

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются 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 общеобразовательное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза 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 отдельные ванны (гибкие шланги с душевой насадкой).

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук.

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 в группе. 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 буфетных каждой групповой ячейки.

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 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.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

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

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

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах 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.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским работником

Медицинский работник обязан:

- проводить медицинские осмотры обучающихся при поступлении в школу с целью выявления больных, в том числе на педикулез;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся составлять и выписывать меню
- раскладку с использованием картотеки блюд и примерного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания, проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- проводить работу по организации профилактических осмотров обучающихся;
- информировать о результатах медицинских осмотров родителей (законных представителей) обучающихся, знакомить педагогов с рекомендациями врачей-специалистов; направлять обучающихся на консультации к врачам-специалистам;
- информировать директора комбината, педагогов о состоянии здоровья обучающихся, рекомендуемом режиме для обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья, распределять обучающихся на медицинские группы здоровья для занятий физическим воспитанием;
- оказывать методическую помощь учителям в организации работы по физическому воспитанию и закаливанию обучающихся и проведению летних оздоровительных мероприятий;
- проводить мероприятия, направленные на повышение уровня компетенции учителей комбината и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам охраны и укрепления здоровья обучающихся, специальные занятия с обучающимися всех возрастных групп по тематике ОБЖ;
- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации оздоровительных мероприятий;
- проводить ежедневный амбулаторный прием в целях оказания медицинской помощи (при необходимости), выявления заболевших обучающихся, своевременной их изоляции, оказания первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;

- информировать директора комбината о необходимости вызова скорой помощи, в экстренной ситуации содействовать этому;
- незамедлительно информировать директора комбината о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
- сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников комбината

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

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

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья персонала (Приложение № 21). Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Директор комбината 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 образовательного учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.
2. Медицинский персонал образовательного учреждения (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства директор комбината, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Правила хранения пищевых продуктов и сырья

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

4. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

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

6. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Максимальный срок хранения при температуре не выше $+6^{\circ}\text{C}$ составляет от 6 до 72 часов в

зависимости от вида продукта.

7. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

8. Мороженое мясо хранят в морозильной камере.

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

10. Птицу охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках;

для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) проложены рейки.

11. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят в морозильной камере.

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

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

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

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

16. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6°C.

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

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

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

20. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. Шкафах для хлеба не имеет дверей. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

21. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

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

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

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

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1.), который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. (Приложение 4.2)

26. Правила приготовления пищевых продуктов.

25.1 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

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

25.3 При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико- технологической карты в Приложении 5, а также соблюдаются санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, без прикосновения к продуктам рук.

25.4 Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более

2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в

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

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

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

25.7 При составлении примерного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложением 6) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Для обеспечения физиологической потребности в витаминах дополнительно обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий

учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в (Приложении 6) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложением 6), который хранится один год.

25.8 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Приложение 7.1 Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Приложение 7.2 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в (Приложении 8);
- 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.

Приложение 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающегося			
	в г., мл, брутто		в г., мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб ржаной пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250	250	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280	320
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185	185
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77(51)	86(105)	70	78
Цыплята 1 категория потрошенные (куры 1 кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты(массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание: Масса брутто приходится для нормы отходов 25%

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

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

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

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1	Входной контроль качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировки на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продуктов СанПиН 2.4.5.2409-08 Технические регламенты на соответствующие виды продуктов
2	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающего сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продуктов

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

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

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

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

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

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для

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

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания комбината.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

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

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

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

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °C)					
	1	2	3	4		30

Журнал
учета температуры и влажности в кладовой

учета температуры и влажности в кладовой

[illegible]

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов в соответствии со справочником	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления:

Характеристика блюда на выходе (консистенция, цвет и др.):

«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее внесенного препарата (гр)	Время препарата приготовления витаминизированного блюда	Время присма блюда	Примечание

«Журнал бракеража готовой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименов ание готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание *
1	2	3	4		7	8	9

* Указываются причины запрещения к реализации готовой продукции

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

Система оценки бракеража готовой продукции

- 5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

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

Приложение 8

по Приложение N 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13 ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ
ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:

Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных;
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

**Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и
инструментальных исследований в организации питания
МУП "Комбинат школьного питания"**

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество)	Примечание
Готовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы
Содержание «С»	2 раза в	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и
- на наличие возбудителей	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба,
Питьевая вода	2 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б	
Освещенность	1 раз в год в темное	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самост	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла,

огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, корни белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд;
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Протокол выявления и описания опасностей, указания средств управления и оценки риска

