловский лицей Оренбургского района  
имени Василия Анисимовича Нарывского»  
Оренбургской области  
С. Павловка  
21 г.



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Павловский лицей Оренбургского района  
имени Василия Анисимовича Нарывского» Оренбургской области**

**С. Павловка  
2021 год**

## Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями:

- 1.1 Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- 1.2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»,
- 1.3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно [Приложения 1](#). «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Павловский лицей имени В.А. Нарывского» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

## Описания производственного объекта

Здание МБОУ «Павловский лицей имени В.А. Нарывского» расположено на закрытой территории, по периметру огражденное забором. Вредных объектов рядом с организацией нет. Здание двухэтажное, введено в эксплуатацию в 2002 году, охраняется сторожем в ночное время. Помещение пищеблока находится на 1 этаже здания и имеет 2 входа (один из коридора лицея; второй с улицы). Схема помещений пищеблока с указанием всех производственных зон приведена в приложении.

Пищеблок состоит из следующих основных участков

1. обеденный зал;
2. моечный цех;
3. мясо-рыбный цех;
4. термическое отделение;
5. комната персонала;
6. отделение мойки и дезинфекции уборочного инвентаря (СУ);
7. цех сыпучих продуктов;
8. склад хранения свежих овощей;
9. кладовая (хранение яиц);

- вспомогательный цех (холодильник с суточными пробами).

Все участки обеспечены холодной и горячей водой из централизованной водоснабжающей сети, канализацией и энергоснабжением (силовая подстанция).

Вредные выбросы в атмосферу и в водные источники отсутствуют. Отходы складированы в мусорные контейнеры на мусоросборнике, расположенном на территории учреждения в 50 м от входа №2.

Предприятие имеет систему наружного пожаротушения через пожарные гидранты. Помещения лицея снабжены автоматической пожарной сигнализацией.

## Определения

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция,

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

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

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

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

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

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

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

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

- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

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

- **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.

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

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

- **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

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

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

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

- **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.

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

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

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

### **Состав программы**

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.

8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.
11. Дополнение (блок-схемы приготовления блюд, Приложение )

### **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений;
- периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- - требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

#### **1. Организация работ по применению программы**

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Директор Учреждения.

Директор Учреждения определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 2) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

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

Директор Учреждения определяет область применения ХАССП.

Директор Учреждения приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 3).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Контроль за исполнением программы сохраняется за Директором Учреждения или лицом,

официально его заменяющим.

Администрация и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды (Приложение 4); Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (Приложение 4.1);

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 4.2);

Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 4.3).

## 2. 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 Учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
  - помещение и оборудование пищеблока;
  - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал Учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализ рисков при приготовлении и потреблении блюд в Учреждении

| № | Стадия процесса                             | Опасность и её источник  | Контрольные мероприятия  | Оценкариска  | Контрольно- критическая точка   |
|---|---|--|--|--|---|
| 1 | Формирование ассортимента перечня продукции | Биологическая:<br>- эпидемиологически опасные блюда,<br>- поступление запрещенного сырья, (Приложение 5)<br>недоброкачественного сырья<br>Финансовая:<br>- завышенная ценовая политика,<br>- ненужный объем поступающего сырья | - договоры с поставщиками<br>- пересмотр договоров<br>- управление поставками<br>- анализ и корректировка меню<br>(Рекомендованные продукты и блюда Приложение 6)<br>- Планирование расхода продукции (десятидневное меню) | При выполнении контрольных и плановых мероприятий – рискне велик | Контрольно- критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене |

| № | Стадия процесса                | Опасность и её источник  | Контрольные мероприятия   | Оценкариска   | Контрольно-критическая точка  |
|---|--------------------------------|--|---|---|---|
| 2 | Поступление продуктов на склад | <p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными м/о;</li> <li>- нарушение целостности упаковки;</li> <li>- нарушение условий транспортировки;</li> <li>- поставка продукции не в таре производителя</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-с/х пестициды.</li> </ul> <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грызуны, жучки,примеси</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 7);</li> <li>- управление поставками;</li> <li>- визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов(Приложение 8)</li> </ul>  | <p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.</p> | <p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить(ККТ) на входящем контроле поступающего сырья</p> |
| 3 | Хранение продуктов на складе   | <p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- при нарушениях условий хранения(нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.);</li> <li>- рост патогенных м/о;</li> <li>- повреждение продуктов жучками,грызунами и т.д.</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение дезинфектантом;</li> <li>- мощным средством</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» (Приложение 9);</li> <li>- обслуживание и настройка работы холодильного оборудования;</li> <li>- своевременная дезинфекция и размораживание холодильников;</li> <li>- дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 10, 10.1);</li> <li>- соблюдение личной гигиены;</li> <li>- выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 10.2)</li> </ul> | <p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>                           | <p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>  |
| 4 | Подготовка посуды и инвентаря  | <p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сколы, острые края, опасность порезов.</li> </ul> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- загрязнение патогенными м/о.</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение мощными средствами,</li> <li>- дезинфектантом</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 11);</li> <li>- санитарное содержание пищеблока (Приложение 4)</li> </ul>  | <p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>  | <p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>   |



| № | Стадия процесса      | Опасность и её источник   | Контрольные мероприятия   | Оценкариска   | Контрольно-критическая точка   |
|---|----------------------|---|---|---|--|
| 5 | Кулинарная обработка | <p>Биологическое:<br/>- загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое:<br/>- загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p><b>Возникновение перекрестных загрязнений:</b><br/>- микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков);<br/>- аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии);<br/>- физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 25)</p> | <p>- соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 9.3);<br/>- своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования;<br/>- тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 4);<br/>- соблюдение поточности производства;<br/>- соблюдение личной гигиены (Приложение 4.2)<br/>- отделение сырья от готовой к употреблению продукции;<br/>- соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока;<br/>- разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря);<br/>- соблюдение поточности производства;<br/>- соблюдение личной гигиены (Приложение 4.2)</p> | <p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p> <p>При выполнении нормативов степень риска не высокая</p> | <p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p> <p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p> |
| 6 | Реализация (раздача) | <p>Биологическая:<br/>- при нарушении технологии приготовления</p>  | <p>- снятие проб готовых блюд;<br/>- органолептическая оценка;<br/>- соблюдение правил подачи готовых блюд</p>  | <p>Степень риска невысокая.</p>   | <p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>                                     |
| 7 | Прием пищи учащимися | <p>Биологическое:<br/>- загрязнение м/о и их рост</p>   | <p>- соблюдение правил раздачи;<br/>- соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока;<br/>- соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока</p>   | <p>Степень риска не высокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка</p>   | <p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>                                     |

