

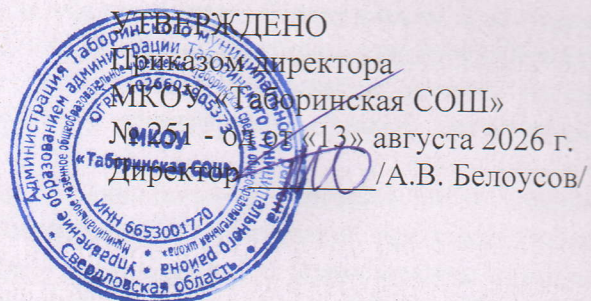
Российская Федерация

Свердловская область

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Таборинская средняя общеобразовательная школа»

623990, с. Таборы, Таборинского района, Свердловской области, ул. Советская, д. 2, tabory_school@mail.ru
ИНН/КПП 6653001770/665301001 ОКПО 48575690 ОГРН 1026601905373 Тел.: (834347) 2-13-24



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«ТАБОРИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»**

2026 г.

1. Общие положения.

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарные правила СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СП 2.2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», 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 МКОУ «Таборинская СОШ» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в управлении рисками на всех этапах производства и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ). Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ. Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП. Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля.

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

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, указанных в пункте 2.3 настоящей части, 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.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

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

Приложение 2. Набор оборудования производственных, складских помещений МКОУ «Таборинская СОШ»;

Приложение 3. План-схема пищеблока МКОУ «Таборинская СОШ».

План-схема представлена в МКОУ «Таборинская СОШ» с целью наглядного представления обеспечения оборудованием в соответствии с Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26.

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

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

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

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно образовательное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете кладовщика в папке «Акты проверки».

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

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Во всех производственных помещениях, моечных устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечной.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с добавлением дезсредств с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Прокаливание столовых приборов в духовом шкафу в течение 10 минут является обязательной процедурой термической дезинфекции.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие и дезинфицирующие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.).

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают (кипятят) с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки

не используются.

Подносы после каждого использования моют горячей водой с моющими средствами. В конце рабочего дня подносы промывают с применением дезинфицирующих средств, ополаскивают и просушивают. Не допускается использование деформированных и загрязненных подносов.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

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

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

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4. 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.

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 кладовщиком. Результаты контроля регистрируются:

Приложение 4. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Приложение 5. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складского помещения (Приложение 6), который хранится в течение года.

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

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

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

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

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

Сыры, сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в таре с крышкой на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стенами и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации $15^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$, но не более одного часа.

Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

В перечень технологического оборудования следует включать не менее 1 мясорубки и 2 терок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре $250 - 280^{\circ}\text{C}$ в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из мяса (говядина); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся в духовке.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре $180 - 200^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре $220 - 280^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180 - 200^{\circ}\text{C}$ в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется миксер. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

Колбасные изделия (сосиски) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

Обработку яиц проводят в специально отведенном месте яйцо-кура, используя для

этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2х часов.

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

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Изготовление салатов осуществляется на столе с охлаждающей поверхностью (нержавеющая сталь) и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2°С.

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

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в

чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в посуде, имеющей мерную метку объема в литрах или миллилитрах.

При приготовлении всех блюд для детей и подростков в обязательном порядке используется йодированная поваренная соль в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26. Использование соли без йодирования не допускается.

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

Приложение 8. Журнале 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.

Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 -+6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (повар).

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;

- изготовление на пищеблоке образовательной организацией творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

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

В образовательной организации должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 мин;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для ее раздачи необходимо проводить не реже чем 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды;
- емкость промывается в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскивается;
- время смены кипяченой воды должна отмечаться в графике, ведение которой осуществляется организацией в произвольной форме.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3/2.4.4282-26, система производственного контроля в учреждении строится на обязательном применении принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек). Все процедуры контроля подлежат обязательному документированию хранению в установленном порядке.

Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

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

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

Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение 9. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в складское помещение учреждения и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 10. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей в учреждении.

Приложение 11. Перечень продуктов неиспользуемых в питании детей.

Приложение 12. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в учреждение.

При организации питания детей в учреждении следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организаций (Приложение 10) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 11 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. Образовательному учреждению в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя Администрации МО «Кезский район» финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных образовательных учреждений как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для МКОУ «Таборинская СОШ».

Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 4,5).

Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в МКОУ «Таборинская СОШ» основывается на разработанном в соответствии с СанПиН

2.3/2.4.4282-26 и утвержденных директором Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100°С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности

(гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение 6. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складского помещения (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи на группы (Приложение 14). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26 в течение - не менее 48 часов при температуре +2-+6 градусов.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 4,5 В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (соль). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 12-дневному меню образовательного учреждения,

а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

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

полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6.Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 8), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 13.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется – ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры холодильного оборудования и складского помещения» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

6.1. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.1.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку; б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

6.1.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале:

а) при незначительных нарушениях технологии (недовес порции, незначительное отклонение вкуса) - блюдо допускается к выдаче после устранения замечаний (досаливание, доведение нормы по весу);

б) при грубых нарушениях (неготовность, подгорание, посторонний запах, несоответствие консистенции) - блюдо к выдаче не допускается, направляется на вторичную термообработку (если это возможно по технологии), после чего проводится повторная оценка качества с отметкой в журнале. При невозможности исправления - блюдо бракуется и утилизируется.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

Лабораторный контроль (Приложение 14)

Органолептическая оценка (согласно Приложения 8)

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

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

Приложение 15. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение 16. Журнал учета проведения генеральной уборки в школьной столовой
Приложение 17. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

- Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 18)

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

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

7.1.2. Производственный контроль включает:

Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, готовой продукции при хранении и реализации.