Этап производства	Опасность		Описание / Управление опасным фактором	Влияние на здоровье	Вероятность возникновения	Оценка риска существенная / не существенная	Обоснование выбора и оценки опасности
Заявка на поставку продуктов питания. Поступление продуктов питания от поставщиков Разгрузка Размещение на складе временного хранения	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие песка, мелких камушков могут вызвать заболевание и повреждение органов (зубы). Стекла от ламп или разбившихся окон при попадании в пищу могут вызвать тяжелые травмы. Детали оборудования (гвозди, щепки от поддонов) могут вызвать тяжелые травмы.	В	Очень низкая (1балл)	1В - допустимый	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Список поставщиков допущенных до поставки сырья, инструкция к транспортировке, приемы и хранению продуктов.
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.	Х	Превышение нормативно установленных ПДК по вредным примесям могут вызвать заболевания от легкой до тяжелой формы, летальный исход. Возможность перекрестного загрязнения от оборудования, автотранспорта	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Инструкция к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	М	Наличие: КМАФАМ. S.aureus, дрожжи, плесневые грибы, микотоксины (афлатоксины) Наличие: БГКП. патогенные, вт.ч. сальмонеллы. Перекрестное загрязнение может привести	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для

				к переносу не характерных для данного вида сырья ОФ и не подлежащих дальнейшей переработке. Могут вызвать пищевое отравление или интоксикацию организма.				любого человека. Инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, подготовка сырья к производству.	Вероятность очень высокая. Имеются случаи индивидуальной непереносимости. При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, дерматита, конъюнктивита, отека
Аллергены	А	Белок куриного яйца, молокопродукты могут вызвать аллергию (аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену). Перекрестное загрязнение может привести к	А	Очень низкая (1балл)	IA - недопустимый,				

Подготовка сырья		переносу не характерных для данного вида сырья ОФ и не подлежащих дальнейшей переработке.				Квинке, крапивницы, бронхиальной астмы или анафилактического шока. Указание аллергия на упаковке.
Наличие посторонних включений	Ф	Наличие песка, мелких камушков. Могут вызвать заболевание и повреждение органов (зубы).	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый	Вероятность очень низкая. Инструкция по подготовке продукции
	Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства. Управление: контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкция по санитарной обработке И-01	Е	Очень низкая (1балл)	1Е - допустимый	Вероятность очень низкая. Инструкция по подготовке сырья, Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
	Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Управление: Инструкция по санитарной обработке. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования. Может вызвать недомогание	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый	Инструкция по санитарной обработке. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
	М	Не соблюдение технологии подготовки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Управление: Инструкция по санитарной обработке. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
Загрязнение пищевыми веществами.						
Превышение норм по КОЕ и /или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности						

Кулинарная обработка сырья	Аллергены	А	предварительной подготовки. Может вызвать недомогание и или болезнь средней тяжести.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции производственной деятельности:
		А	Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену.	Е	Очень низкая (1балл)	1Е - допустимый	Контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по санитарной обработке.
		Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый,	Управление: Инструкции по санитарной обработке Инструкции производственной деятельности.
	Загрязнение непищевыми веществами.	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования. Может вызвать недомогание.	А	Очень низкая (1балл)	1А - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	М	Не соблюдение технологий кулинарной обработки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности предварительной подготовки. Может вызвать от недомогания до тяжелых	А	Очень низкая (1балл)	1А - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.

Выдача готовой продукции	Аллергены	А	форм болезней. Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Не точное следование рецептуре может привести к попаданию в готовое блюдо не предусмотренных ингредиентов. Аллергия может привести к летальному исходу	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Картотека технологических карт, Инструкции производственной деятельности.
	Наличие посторонних включений		Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства.	Е	Очень низкая (1балл)	1Е - допустимый	Контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по санитарной обработке.
	Остатки моющих средств.		Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные и следы их жизнедеятельности		Возможность перекрёстного загрязнения от столовой посуды и приборов. Может вызвать недомогание.	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке.
	Аллергены		Перекрестное заражение. Может вызвать недомогание и/или болезнь средней тяжести.	А	Очень низкая (1балл)	1А - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке.
			Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Недостаточное	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Картотека технологических карт. Планы помещения пищеблока.

			информирование потребителя о составе блюда может привести к неумышленному потреблению опасного аллергена. Аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену.				
--	--	--	--	--	--	--	--

Пояснения к столбцам таблицы:

1. Этап производства (Технологическая операция), ст.1 - указывается наименование технологической операции согласно блок-схемы производства.