### 3. 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     | Приёмка сырья  | Проверка качества Продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) | - ТТН на продукцию, сертификаты.<br>- Целостность упаковки.<br>- Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.<br>- Сроки годности и даты изготовления | Шеф-повар                            | Товарно-транспортные накладные   |
| 2     | Хранение поступающего пищевого сырья                                     | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов   | - Температура и влажность;<br>- Чистота оборудования и помещения;<br>- Содержание склада;<br>- Исправность холодильного оборудования.  | Шеф-повар                            | Журнал генеральных уборок склада и пищеблока (Приложение 10) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 9.1) |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий           | - Исправность оборудования пищеблока;<br>- Чистота оборудования и помещений пищеблока;<br>- Наличие ТТК;<br>- Выполнение правил и требований технологического процесса               | повар                                | Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 10) Сборник технологических карт.  |
| 4     | Реализация готовой продукции   | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка  | - Соответствие готовой продукции требованиям ТТК   | Рабочая группа, Медицинский работник | Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 9.6)  |

### 4. 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    | Приёмка сырья  | - Сопроводительная документация;<br>- Целостность упаковки;<br>- Срок годности  | Отсутствует<br>Нарушена<br>Истекший  | Шеф-повар     | Приложение 7              |
| 2    | Хранение поступающего пищевого сырья                       | - Температура и влажность;<br>- Чистота оборудования и помещения;<br>- Содержание склада;<br>- Техническое состояние оборудования | Нарушение температурного режима;<br>Нарушение санитарной обработки;<br>Несоответствие инвентаря;<br>Неисправность оборудования | Шеф-повар     | Приложение 4, 9, 10.2, 11 |
| 3    | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при | - Чистота оборудования и помещений пищеблока;<br>- Техническое состояние оборудования;  | Нарушение санитарной обработки;<br>Неисправность оборудования;<br>Не соответствие требованиям                                  | повар         | Приложение 4, 9, 11       |



| №п/п | ККТ технологической операции | Контролируемый параметр                        | Предельное значение | Ответственный                        | Нормативная документация |
|------|------------------------------|--|---------------------|--------------------------------------|--------------------------|
|      | приготовлении                | - Выполнение требований ТТК                    | ТТК                 |                                      |                          |
| 4    | Реализация готовой продукции | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Не соответствует    | Рабочая группа, медицинский работник | Сборник ТТК имену        |

## 5. 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.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 23).

### Система мониторинга

| № п/п | ККТ технологической операции   | Мероприятие мониторинга  | Периодичность        | Контрольный документ   |
|-------|--|--|----------------------|--|
| 1     | Приёмка сырья  | Контроль сопроводительной документации                                   | По факту приемки     | Товарно-транспортные накладные   |
| 2     | Хранение поступающего пищевого сырья                                     | Контроль за сроками годности продукции                                   | регулярно            | Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)                                 |
|       |  | Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании. | регулярно            | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 9.1)                         |
|       |  | Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада           | ежедневно            | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 16)                               |
| 3     | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Контроль личной гигиены персонала  | по факту             | Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 14, 15)<br>Личные медицинские книжки каждого работника |
|       |  | Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока            | по факту             | Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 10.1)   |
| 4     | Реализация готовой продукции   | Органолептическая оценка готовой пищевой продукции                       | Перед каждой выдачей | Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 9.6)  |

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21)

## 6. 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.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 23)

### 6.1. 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. Карантинные мероприятия.<br>Дополнительные мероприятия по дезинфекции.<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.            |

## 7. Внедрение принципов ХАССП

### План внедрения принципов ХАССП в Учреждении

| № п/п | Этап внедрения ХАССП   | Мероприятия производственного контроля   | Ответственный                        | Периодичность |
|-------|--|--|--------------------------------------|---------------|
| 1.    | Политика ХАССП в МБОУ «Павловский лицей имени В.А. Нарывского» | Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции                             | Директор школы, члены рабочей группы |               |
| 2     | Создание рабочей группы по внедрению ХАССП                     | Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП   | Директор школы                       |               |
| 3.    | Подготовка информации для разработки системы ХАССП             | Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции | медицинский работник, шеф-повар      |               |

|   |   |  |  |            |
|---|---|--|--|------------|
|   |   | Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении   | Шеф-повар  | ежедневно  |
|   |   | Проведение контроля за функционированием технологического оборудования   | специалист по охране труда                                       | ежедневно  |
|   |   | Соблюдение условий хранения пищевой продукции  | Работники пищеблока  | Ежедневно  |
| 4 | Выявление опасностей                            | Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке ( биологических, химических, физических)   | Члены группы ХАССП   |            |
|   |   | Контроль должностными лицами Учреждения за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений | Директор школы, специалист по охране труда, медицинский работник | ежедневно  |
| 5 | Подготовка блок-схем производственных процессов | Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 24)  | Члены группы ХАССП   |            |
| 6 | Определение критических контрольных точек (ККТ) |  | Члены группы ХАССП   |            |
| 7 | Установление критических границ для каждой ККТ  | Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ                          | Члены группы ХАССП   |            |
| 8 | Контроль за организацией питания                | -транспортировкой продуктов, хранением продуктов;  | шеф-повар, медицинский работник                                  |            |
|   |   | -выполнением натуральных норм;   | шеф-повар, медицинский работник                                  | ежемесячно |
|   |   | -технологией приготовления;  | шеф-повар  | ежемесячно |
|   |   | -блюдов  | медицинский работник   |            |
| 9 | Результат контроля пищевой продукции            | Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами  | Директор школы, медицинский работник                             | ежедневно  |

|    |  |   |   |  |
|----|--|---|---|--|
| 10 | Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль | Своевременное информирование населения, органов самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объектах | Директор школы, медицинский работник                        | по мере возникновения аварийных ситуаций |
|    |  | Контроль за организацией медицинских осмотров;  | Директор школы  | 1 раз в год                              |
|    |  | Санитарно-гигиеническое обучение персонала  | Директор школы  | 1 раз в 2 года                           |
|    |  | санитарно-гигиеническая подготовка кадров и учащихся  | медицинский работник,                                       | 1 раз в год                              |
|    |  |   | классные руководители                                       |  |
|    |  | Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений                                 | Работники пищеблока<br>Специалист по охране труда           | по договору                              |
|    |  | Лабораторный контроль   | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Оренбургской области» | по договору                              |

**Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований**  
I. Исследование микроклимата

| № п/п | Виды исследований | Объекты, подлежащие лабораторному контролю    | Место замеров или отбора проб                                      | Периодичность обследований | Ответственные за проведение                                 | Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований  |
|-------|-------------------|---|--|----------------------------|---|--|
| 1     | микроклимат       | МБОУ «Павловский лицей имени В.А. Нарывского» | Учительская, кабинеты, лаборантские, спортзал, медицинский кабинет | 2 раза в год               | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Оренбургской области» | СНиП (см. инструктивно-методические указания санитарно-гигиенических и бактериологических исследований в санэпидстанциях по разделу гигиены детей и подростков, утв. 27.12.1984 № 3175-84, действующая |

|                                    |  |  |  |              |   |   |
|------------------------------------|--|--|--|--------------|---|---|
|                                    |  |  |  |              |   | редакция)   |
| II. Исследование освещенности      |  |  |  |              |   |   |
| 2                                  | Уровень искусственной и естественной освещенности                        | МБОУ «Павлов лицей имени Нарывского»                       | Учительская, кабинеты, лаборантские, спортзал, медицинский кабинет | 2 раза в год | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Оренбургской области» | СНиП II-4-79, Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение  |
| III. Исследование рационов питания |  |  |  |              |   |   |
|                                    | Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона | Определение жиров, белков, углеводов и расчет калорийности | Отбор проб со стола  | 1 раз в год  | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Оренбургской области» | Инструктивно-методические указания по организации общественного питания учащихся в общеобразовательных школах Утв. Минздравом 15.08.1974 г, № 1174-74 |
|                                    | Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах | 3-и блюда  | Отбор проб со стола  | 4 раза в год | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Оренбургской области» | <u>Инструкция о работе санэпидстанций по контролю за витаминизацией готовой пищи.</u> Утв. Минздравом 22.11.1972 г., № 997-72                         |
|                                    | Эффективность термической обработки                                      | Изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов             | Отбор проб со стола  | 4 раза в год | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Оренбургской области» | ГОСТ в актуальной редакции. ... 34 НКС ГОСТ 175 35-77   |

|  |  |  |                     |              |   |   |
|--|--|--|---------------------|--------------|---|---|
|  | Общая микробная обсемененность пищевых продуктов | Салаты, винегреты, готовые блюда, молоко и молочно-кислые продукты | Отбор проб со стола | 2 раза в год | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии в Оренбургской области» | ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний» |
|--|--|--|---------------------|--------------|---|---|

ПАВЛОВСКИЙ ЛИЦЕЙ



| IV. Исследования воды  |  |  |                                    |   |   |
|--|--|--|------------------------------------|---|---|
| Вода из водопроводных систем (физические, химические и бактериологические показатели)                        | МБОУ «Павловский лицей имени В. А. Нарывского» | Водоразборные краны в пищеблоке  | 2 раза до и после промывки системы | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» | ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая». Методы санитарно-бактериологического анализа  |
| Вода из бачков, фонтанчика, графинов, в т.ч. кипяченая (бактериологический анализ)                           | МБОУ «Павловский лицей имени В. А. Нарывского» | Из всех мест водопользования   | 2 раза в год                       | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» | Методические указания по обнаружению возбудителей кишечных инфекций бактериальной природы в воде. Утв. Минздравом 28.05.1980 г.                 |
| V. Санитарно-бактериологические показатели при оценке санитарного состояния учебно-воспитательных учреждений |  |  |                                    |   |   |
| Исследование смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов   | МБОУ «Павловский лицей имени В. А. Нарывского» | Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала | 4 раза в год                       | ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» | Методические указания «Нормативы проведения основных сан.-бак.исследований объектов окружающей среды». Утв. Минздравом 24.02.1983 г., № 2671-83 |

## 8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 22);
- 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.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Директор Учреждения.

## 9. Документация программы ХАССП

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

**Документация программы ХАССП должна включать:**

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в складе Учреждения);
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП (Приложение 23);
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

**Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- 1) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 9.6, 9.7)
- 2) Журнал витаминизации блюд (Приложение 9.5)
- 3) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 12)
- 4) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 14)
- 5) Журнал здоровья работников пищеблока (Приложение 15)
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника
- 7) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 8) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 9) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 9.1)
- 10) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 9.2)
- 11) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 10.1)
- 12) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 16)
- 13) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21)
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 22)