7.1.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

7.1.4 Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья и готовой продукции.

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

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

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

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

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МКОУ «Таборинская СОШ»

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

Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель образовательного учреждения и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 19. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 20. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.4282-26.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.4282-26, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции

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.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;

- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство Учреждения обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP)
- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала
- Правильные технологии гигиены и (GHP)
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.4282-26, а именно:

- Приложение 21. Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций
- Приложение 22. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях
- Приложение 23. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- Приложение 24. Требования к соблюдению санитарных правил

11. 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 ХАССП включает в себя:

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 25);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 26);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 3);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- 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 скоропортящихся пищевых продуктов и продовольственного сырья (Приложение 4.)
- 2) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 8.)
- 3) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 27)
- 4) **Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 14)**
- 5) Журнал гигиенический (сотрудники) (Приложение 28)
- 6) Личные медицинские книжки каждого работника
- 7) **Журнал учета включения бактерицидной лампы в цехах (Приложение 29)**
- 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований (Приложение 14)
- 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)
- 10) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования и складского помещения (Приложение 6)
- 11) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 17)
- 12) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складского помещения (Приложение 30)
- 13) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 13)
- 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 30)

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

Федеральные законы

- ФЗ №52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- ФЗ №29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- ФЗ №15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»
- ФЗ №323-ФЗ от 21.11.2011 «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»

Технические регламенты и стандарты

- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Санитарные правила и нормы (СанПиН и СП)

- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (взамен СанПиН 2.3/2.4.3590-20)
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (взамен СП 2.4.3648-20)
- СП 2.2.1.4284-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда» (взамен СП 2.2.3670-20)
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий...»
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля...»