2. Описание опасности - четко и подробно описываются опасности, вероятность возникновения которых существует на каждом этапе:

- опасный фактор, ст. 2 - указывается опасность, которая может проявиться на этом этапе;
- тип, ст. 3 - указывает, к какой категории относится опасность (Ф-физическая, Х-химическая, М-микробиологическая, А-аллергены);
- описание /ст.4 - приводится описание опасного фактора: указывается, где и как может произойти загрязнение продукта или среды; в каком виде

может присутствовать или проявляться опасность (например: наличие, способность к росту, выживаемость, выделение токсинов или токсичных хим. веществ, миграция химических веществ). Приводятся вспомогательные данные/ссылки о вероятности возникновения, информация о негативном влиянии на здоровье и приемлемом уровне в готовом продукте. Для каждой опасности приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье. Указывается, какими документами или предварительными программами они управляются.

3. Оценка опасностей, ст.5. 6 и 7 - указывают, исходя из описания опасности, вероятности возникновения (до применения меры контроля) и негативного воздействия на здоровье, нужно ли его контролировать, т. е. является ли эта опасность существенной? Бальная оценка проставляется на основании методологии анализа рисков (п.5).

4. Обоснование выбора и оценки опасности для каждой приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье.

5. Следует убедиться в том, что все опасности, которые могут возникнуть, учтены. Если все же какие-либо опасности не были приняты во внимание, необходимо указать, почему.

Сокращения в тексте таблицы: ПДК - предельно допустимая концентрация; КМАФАнМ (общее микробное число) - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; БГКП - бактерии группы кишечной палочки.

Может вызвать заболевание (С);

Может вызвать серьезное заболевание (В);

Может вызвать серьезное заболевание или летальный исход (А);

Не оказывает существенного влияния (Е);

Характеристика часто встречающихся опасностей

Свинец	Вызывает нарушения функций нервной и сердечнососудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани	Может вызывать заболевание (C)
Кадмий	Поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме	Может вызывать заболевание (C)
Мышьяк	Воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме	Может вызывать заболевание (C)
Ртуть	Влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Органические формы ртути (могут содержаться в рыбе и рыбных продуктах, продуктах животного происхождения) более опасны по сравнению с неорганическими формами	Может вызывать заболевание (C)
Радионуклиды: цезий 137, стронций 90	Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Может вызывать заболевание (C)
Пестициды: ГХЦГ ДДТ и его метаболиты	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития	Может вызывать заболевание (C)
Антибиотики: левомицетин, тетрациклин	Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп микроорганизмов, устойчивых к воздействию антибиотиков	Может вызывать заболевание (C)
Пищевые добавки	При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов	Может вызывать заболевание (C)
Микотоксины	Высокотоксичные вещества, способны вызывать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечнососудистую, кроветворную системы, печень	Может вызывать серьезное заболевание (C)
Диоксины	Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки	Может вызывать серьезное заболевание (C)
Меламин	При воздействии в относительно высоких концентрациях вызывает образование камней в почках, острую почечную недостаточность и смерть. При воздействии малых доз оказывает негативное влияние на почки	Может вызывать серьезное заболевание (C)
Сернистый ангидрид	Может вызывать раздражение пищевого тракта. У лиц, обладающих повышенной чувствительностью, может вызывать аллергические реакции	Может вызывать заболевание (C)
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызывать заболевание (C). Острые предметы могут вызывать серьезное заболевание (B) или летальный исход

Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, арахис, сернистый ангидрид и др.	При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока	(А) Может вызвать серьёзное заболевание (В)
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы,	Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. <i>S.aureus</i> вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллёзе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул	Может вызвать серьёзное заболевание (В)

Протокол выбора ККТ и распределения мер контроля

Этап и описание опасности				Распределение мер контроля на КТ и ККТ путем выбора ответов на вопросы В1-В7										Обоснование решения
Этап	Код категории опасности	Опасность	Способ возникновения	Мера контроля	В1	В2	В3	В4	В5	В6	В7	КТ/КТ № модификация процесса		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Заявка на поставку продуктов питания	Х,М	Превышение нормативно установленных ПДН превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	Наличие	Отбор поставщиков. перечень запрещенных продуктов. контроль целостности упаковки. контроль соответствия маркировки.	нет					да		ККТ-1	Существующая практика - недопустимость поставок пищевой продукции и сырья из «не проверенных источников». С каждым потенциальным поставщиком проводится предварительная работа с целью выяснения возможности им соблюдать требуемые параметры по качеству. Заявка строится исходя из утвержденного меню, которое разрабатывается с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13.	
	А	Аллергены	Наличие	Перечень запрещенных	да	да	да	нет				КТ	Отсутствие какого-либо обязательного сопроводительного документа и/или нарушение поставщиком правил транспортировки и/или неудовлетворительный результат органолептической оценки - являются Данный параметр контролируется по совокупности	