## 10. Приложения

Приложение 1

### «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»

| Наименование нормативного документа   | Регистрационный номер  |
|---|--|
| Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.   | № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) |
| Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)   | № 184 -ФЗ  |
| Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)  | ТР ТС 023/2011   |
| Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)   | № 90-ФЗ 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   |
| Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)   | ТР ТС 025/2012   |
| Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4) | № 88-ФЗ от 12.06.2008 г.   |
| Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)  | N 15-ФЗ от 23.02.2013  |
| Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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 |   |
| Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»   | ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)   |
| Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»  | ФЗ №29 от 02.01.2000г   |
| «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»                                      | Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г                               |
| «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»  | Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.   |
| «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»   | СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»   | СП 3.5.3. 3223-14   |
| «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»   | СП 3.5. 1378-03   |
| «Профилактика сальмонеллеза»   | СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями                                   |
| «Профилактика иерсиниоза»  | СП 3.1.7.2615-10  |
| СП «Условия транспортирования и хранения иммунобиологических и лекарственных препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)  | 3.3.2.3332-16   |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»  | 2.3./2.4.3590-20  |
| СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)  | 2.3.2.1078-01   |
| СанПиН «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности или безвредности для человека факторов среды обитания»   | 1.2.3685-21   |
| СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);   | 3.5.1378-03   |
| СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней на территории РФ»  | 3.2.3215-14   |
| СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)  | 3.2.1333-03   |

|   |                            |
|---|----------------------------|
| СП «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)   | 3.3.2342-08                |
| СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)   | 3.3.2367-08                |
| СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2  | 3.1.2.3109-13              |
| СП «Профилактика стрептококковой (группы А) 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.8 п.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                |
| "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20     |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»  | № 125- н от 21 марта 2014г |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769   | ТР ТС 005/2011             |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881  | ТР ТС 022/2011             |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880  | ТР ТС 021/2011             |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза                                | от 28.05.10г. №299.        |
| СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4   | 3.1.2.3114-13              |
| СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-   | 3.1.1.3108-13              |



|   |                            |
|---|----------------------------|
| 11.3)   |                            |
| 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                |
| "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20     |
| приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»  | № 125- н от 21 марта 2014г |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769   | ТР ТС 005/2011             |
| Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881  | ТР ТС 022/2011             |
| Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880  | ТР ТС 021/2011             |
| Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза                      | от 28.05.10г. №299.        |

### Список нормативно-технической документации регулирующей ХАССП

- Технический регламент Таможенного союза № ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Технический регламент Таможенного союза № ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
- Технический регламент Таможенного союза № ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- ГОСТ Р 51705.1—2001. Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования:
- ГОСТ Р 56671—2015 Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП.
- ГОСТ 33182—2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП на предприятиях мясной промышленности.
- Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.
- ГОСТ Р ИСО 22004—2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000.
- ГОСТ Р 55888—2013 Услуги розничной торговли. Система менеджмента безопасности пищевых продуктов. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2007 для сферы розничной торговли.
- ГОСТ Р 55889—2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000—2007 для индустрии питания.
- ГОСТ Р 53755—2009 Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов. Требования к органам, осуществляющим аудит и сертификацию систем менеджмента безопасности пищевых продуктов.
- ГОСТ Р ИСО 22005—2009 Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы.



–ГОСТ Р 54762—2011/ISO/TS 22002—1:2009 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции.

–ГОСТ Р 56746—2015/ISO/TS 22002—2:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание.

–ГОСТ Р 56669—2015/ISO/TS 22002—3:2011 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 3. Сельскохозяйственное производство.

–ГОСТ Р 56398—2015/ISO/TS 22002—4:2013 Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 4. Производство упаковки для пищевой продукции.

ПАВЛОВСКИЙ ЛИЦЕЙ

**Политика МБОУ «Павловский лицей имени В.А. Нарывского»  
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей)).

Задачи Учреждения в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение
6. Системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
7. Предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Администрация Учреждения несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Форма приказа о создании и составе группы ХАССП**  
**ПРИКАЗ №**  
**по МБОУ «Павловский лицей имени В.А. Нарывского»**  
от \_\_\_\_\_

«О создании рабочей группы в Учреждении по разработке и внедрению принципов ХАССП, утверждению программы ХАССП»

С соответствием 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 Учреждении по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

Координатор \_\_\_\_\_

Технический секретарь \_\_\_\_\_

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_

Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_

Член рабочей группы ХАССП \_\_\_\_\_

2. Рабочей группе ХАССП:

разработать и внедрить в Учреждении систему ХАССП;  
подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству выпускаемой продукции разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими Учреждение;

обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП;

проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции.

3. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в Учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

4. 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.

5. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП доведение до исполнителей решения группы.

6. Координатору организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.

7. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

8. Данный приказ довести до сведения сотрудников.

**Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.**

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от

пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение

15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

**Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом**

Медицинский персонал обязан:

- проводить медицинские осмотры обучающихся при поступлении в Учреждение с целью выявления больных, в том числе на педикулез;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья воспитанников, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся составлять и выписывать меню-раскладку с использованием картотеки блюд и примерного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания, проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- проводить работу по организации профилактических осмотров обучающихся;
- информировать о результатах медицинских осмотров родителей (законных представителей) обучающихся, знакомить педагогов с рекомендациями врачей-специалистов; направлять обучающихся на консультации к врачам-специалистам;
- информировать директора Учреждения, педагогов о состоянии здоровья обучающихся, рекомендуемом режиме для обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья, распределять обучающихся на медицинские группы здоровья для занятий физическим воспитанием;
- оказывать методическую помощь учителям в организации работы по физическому воспитанию и закаливанию обучающихся и проведению летних оздоровительных мероприятий;
- проводить мероприятия, направленные на повышение уровня компетенции учителей Учреждения и родителей воспитанников (законных представителей) по вопросам охраны и укрепления здоровья обучающихся, специальные занятия с обучающимися всех возрастных групп по тематике ОБЖ;
- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации оздоровительных мероприятий;
- проводить ежедневный амбулаторный прием в целях оказания медицинской помощи (при необходимости), выявления заболевших обучающихся, своевременной их изоляции, оказания первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;
- информировать директора Учреждения о необходимости вызова скорой помощи, в экстренной ситуации содействовать этому;
- незамедлительно информировать директора Учреждения о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
- сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников Учреждения в течение 12 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- проводить работу по профилактике травматизма, учету и анализу всех случаев травм;
- осуществлять организацию и проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- проводить работу по формированию здорового образа жизни с работниками и обучающимися, организацию "дней здоровья", игр, викторин на медицинскую тему;
- вести в установленном порядке медицинскую документацию и учет, обеспечивать хранение медицинского инструментария и оборудования, медикаментов, прививочного материала, следить за своевременным их пополнением;
- посещать курсы повышения квалификации с последующей аттестацией один раз в пять лет;
- сотрудничать с муниципальными органами здравоохранения и представлять им необходимую документацию.