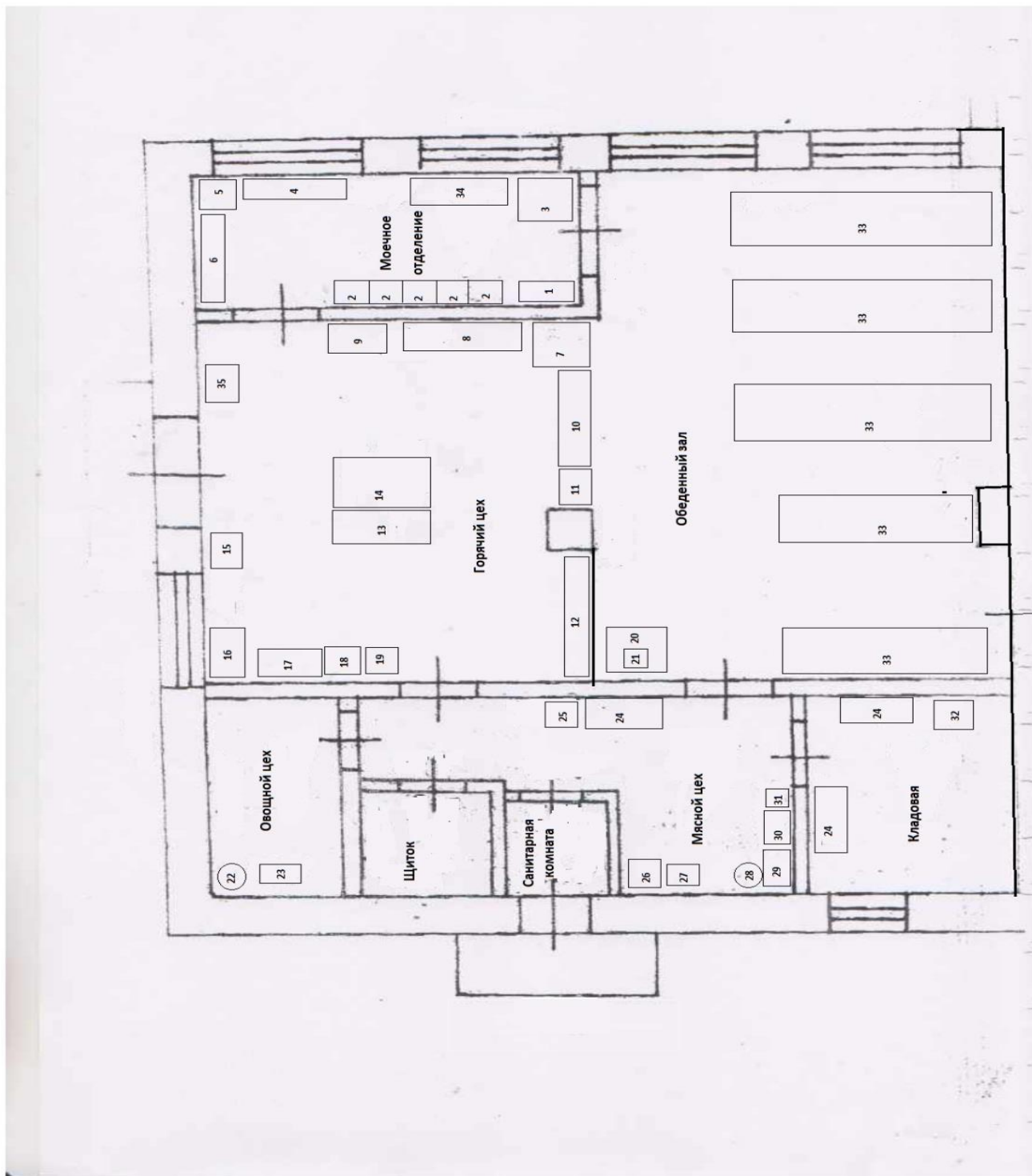
Приказы и другие документы

- Приказ Минтруда России №988н, Минздрава России №1420н от 31.12.2020
- Приказ Минздрава России №29н от 28.01.2021
- Методические рекомендации МР 2.3.6.0233-21

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА МКОУ «Таборинская СОШ»

№ п/п	Наименование производственного помещения	Перечень технологического и холодильного оборудования
1	Моечное отделение	Машина посудомоечная купольного типа МПК-700К
		Стол для приборов и подносов (нерж)
		Стол для сбора отходов
		Шкаф для посуды
		Шкаф для сушки посуды (нерж)
2	Горячий цех	Овощерезка МПР-350
		Универсальная кухонная машина (340*540*325)
		Мармит ПМЭС-70 К80
		Бак для приготовления пищи, 15 л
		Бак для приготовления пищи, 25 л
		Бак для приготовления пищи, 50 л
		Коврик резиновый
		Плита электрическая 4-х конфорочная
		Плита электрическая 6-ти конфорочная
		Машина кухонная универсальная УКМ-01
		Шкаф жарочный ШЖЭ-3
		Подставка под пароконвектомат
		Пароконвектомат ПК-10-1/1 ВМ 2
		Прилавок ПСП-70К (нерж)
		Стол производственный СПРМ-940
		Стол разделочный металлический
		Стол металлический производственный
		Стол разделочный с бортом
3	Овощной цех	Водонагреватель, 450 л
		Картофелечистка МОК-300
4	Щиток	-
5	Санитарная комната	-
6	Мясной цех	Водонагреватель «Thermex» 15 л
		Морозильная камера «Бирюса»
		Весы товарные электронные вертикальные
		Весы фасовочные кухонные до 6 кг
		Электромясорубка ТМ-32
7	Кладовая	Морозильная камера «Бирюса» - 2
		Холодильник «Бирюса»
8	Обеденный зал	Микроволновая печь DEXP
		Подставка под кипятыльник (стол. металлический)
		Столы обеденные

План-схема пищеблока



Журнал бракеража скоропортящихся продуктов

[illegible]

Приложение 5.

**Журнал бракеража
скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Дата и час поступления продовольст- венного сырья и пищевых продуктов	Наимено- вание пищевых продуктов	Количество поступившего продовольст- венного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транс- портной накладно й	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркиро- вочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольст- венного сырья и пищевых продуктов по дням	Санитар- ное состоян- ие транспо- рта	Подпись ответст- венного лица	Приме- чание <*>
1	2	3	4	5	7	8	9	

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

Приложение 6.

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
и складского помещения**

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

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 323
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", вырабатываемое и реализуемое МКОУ "Таборинская СОШ".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация соответствия и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	46	46	4,6	4,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	76,7	76,7	7,67	7,67
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,3	3,3	0,33	0,33
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Крупу перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Гречневую крупу промывают теплой водой 2-3 раза. Подготовленную крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Затем добавляют часть масла (50%), выравнивают поверхность, закрывают крышкой и распаривают кашу до готовности: рисовую, гречневую — около 1 ч, пшеничную, перловую — 1,5-2 ч.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Гарнир укладывают на подогретую тарелку горкой, поливают оставшимся растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом. Оптимальная температура подачи 65° С.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**6.1. Органолептические показатели качества:**

- Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга, каша полита маслом;
- цвет гречневой каши — коричневый;
- вкус, запах — характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом сливочного масла;
- консистенция — рассыпчатая, зерна мягкие.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Жиры, г	3,07	А, мг	0,02	Mg, мг	17,33
Белки, г	2,40	В1, мг	0,02	Ca, мг	7,33
Энергетическая ценность, ккал	137,33	Е, мг	0,20	Fe, мг	0,40
Углеводы, г	25,13	С, мг	0,00	P, мг	52,00
		Д, мкг	0,00	K, мг	0,00
		В2, мг	0,00	I, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Приложение 8.1.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (ГОСТ 31986-2012 "Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания")

Система оценки бракеража готовой продукции

Оценка отлично- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции.

Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

Оценка хорошо- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись).

Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

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

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

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

СИСТЕМА КОНТРОЛЯ И АНАЛИЗ РИСКА КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК

Стадии контроля	Оценка риска и источники её предупреждения	Контроль за критическими контрольными точками	Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.	Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и визуальном контроле.
1. Контроль осуществляется директором.				
1.Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи.	Использование при составлении меню СанПиН 2.3./2.4.4282-26	Анализ выполнения утверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа. Исключения поступления запрещённого сырья в ОУ.	График приёма пищи, утверждённого администрацией ОУ. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда. Выполнение заявок на поставку продуктов , согласно заключённых договоров.	Пересмотр действующего меню, его корректировка,. Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками.
2 Контроль осуществляется экспертной комиссией, ответственность за соблюдение возлагается на кладовщика.				
Получение сырья и полуфабрикатов для приготовления.	Содержание компонентов в продовольствии, которые являются потенциально опасными для питания в учреждении.	Контроль за соблюдением на стадии получения - ТР ТС 021/2011 г. «О безопасности пищевой продукции» глава 2, - ТР ТС «022/2011 г.» Пищевая продукция в части её маркировки»,	Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающей продукции.	Возврат некачественного сырья, перезаключения договоров, повторное обучение зав. Производством или ответственного лица за приёмку продуктов.
		-ТР ТС 005/2011 г. «О безопасности упаковки»,		
3 Контроль осуществляется директором с привлечением обслуживающих организаций.				
Хранение: - сырья в условиях охлаждения (холодильные установки).	При несоблюдении температуры хранения создаются условия для развития патогенных микроорганизмов, которые могут послужить причиной	Раздельное хранение сырых и готовых продуктов. Обеспечение холодильных установок термометрами по измерению	Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования, проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных	Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников. Проведение дополнительного технического осмотра с выдачей заключения

	пищевых отравлений.	температуры. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования.	уборок на пищеблоке.	специалистов техобслуживания.
-сыпучих, бакалейных и консервированных продуктов.	При несоблюдении температуры хранения, проведения влажной создаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляются живые микроорганизмы и бомбажные явления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений.	Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель. Выполнение ТР ТС 021/2011г. «О безопасности пищевой продукции» главы № 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях.	Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений.	Проведение дополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров). Возврат поставщикам поступившей с признаками порчи, либо перезаключение договоров.
4. Контроль осуществляется директором , медсестрой(по согласованию), ответственность несут работники пищеблока				
4.1.Первичная обработка сырья (мясо, рыба)	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования, - горячей и холодной проточной воды.	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц. Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение сан. режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования . проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии. При необходимости лаб. контроль за качеством поступающей питьевой воды. Внеплановое проведение ген. уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
4.2.Первичная обработка овощей и фруктов (свежие).	На данном этапе существует высокая степень риска загрязнения сырья, при нарушении технологии обработки.	Наличие необходимого оборудования и условий: - отдельного цеха первичной обработки, - отдельных разделочных столов, инвентаря, кухонной посуды, - технологического оборудования,	Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкций Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. Соблюдение правил личной гигиены.	Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования. Проведение повторного инструктажа сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии
		-горячей и холодной проточной воды.		
4.3.Вторичная	В сырых овощах и	Наличие инструкции	Контроль за обработкой,	Соблюдение и

обработка овощей и фруктов (свежие).	фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующей обработки. При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений.	по обработке овощей, идущих в приготовление без термической обработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню.	приготовлением растворов на основе уксуса и соли. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников.	выполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов. Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка). Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии. При необходимости лаборатор. контроль за качеством поступающих овощей и фруктов. Внеплановое проведение генеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
4.4. Технологический процесс по приготовлению готовых блюд.	Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное для здоровья. Данное может послужить причиной возникновения различных инфекционных и пищевых отравлений.	Наличие технологич. карт, раскладок на рабочих местах. Контроль за работой технол. жарочного оборудования. Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд. Допуск сотрудников, имеющих соответствующее образование.	Обеспечение постоянного медицинского контроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей, ежегодное проведение ревизии к началу учебного года.	Проведение кулинарных советов, заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд. Повышение квалификации поваров. Проверка технологического и теплового оборудования на эффективность работы.
4.5. Хранение готовой продукции на линии раздачи.	При нарушении условий и температуры хранения возникает вторичное размножение патогенной микрофлоры.	Контроль за температурой работы мармитов на линии раздачи. Использование спецодежды для раздачи и одноразовых перчаток.	Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды. Раздача горячей пищи не более 15 минут до прихода детей.	Санитарная обработка столовой посуды, обеденных столов.
5. Контроль осуществляет директор , ответственность возлагается на работников пищеблока				
Обработка кухонной и столовой посуды.	Нарушение режима мытья посуды способствует размножению бактерий группы кишечной палочки.	Контроль за температурным режимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих и дезинфицирующих средств.	Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс-анализом методом йодных проб.	Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа с сотрудниками столовой о правилах обработки.

Наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции
1	Хлеб ржаной
2	Хлеб пшеничный
3	Мука пшеничная
4	Крупы, бобовые
5	Макаронные изделия
6	Картофель
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г
8	Фрукты свежие
9	Сухофрукты
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные
11	Мясо 1-й категории
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленное
15	Молоко
16	Кисломолочная пищевая продукция
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)
18	Сыр
19	Сметана
20	Масло сливочное
21	Масло растительное
22	Яйцо, шт.
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)
24	Кондитерские изделия
25	Чай
26	Какао-порошок
27	Кофейный напиток
28	Дрожжи хлебопекарные
29	Крахмал
30	Соль пищевая поваренная йодированная
31	Специи

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

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 обрешки, 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 рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".
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.

Требования к перевозке и приему продуктов питания в образовательном учреждении

1. Для транспортировки пищевых продуктов используются специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства. Не допускается транспортировка продовольственных пищевых продуктов совместно с непродовольственными товарами.