**Требования к прохождению профилактических  
медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене  
персонала**

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья персонала (Приложение № 15). Не допускаются к работе на пищеблоке, 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. 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.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или

косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

**Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками образовательного учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

2. Медицинский персонал образовательного учреждения (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательного учреждения, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

**ПЕРЕЧЕНЬ**

ПАВЛОВСКИЙ ЛИЦЕЙ

**продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации  
в организациях общественного питания образовательных учреждений**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

ПАВЛОВСКИЙ ЛИЦЕЙ

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

| N  | Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции   | Итого за сутки |                 |
|----|---|----------------|-----------------|
|    |   | 7-11 лет       | 12 лет и старше |
| 1  | Хлеб ржаной   | 80             | 120             |
| 2  | Хлеб пшеничный  | 150            | 200             |
| 3  | Мука пшеничная  | 15             | 20              |
| 4  | Крупы, бобовые  | 45             | 50              |
| 5  | Макаронные изделия  | 15             | 20              |
| 6  | Картофель   | 187            | 187             |
| 7  | Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г  | 280            | 320             |
| 8  | Фрукты свежие   | 185            | 185             |
| 9  | Сухофрукты  | 15             | 20              |
| 10 | Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные  | 200            | 200             |
| 11 | Мясо 1-й категории  | 70             | 78              |
| 12 | Субпродукты (печень, язык, сердце)  | 30             | 40              |
| 13 | Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)  | 35             | 53              |
| 14 | Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое   | 58             | 77              |
| 15 | Молоко  | 300            | 350             |
| 16 | Кисломолочная пищевая продукция   | 150            | 180             |
| 17 | Творог (5% - 9% м.д.ж.)   | 50             | 60              |
| 18 | Сыр   | 10             | 15              |
| 19 | Сметана   | 10             | 10              |
| 20 | Масло сливочное   | 30             | 35              |
| 21 | Масло растительное  | 15             | 18              |
| 22 | Яйцо, шт.   | 1              | 1               |
| 23 | Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) | 30             | 35              |
| 24 | Кондитерские изделия  | 10             | 15              |
| 25 | Чай   | 1              | 2               |
| 26 | Какао-порошок   | 1              | 1,2             |
| 27 | Кофейный напиток  | 2              | 2               |
| 28 | Дрожжи хлебопекарные  | 0,2            | 0,3             |
| 29 | Крахмал   | 3              | 4               |
| 30 | Соль пищевая поваренная йодированная  | 3              | 5               |
| 31 | Специи  | 2              | 2               |



**Программа производственного контроля поступающей продукции  
в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза**

| № п/п | Наименование объекта производственного контроля                          | Объект             | Определяемые показатели   | Периодичность производственного контроля | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля |
|-------|--|--------------------|---|--|---|
| 1     | Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов | Сырье и компоненты | Требования к упаковке и маркировке:<br>- соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации<br>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации | Каждая партия сырья и компонентов        | Технические регламенты на соответствующие виды продукции<br><br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20                |
|       |  |                    | -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)  |  | Технические регламенты на соответствующие виды продукции  |

|  |                                  |  |  |   |
|--|----------------------------------|--|--|---|
| <p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции</p> | <p>Сырье и пищевая продукция</p> | <p>Соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке</p> <p>на упаковке и товарно-сопроводительной документации</p> <p>- соответствие продукции принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации</p> <p>- соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</p> | <p>Каждая партия поступающих сырья и пищевой продукции</p> | <p>Технические регламенты на соответствующие виды продукции</p> |
|--|----------------------------------|--|--|---|

ПАВЛОВСКИЙ ЛИЦЕЙ

**Требования к перевозке и приему пищевых продуктов**

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 отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

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

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

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

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-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 продуктов.

## **Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

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

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

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

### **Правила хранения пищевых продуктов и сырья**

1. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

2. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов

допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

3. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

4. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

5. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючками или крючками из нержавеющей стали.

6. Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючках так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

7. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

8. Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

9. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

10. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре створогом и сметаной.

11. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

12. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в

потребительской таре на полках или стеллажах.

13. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

14. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус 6°С.

15. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

16. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

17. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

18. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

19. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10°С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.

20. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

21. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

22. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

23. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 9.1), который хранится в течение года.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. (Приложение 9.2)

### **Правила приготовления пищевых продуктов.**

1. Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется в соответствии с режимом дня.

2. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы. Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линий раздачи. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение

технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в [Приложении 9.3](#)), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

4. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+/- 2°C не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/- 2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

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

6. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

7. При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных ([Приложением 9.4](#)) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах, необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в ([Приложении 9.4](#)) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения



витаминизации третьих и сладких блюд (Приложением 9.5), который хранится один год.

8. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложение 9.6 Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

Приложение 9.7 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

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

9. В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости. Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале и одноразовых стаканчиков

- в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели. При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организация питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля розлива питьевой воды. Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в (Приложении 5);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

**Журнал**  
**учета температурного режима холодильного оборудования**

|  | Наименование единицы<br>холодильного оборудования | (t в °C)   |   |   |   |     |    |
|--|---|------------|---|---|---|-----|----|
|  |   | Месяц/дни: |   |   |   |     |    |
|  |   | 1          | 2 | 3 | 4 | ... | 30 |
|  |   |            |   |   |   |     |    |
|  |   |            |   |   |   |     |    |

Приложение 9.2

**Журнал**  
**учета температуры и влажности в складском помещении**

|  | Наименование кладовой | Месяц/дни: (t в °C) |   |   |   |   |   |
|--|-----------------------|---------------------|---|---|---|---|---|
|  |                       | 1                   | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |                       |                     |   |   |   |   |   |
|  |                       |                     |   |   |   |   |   |

ПАВЛОВСКИЙ ЛУЧЕВИ

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_\_\_\_**  
 Наименование кулинарного изделия (блюда): \_\_\_\_\_  
 Номер рецептуры: \_\_\_\_\_  
 Наименование сборника рецептов: \_\_\_\_\_

| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |              |                |              |
|--------------------|-------------------------------|--------------|----------------|--------------|
|                    | 1 порц.                       |              | 100 порц.      |              |
|                    | Брутто,<br>г                  | Нетт<br>о, г | Брутт<br>о, кг | Нетто,<br>кг |
|                    |                               |              |                |              |
| Выход:             | -                             |              | -              | -            |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

|                        |  |             |  |
|------------------------|--|-------------|--|
| Белки (г):             |  | Ca<br>(мг): |  |
| Жиры (г):              |  | Mg<br>(мг): |  |
| Углеводы (г):          |  | Fe<br>(мг): |  |
| Эн.ценность<br>(ккал): |  | C<br>(мг):  |  |

Технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов.

ПАВЛОВСКИЙ

**Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше**

| Показатели                         | Потребность в пищевых веществах |                |
|------------------------------------|---------------------------------|----------------|
|                                    | 7-11 лет                        | 12 лети старше |
| белки (г/сут)                      | 77                              | 90             |
| жиры (г/сут)                       | 79                              | 92             |
| углеводы (г/сут)                   | 335                             | 383            |
| энергетическая ценность (ккал/сут) | 2350                            | 2720           |
| витамин С (мг/сут)                 | 60                              | 70             |
| витамин В1 (мг/сут)                | 1,2                             | 1,4            |
| витамин В2 (мг/сут)                | 1,4                             | 1,6            |
| витамин А (рет. экв/сут)           | 700                             | 900            |
| витамин D (мкг/сут)                | 10                              | 10             |
| кальций (мг/сут)                   | 1100                            | 1200           |
| фосфор (мг/сут)                    | 1100                            | 1200           |
| магний (мг/сут)                    | 250                             | 300            |
| железо (мг/сут)                    | 12                              | 18             |
| калий (мг/сут)                     | 1100                            | 1200           |
| йод (мг/сут)                       | 0,1                             | 0,1            |
| селен (мг/сут)                     | 0,03                            | 0,05           |
| фтор (мг/сут)                      | 3,0                             | 4,0            |

ПАВЛОВСКИЙ ЛИЦЕЙ

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

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

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

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

Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкусооптимальный, запах приятный.

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

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

«не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**График уборки пищеблока**

Понедельник - Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник - Чистка полов, плитусов.

Среда - Мытье столов и стеллажей.



Четверг - Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница - Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком).

Генеральные уборки – каждая пятница месяца.

Приложение 10.1

### Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

Приложение 10.2

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
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;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Приложение 11

### Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке. Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с Приложением 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и санитарных правил СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых предприятий питания (Приложение 11.1)

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии. В случае выхода из строя какого-либо технологического оборудования на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Ежегодно, перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

1. Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и

отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

3. Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4. Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для её хранения около раздаточной линии.

5. При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую и стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

6. Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

7. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачив обязательном порядке должно использоваться раздельное и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда: - холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.; - производственные столы с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" - хлеб и т.п.; - разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь"; - кухонная посуда с маркировкой: "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО" "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

8. Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах.

9. Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовых приборов из алюминия; разделочных досок из пластмассы и прессованной фанеры; разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря с трещинами и механическими повреждениями.

10. При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемых к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

Приложение 11.1  
по Приложению 1 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

**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                 |
| Мясорыбный 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 разрубания 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, хлебрезательная 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 раздаточной | Производственные столы (не менее двух), электроплита, холодильные шкафы (не менее двух), раздаточную, оборудованную мармитами; посудомоечную, раковина для мытья рук                                  |
| Посудомоечная                          | 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 12

### Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

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

| Вид исследований   | Объект исследования (обследования)   | Количество, не менее                 | Кратность, не реже |
|--|--|--------------------------------------|--------------------|
| Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда | 2 – 3 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в квартал    |
| Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре                                 | Суточный рацион питания  | 1                                    | 1 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 складах хранения 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             | 2 раза в год (в холодный и теплый периоды)  |
| Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях   | Рабочее место  | 2             | 1 раз в год в темное время суток  |
| Исследование уровня шума в производственных помещениях   | Рабочее место  | 2             | 1 раз в год, а также после Реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума |

требованиями, а также подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ № 29 от 29.06.2020 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

| Должность работника | количество |
|---------------------|------------|
| Шеф-повар           | 1          |
| повар               | 2          |
| Мойщик посуды       | 1          |

Приложение 14

**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 |
|-------|------------------|-----------|---------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
|       | <*>              |           |                                       |                        |                                      |
| .     |                  |           |                                       |                        |                                      |
| .     |                  |           |                                       |                        |                                      |

Приложение 15

**Журнал здоровья персонала**

| N п/п | Дата | Ф.И.О. работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) ( <i>допущен/отстранен</i> ) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
|-------|------|--|-----------|---|---|---|--|
| 1     |      |  |           |   |   |   |  |
| 2     |      |  |           |   |   |   |  |
| 3     |      |  |           |   |   |   |  |



**Журнал**

**контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений**

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

Ответственные лица:

Специалист по охране труда;

Директор МБОУ «Павловский лицей имени В.А. Нарывского»