Для транспортировки определенного вида пищевых продуктов (молочные, колбасные, кремовые кондитерские изделия, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должен быть выделен специализированный транспорт с маркировкой в соответствии с перевозимыми продуктами.

2. Транспортные средства, используемые для перевозки пищевых продуктов, должны быть чистыми, в исправном состоянии. Внутренняя поверхность кузова машины должна иметь гигиеническое покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

3. Шофер-экспедитор (экспедитор), шофер-грузчик должны иметь при себе личную медицинскую книжку установленного образца, работать в спецодежде, строго соблюдать правила личной гигиены, обеспечивать сохранность, качество, безопасность и правила транспортировки (разгрузки) пищевых продуктов.

4. Условия транспортировки (температура, влажность) должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов разным видом транспорта.

Транспортировка скоропортящихся пищевых продуктов осуществляется специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортом.

5. Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуется стеллажами.

6. Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Индивидуальные предприниматели и юридические лица, осуществляющие перевозки пищевых продуктов, обязаны соблюдать требования нормативных документов к условиям перевозки, в том числе проведению мойки и дезинфекции транспортных средств, и подтверждать это соответствующими документами. Форма документа, подтверждающего факт проведения мойки и дезинфекции транспорта, нормативными актами не установлена, поэтому такими документами могут быть договор с организацией на оказание услуг по мойке и дезинфекции транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов, и акты выполненных работ.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Личные медицинские книжки каждого работника		Примечание	
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции			
Журнал учета дезинфекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)			
Журнал учета температуры в холодильниках			
Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.			
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе			
Журнал здоровья персонала			
Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока			
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с разделей пищи)			
Журнал учета лабораторного контроля . Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований			
Контроль сроков проведения лабораторного контроль пищевых продуктов			
Журнал проведения витаминизации третьих и складских блгод (Приложение 6)			
Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)			
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП			
Контроль санитарно-гигиенического состояния складского помещения Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (			
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок			
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции			
Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов		дата	Актуальность заполнения

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в образовательном учреждении

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество замеров)	Примечание/ наличие акта
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	2 раза в 1год	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	сл. блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда
Калорийность	2 раза в 1год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы пищи
Смывы на БГКП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала
- на наличие возбудителей иерсиниозов	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь и овощехранилища и склады хранения овощей, цех обработки овощей
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)
Питьевая вода	1 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б показателям – (ОМЧ, ОКБ) 1 раз в год	
Освещенность	1 раз в 2 года в темное время суток	2 помещения (по 5 точек в каждом)	Замеры проводим 5 кабинетов в один год, 5 кабинетов на следующий год
Температура воздуха	Ежедневно (самостоятельно) /ежегодно	Все помещения	
Влажность	1 раз в 2 года	Все помещения	Замеры проводим 5 кабинетов в один год, 5 кабинетов на следующий год
Шум	1 раз в 2 года	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования
Пульсация	1 раз в 2 года	5 помещений	Проводим замеры ежегодно по 5 кабинетов

Периодичность проведения уборки, мойки и дезинфекции помещений

время уборки	вид уборки	дезсредства	помещение	ФИО проводившего уборку/ подпись
--------------	------------	-------------	-----------	----------------------------------

Журнал учета проведения генеральных уборок в школьной столовой

№п/п	планируемая дата проведения уборки	наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	фактическая дата проведения	ФИО и подпись исполнителя
------	------------------------------------	---	-----------------------------	---------------------------

Журнал учета дезинфекции и дератизации проводимой специализированной организацией (по договору)

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

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

УТВЕРЖДЕНО
Приказом директора
МКОУ «Таборинская СОШ»
№ _____ от _____

**Комплексный план санитарно-противоэпидемических (профилактических)
мероприятий в МКОУ «Таборинская СОШ»**

по профилактике острых кишечных инфекций (ОКИ) и продуктовых отравлений

Основная цель: предупреждение вспышек ОКИ и продуктовых отравлений в образовательном учреждении

Основная задача: эффективная работа по профилактике ОКИ всех служб (здравоохранения и образования) в период сезонного подъёма и широкая пропаганда мер личной и общественной профилактики острых кишечных инфекций.