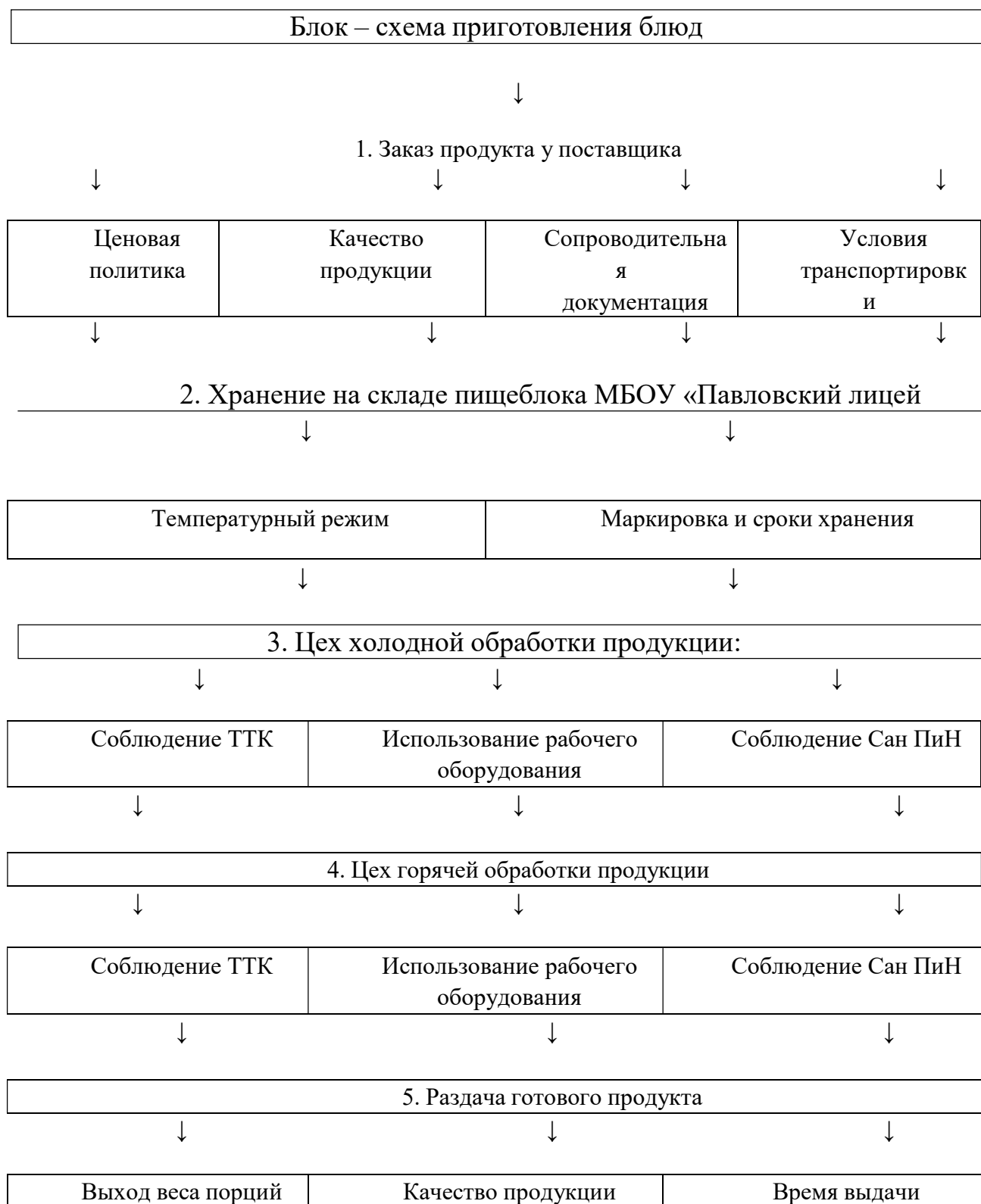
- Условные обозначения:
- незакрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
  - частично покрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
  - полностью покрашенные знаки - не соответствует требованиям.

|            |  |  |
|------------|--|--|
| дата       | Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов   |  |
|            | Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу  |  |
|            | Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании  |  |
|            | Журнал учета температуры и влажности воздуха в складе  |  |
|            | Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада   |  |
|            | Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд   |  |
|            | Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований   |  |
|            | Журнал здоровья персонала  |  |
|            | Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока  |  |
|            | Журнал бракеража готовой продукции   |  |
|            | Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции  |  |
|            | 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 |  |  |

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции  
 Приложение 22

| № 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 |
|-------|---|----------------------------|--------------------------------|----------------------------|-----------------|-----------------------------|
|       |   |                            |                                |                            |                 |                             |
|       |   |                            |                                |                            |                 |                             |
|       |   |                            |                                |                            |                 |                             |
|       |   |                            |                                |                            |                 |                             |





**ГОСТ Р 54762-2011. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции.****Часть 1. Производство пищевой продукции****Меры по предотвращению перекрестного загрязнения****Общие требования**

Должны применяться программы по предотвращению, контролированию и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

**Микробиологическое перекрестное загрязнение**

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования). Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции
- 2) структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

**Управление аллергенами**

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве. Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке. Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции. Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

- 1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;
- 2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

- а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;
- б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

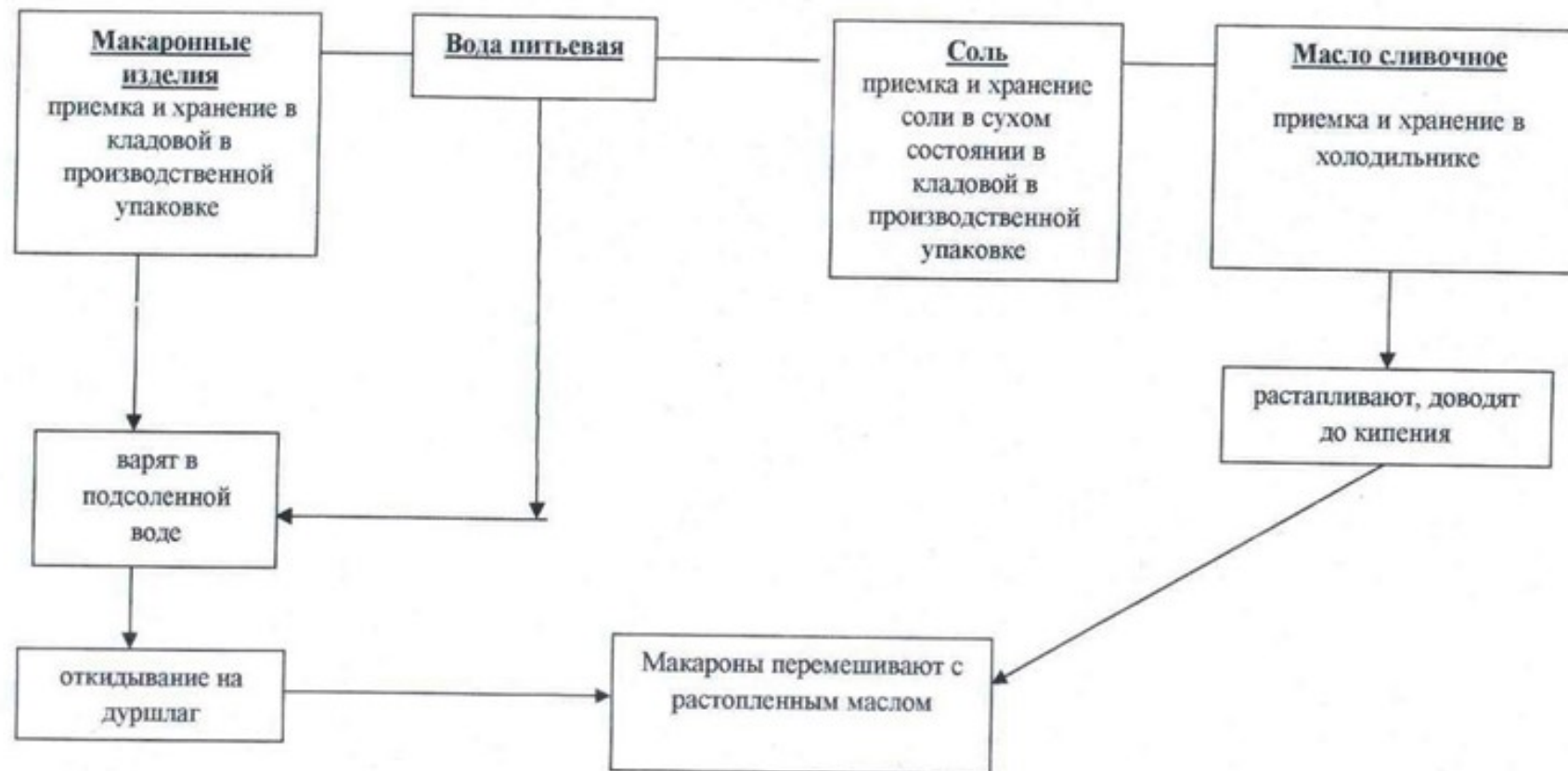
Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