№	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственный исполнитель
Разработка и утверждение комплексного (оперативный) план санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих <u>предупреждение возникновения острых кишечных инфекций (ОКИ)</u> в ОУ (при наличии предпосылок и предвестников эпидемического неблагополучия), с назначением ответственных за каждый раздел работы:		Сентябрь	Директор
1.	Обеспечение наличия в ОУ и выполнения требований нормативных документов: Санитарно-эпидемиологические правила СП 3.1/3.2.3146-13 «ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ ИНФЕКЦИОННЫХ И ПАРАЗИТАРНЫХ БОЛЕЗНЕЙ» СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций». МУ 3.1.1.2957-11 «Эпидемический надзор, лабораторная диагностика и профилактика ротавирусной инфекции»; "МУ 3.1.1.2969-11. 3.1.1. Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор, лабораторная диагностика и профилактика норовирусной инфекции. Методические указания" Комплексный план мероприятий по профилактике острых кишечных инфекций и вирусных гепатитов с фекально-оральным механизмом передачи инфекции на 2026-2030 годы	Январь Сентябрь и постоянно	Директор, медсестра, классные руководители
2.	Оперативное совещание с информацией по эпид. ситуации и по профилактике по ОКИ.	Октябрь	Директор, медсестра
3.	Приобретение необходимого количества дезинфицирующих средств, ёмкостей для проведения профилактической и текущей дезинфекции.	Постоянно	Директор
4.	Информационно-разъяснительная работа с участниками образовательных отношений по вопросам профилактики ОКИ: проведение родительских и ученических собраний, разработка и распространение памяток, оформление информационных стендов, размещение информации на школьном сайте, контроль за соблюдением правил личной гигиены.	Постоянно и при возникновении очагов	Директор, заместители директора
5.	Ежедневное отслеживание причин отсутствия учащихся.	постоянно	Классные руководители
6.	Обеспечение соблюдения обязательных требований санитарного законодательства по содержанию, эксплуатации, условиям воспитания и обучения.	постоянно	Директор
7.	Не допускать к работе персонал, в том числе сотрудников пищеблоков, имеющих симптомы острых инфекционных заболеваний.	постоянно	Директор, медсестра
8.	Усиление контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима и работой пищеблока.	постоянно	Директор
Разработка и утверждение комплексного (оперативного) плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, обеспечивающих <u>предупреждение распространения острых кишечных инфекций (ОКИ)</u> при возникновении заболеваний ОКИ в ОУ (в эпидемических очагах) с назначением ответственных за каждый раздел работы:			
1.	Вводить «карантинные мероприятия» и обеспечить их выполнение	постоянно	Медсестра

	при возникновении очагов ОКИ сроком на 7 дней. Провести инструктаж с лицами, контактными по ОКИ о правилах соблюдения личной гигиены.		
2.	Организовать карантинные мероприятия: - ввести ограничение (вплоть до запрещения) проведения массовых мероприятий, - прекратить прием новых и временно отсутствующих учащихся в школу, в котором зарегистрирован случай ОКИ; - запретить перевод учащихся из класса, в котором зарегистрирован случай ОКИ, в другой класс; - запретить участие карантинного класса по ОКИ в общих культурно-массовых мероприятиях; - закрепить карантинный класс по ОКИ за отдельным помещением - соблюдать принцип изоляции детей карантинного г класса по ОКИ при организации питания. - закрепить карантинный класс за отдельным помещением	По эпид. показаниям при возникновении очага ОКИ	Директор, педагогический коллектив
3.	Информировать немедленно ДО о возникновении групповых случаев заболеваний ОКИ (в т. ч. Вирусной этиологии) – 3 и более случаев в организованных коллективах, возникших в течение одного инкубационного периода.	По эпид. показаниям	Директор
4.	Проведение повторного инструктажа с техническим персоналом по вопросам организации противоэпидемических мероприятий с отметкой в журнале	По эпид. показаниям	Ответственные по ОТ
5.	Организовать проведение дезинфекционных мероприятий (заключительную и текущую дезинфекцию) в соответствии с действующими нормативными документами на конкретную кишечную инфекцию бактериальной, вирусной или паразитарной этиологии	По эпид. показаниям	Завхоз, технический персонал
6.	Обеспечение соблюдения в очагах температурного режима, режима проветривания, влажной уборки с применением дезинфицирующих средств.	По эпид. показаниям	технический персонал, классные руководители
7.	Организация питьевого режима с обязательным кипячением воды или раздачей бутилированной воды;	постоянно	Сотрудники столовой
8.	Усиление контроля за системой водоснабжения, организацией питания, содержанием территории школы	По эпид. показаниям	Директор
9.	Размещение информации о профилактике ОКИ на информационных стендах и сайте школы	Октябрь	Ответственные за сопровождение сайта

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

(В соответствии со статьями 213, 219 ТК РФ и Федеральным законом от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней», приказ Минздрава от 28.01.2021 г. №29н, совместный приказ Минздрава России и Минтруда России от 31.12.2020 г. №988н/1420н)

№ п/п	Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	Кратность периодического осмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1.	Педагоги: учителя, заместитель по учебно-воспитательной работе, библиотекарь	20	Работы в школьных образовательных учреждениях Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	1 раз в год	1 раз в 2 года
2.	Директор	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном в виде монитора.	1 раз в год	1 раз в 2 года
3.	Кладовщик (продовольственного склада)	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Подъём и перемещение груза вручную.	1 раз в год	1 раз в 2 года
4.	Учитель технологии	1	Работа, связанная с мышечным напряжением Пыль растительного происхождения	1 раз в год	1 раз в 2 года
6.	учитель информатики	1	Работы в школьных образовательных учреждениях Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном видеотерминала. Влияние электромагнитного поля широкополосного спектра частот от ПЭВМ	1 раз в год	1 раз в 2 года
7.	Уборщица учебных и производственных помещений	4	Работы в школьных образовательных учреждениях Синтетические моющие средства Хлор и его соединения Работа, связанная с мышечным напряжением Подъём и перемещение груза вручную. Работа, связанная с мышечным напряжением Хлор и его соединения Синтетические моющие средства	1 раз в год	1 раз в 2 года

8.	Повар	3	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	1 раз в год
			Хлор и его соединения.		
			Работа, связанная с мышечным напряжением		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Работы при повышенных температурах		
9.	Рабочие по обслуживанию и ремонту зданий, сторож.	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Пониженная температура воздуха		
11.	Водитель	1	Работа в школьном образовательном учреждении	1 раз в год	-
			Работа, связанная с мышечным напряжением, с напряжением внимания.		
			Подъём и перемещение груза вручную.		
			Пониженная температура воздуха		
12	Делопроизводитель		Работы в школьных образовательных учреждениях	1 раз в год	-
			Зрительно-напряженные работы, связанные с непрерывным слежением за экраном в виде монитора.		