**Физическое загрязнение**

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов.

Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.

Блок-схема процесса приготовления блюда «Макаронные изделия отварные».

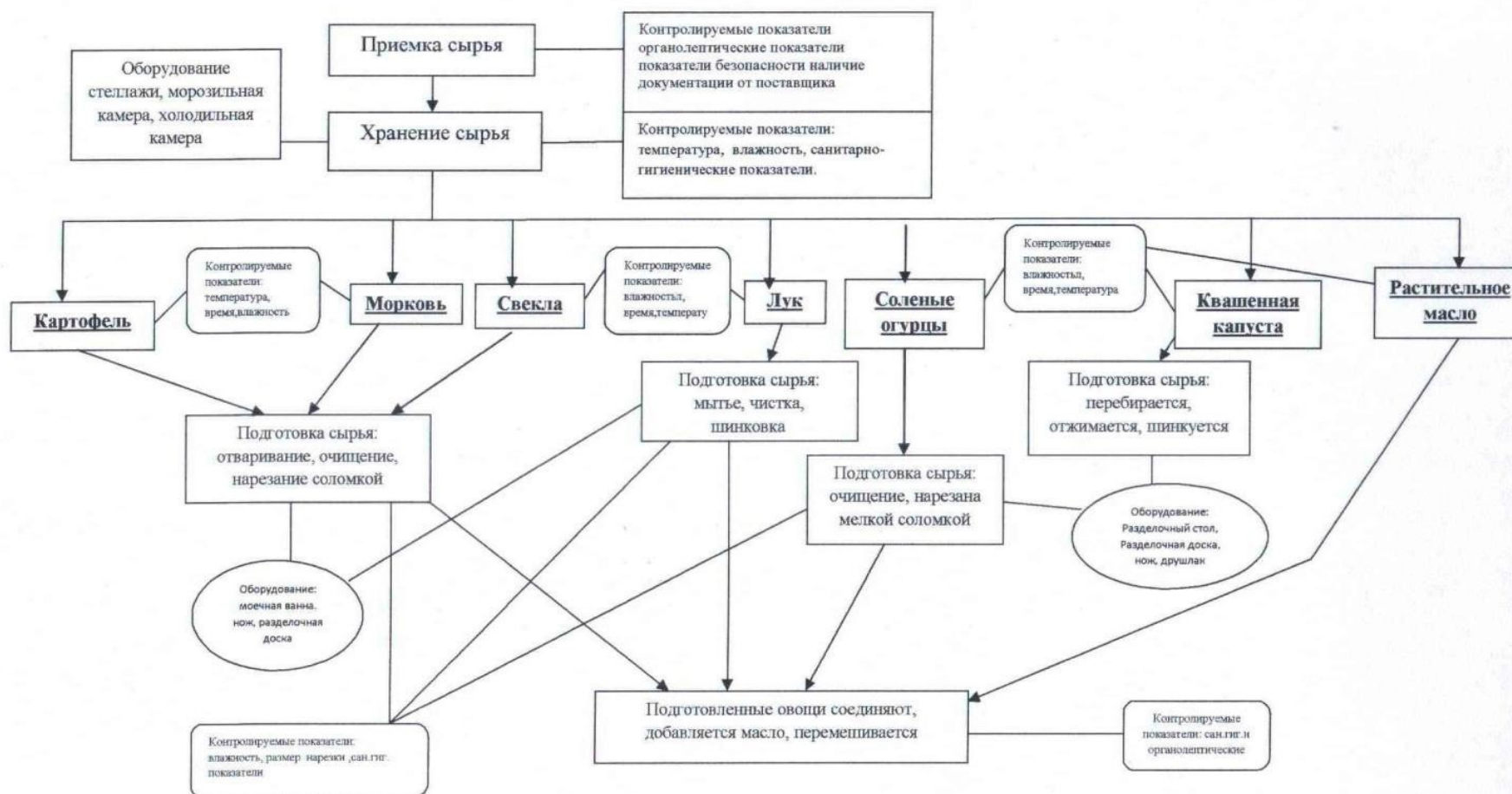




Блок-схема процесса приготовления блюда «Каша».



**Блок-схема процесса приготовления блюда «Винегрет»**



Блок-схема процесса приготовления блюда «Запеканка из творога»