Требования к санитарному содержанию помещений образовательного учреждения

1. Все помещения общеобразовательного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Туалеты, столовые, вестибюли, рекреации подлежат влажной уборке после каждой перемены. Уборку учебных и вспомогательных помещений проводят после окончания уроков, в отсутствии обучающихся, при открытых окнах или фрамугах
2. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в упаковке производителя, в соответствии с инструкцией и в местах, недоступных для обучающихся.
3. С целью предупреждения распространения инфекции при неблагоприятной эпидемиологической ситуации в общеобразовательном учреждении проводят дополнительные противоэпидемические мероприятия по предписаниям органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
4. Ежедневную уборку туалетов проводят с использованием дезинфицирующих средств независимо от эпидемиологической ситуации. Санитарно-техническое оборудование подлежит ежедневному обеззараживанию. Ручки сливных бачков и ручки дверей моют теплой водой с мылом. Раковины, унитазы, сидения на унитазы чистят ершами или щетками, чистящими и дезинфицирующими средствами, разрешенными в установленном порядке.
5. Уборочный инвентарь для уборки помещений должен быть промаркирован и закреплен за определенными помещениями. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должен иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.
6. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывают с использованием моющих средств, ополаскивают проточной водой и просушивают. Хранят уборочный инвентарь в отведенном для этих целей месте.
7. Санитарное содержание помещений и дезинфекционные мероприятия в подразделениях дошкольного образования проводятся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных организаций.
8. Санитарное состояние помещений пищеблока следует поддерживать с учетом санитарно-эпидемических требований к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.
9. Спортивный инвентарь подлежит ежедневной обработке моющими средствами. Спортивный инвентарь, размещенный в зале, протирают увлажненной ветошью, металлические части – сухой ветошью в конце каждой учебной смены. После каждого занятия спортзал проветривают не менее 10 минут. Спортивный ковер очищают ежедневно с использованием пылесоса, не менее 3 раз в месяц проводят его влажную чистку с использованием моющего пылесоса. Спортивные маты ежедневно протирают мыльно-содовым раствором.
10. При наличии ковров и ковровых покрытий (в помещении дошкольной группы) их очищают пылесосом в ежедневном режиме, а также 1 раз в год подвергают просушиванию и выколачиванию на свежем воздухе.
11. При появлении в учреждении синантропных насекомых и грызунов на территории общеобразовательного учреждения и во всех помещениях необходимо проводить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций в соответствии с нормативно-методическими документами. С целью предупреждения выплода мух и уничтожения их на фазе развития один раз в 5 – 10 дней надворные туалеты обрабатывают разрешенными дезинфицирующими средствами в соответствии с нормативно-методическими документами по борьбе с мухами.

**Основные гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия,
проводимые медицинским работником**

№п/п	наименование мероприятия	сроки выполнения	примечание
1.	классный час на тему ЗОЖ	октябрь, апрель	
2.	беседы на темы правильного питания	ноябрь, март	
3.	общешкольные родительские собрания	февраль	
4.	вакцинация	по плану	
5.	индивидуальные беседы, посещения	по мере необходимости	
6.	работа в составе бракеражной комиссии	ежедневно	
7.	медицинский осмотр детей (педикулез, чесотка)	ноябрь, январь, февраль, апрель, сентябрь	
8.	организация диспансеризации детей	по графику	
9.	организация мероприятий в ДОЛ (по отдельному плану)	июнь	

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

1. Персонал образовательного учреждения 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 детям, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник учреждения 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 учреждение, 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 (Приложение N 28).

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал образовательного учреждения 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), не менее двух комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

7. У помощника воспитателя дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений.

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 до 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 образовательной организации 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 (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.

Политика
Муниципального казенного общеобразовательного учреждения
«Таборинская средняя общеобразовательная школа»

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи образовательного 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 ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Руководство образовательного 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.

Приказ о создании и составе группы ХАССП в образовательном учреждении

Российская Федерация
Свердловская область
Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Таборинская средняя общеобразовательная школа»

623990. с. Таборы, Таборинского района, Свердловской области, ул. Советская, д. 2, tabory_school@rambler.ru
ИНН/КПП 6653001770/665301001 ОКПО 48575690 ОГРН 1026601905373 Тел.: (834347) 2-13-24

ПРИКАЗ

от ____ января 20 г.

№

с. Таборы

О создании рабочей группы по разработке и внедрению производственного контроля с применением принципов ХАССП

С соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с целью успешной реализации проекта по разработке, документальному оформлению и внедрению системы ХАССП,

ПРИКАЗЫАЮ

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу по разработке и внедрению производственного контроля с применением принципов ХАССП в составе:
Координатор Н.И Широких, директор
Технический секретарь Лобвнова О.Ю
Члены рабочей группы:
Член рабочей группы ХАССП М.А.Еснеева, повар
Член рабочей группы ХАССП М.В.Елисеева кладовщик
2. Рабочей группе ХАССП:
 - подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими образовательное 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, эффективности системы ХАССП.
3. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в образовательном учреждении и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
4. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - формирование состава рабочей группы;
 - 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:
 - организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
 - доведение до исполнителей решения группы.
6. Директору организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания
7. Дополнительно включать в Программу проверки:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

8. Данный приказ довести до сведения работников.

Директор

Ознакомлены:

Приложение 27.

Гигиенический журнал (сотрудники)

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) (допущен / отстранен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение 28

Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной установки на пищеблоке

Дата	Условия обеззараживания (В присутствии или отсутствии людей)	Объект обеззараживания (Воздух или поверхность, или то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно- показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторно- кратковременный)	Время		Длительност ь (для повторно- кратковременн ого интервал между сеансам и облучен ия)
					ВКЛ	ВЫКЛ	

Суммарное количество отработанных часов бактерицидной лампой по месяцам:

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока, продуктового склада

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

Условные обозначения.

- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям;
- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);
- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям

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

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

ЧЕК- ЛИСТ на проведение внутреннего аудита (контроля за организацией питания)

ЧЕК-ЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В МКОУ «Таборинская СОШ»

Адрес:

Дата:

Нарушения	Нормативная база	Состояние (да/нет) примечание об отсутствии или наличии	Планируемая дата устранения замечания (при наличии замечания)
1.Формирование ассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		
1.1. Нарушение графика приёма пищи, утверждённого администрацией ОУ.	утвержденный график		
1.2. Ведение бракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журнал бракеража готовой продукции - отсутствие членов бракеражной комиссии перед каждым приемом пищи; - несоблюдение технологии, рецептуры приготовления блюд; - ненадлежащее качество продуктов питания/ продукция с истекшим сроком годности;	приказ директора по основной деятельности,		
1.3. Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённых договоров.	заявки, контракт,		
2. Прием сырья для приготовления блюд			
2.1. Организация контроля за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия, декларации, товарные накладные и т.д.			
3.Хранение сырья	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		
3.1. Своевременное заполнение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования и складского помещения			
3.2. Проведение влажной обработки холодильного оборудования с отметкой. в журнале проведения обработки холодильного оборудования			
3.3. Отсутствие признаков уборки столовой после каждого приема пищи			
3.4. Нарушение сроков реализации блюд			

3.5. Хранение продуктов питания с нарушением норм СанПин			
3.6. Несоблюдение условий хранения продуктов питания			
3.7. Ненадлежащее маркированная продукция/ отсутствие маркировочного ярлыка			
3.8. Использование кухонной посуды, инвентаря не по назначению (не в соответствии с маркировкой)			
3.9. Документально не зафиксированные продукты питания			
3.10. Реализация в столовой запрещенных продуктов питания			
3.11. Несоблюдение температуры подачи блюд			
3.12. Обеспечивать хранение сыпучих продуктов в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, отдельно, холодильнике)			
3.13. Ведение журнала по контролю за температурным режимом и относительной влажностью воздуха в складском помещении			
3.14. Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий в складских помещениях. Вентиляция помещений			
4.Первичная и вторичная обработка сырья (мяса, рыбы, овощей и фруктов)	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		
4.1. Наличие на рабочем месте в мясо-рыбном, овощном цехах инструкций по размораживанию мяса, рыбы, по обработке яиц, обработки фруктов и овощей			
4.2. Технологические карты по приготовлению блюд из мяса, рыбы, овощей			
4.3. Соблюдение правил личной гигиены сотрудников столовой			
4.4. Приготовление растворов на основе уксуса и соли для обработки овощей и рыбы. Наличие мерных ёмкостей для разведения растворов и посуды.			
5.Технологический процесс приготовления блюд	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		
5.1. Обеспечение постоянного медицинского контроля			
5.2. Ведение меню- требований закладки продуктов			
5.3. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей (наличие термометра), ежегодное проведение ревизии к началу учебного года			
6. Хранение готовой продукции на линии раздачи	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		
6.1. Реализация готового питания не более 1-го часа с момента приготовления, использование чистой столовой посуды			
6.2. Раздача горячей пищи не более 15 минут до прихода детей			
6.3. Соблюдение температурного режима готовой продукции			
6.4. Несоответствие выхода порции, указанному в меню			
6.5. Нарушение отбора суточной пробы			
6.6. Отсутствие организации питьевого режима			
6.7. Нарушение хранения пищевых отходов			
7.Обработка кухонной и столовой посуды	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		

7.1. Проведение обработки посуды в соответствии с инструкциями			
7.2. Использование дезсредств согласно СанПиН, сертификатов качества			
7.3. Ненадлежащее санитарное состояние посуды, инвентаря			
8. Нарушение организации прохождения работниками столовой обязательных медицинских осмотров	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		
9. Эстетическое оформление обеденного зала (культура, чистота, оформление) -наличие мусора, посторонних вещей, мебели -отсутствие салфеток, бумажных полотенец -неисправность системы водоснабжения -грязь, паутина, насекомые	МР 2.3.6.0233-21, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, МР 2.4.0179-20		

(Ф.И.О. сотрудника, проводившего аудит)

(подпись)