Размещение на складе временного хранения	М	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям. Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности. Перекрестное заражение.	Накопление и рост	продуктов	да	да	да	да	да	да	да	да	КТ-1	с ККТ-01. Дополнительных мер контроля не требуется. Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XVI. Требование к перевозке и приему пищевых продуктов образовательные организации. XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Требование к соблюдению санитарных правил и нормативов XX Приложение № 4,5,9.
	Х,А	Перекрестное заражение.	Наличие	Раздельное хранение, перемещение, использование сырья в индивидуальной упаковке	да	да	нет						КТ	Данный параметр контролируется по совокупности с ККТ-02. Дополнительных мер контроля не требуется.
	Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения	Наличие	Визуальный контроль, контроль оборудования, санитарные правила	да	да	нет						КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требование к соблюдению санитарных правил и нормативов. Дополнительная проверка обеспечивается на этапе кулинарной обработки.
Подготовка сырья	М	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы	Накопление и рост	Контроль температуры хранения, контроль и	да	да	нет						КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требование к соблюдению санитарных правил и

	мы и следы их жизнедеятельности		резервирование сроков хранения, санитарные правила по обработке									нормативов. Дополнительная проверка обеспечивается на этапе кулинарной обработки.
А	Перекрестное заражение	Наличие	Раздельная обработка санитарные правила	да	да	нет					КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требование к соблюдению санитарных правил и нормативов. На основании сложившейся практики (отсутствие прецедентов) считать, что процесс происходит в контролируемых условиях. Дополнительных мер не требуется
Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения	Наличие	Визуальный контроль, контроль оборудования, санитарные правила. Бракераж готовой кулинарной продукции	да	да	нет					КТ	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требование к соблюдению санитарных правил и нормативов. Для улучшения контроля введен процесс бракеража готовой кулинарной продукции. Дополнительная проверка обеспечивается на этапе реализации.
М	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	Накопление и рост	Соблюдение сроков обработки, температурных режимов, раздельная обработка	да	да	да	да	да	да	да	ККТ-2	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания XX Требования к соблюдению санитарных правил

Реализация		ости		готовой и сырой продукции. санитарные и гигиенические правила. Подавление роста применением бактерицидных ламп. Бракераж готовой кулинарной продукции	да	да	да	да	да	нет					Приложение № 7,10 Бракераж готовой кулинарной продукции
	А	Перекрестное заражение	Наличие			да	да	да	да	нет	КТ				Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; Дополнительные меры на этапе реализации.
	Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения	Наличие	Визуальный контроль. контроль оборудования, санитарные правила.							КТ				Требования ТР ТС 021 2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания XX Требования к соблюдению санитарных правил Приложение № 7,10 Бракераж готовой кулинарной продукции На основании сложившейся практики и статистики можно считать, что процесс происходит в управляемых условиях. Дополнительные мер не требуется.
	М	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные	Накопление и рост. Наличие		да	да	да	да	да	нет	КТ				Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические требования на основании сложившейся

	микроорганизмы и следы их жизнедеятельности. Перекрестное загрязнение																	практики и статистики можно считать, что процесс происходит в управляемых условиях. Дополнительные меры контроля обеспечиваются на ККТ-04, где фиксируется приготовления блюда. Сроки реализации указаны в технологических картах. Обеспечено раздельное хранение грязной и чистой посуды инвентаря
A	Перекрестное заражение, недостаточное информирование потребителя	Наличие	да	да	да	да	да	нет	нет	ККТ-3	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания. XX Требования к соблюдению санитарных правил Приложение № 7,10,12. Бракераж готовой кулинарной продукции Принято решение об опубликовании составов блюд в меню с размещением в групповых ячейках со свободным доступом со стороны потребителей. Обеспечение однозначной трактовки названий блюд в меню и технологической карте.							

Пояснение к заполнению таблицы:

1. Указываются опасности, признанные существенными.
2. Подробно описывается выбранная мера/ комбинация мер контроля, которая позволит предотвратить опасность, устранить ее или снизить до приемлемого уровня (п.6)
3. Обозначения вопросов (B1, B2...) приняты в соответствии с «деревом решений» по выбору ККТ:
 - 1) B1- Установление меры контроля обязательны для применений? (если да, то переход на B2, если нет на B6);
 - 2) B2 - Существует ли возможность своевременного мониторинга для обеспечения немедленной коррекции? (если да, то переход на B3, если нет - необходимо изменить этап, процесс или продукт, чтобы обеспечить своевременный мониторинг);
 - 3) B3- Является ли эта мера контроля завершающей для устранения выявленных опасностей или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то

переход на В4, если нет - на КТ);

4) В4 - существует ли вероятность нарушения при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса? (если да, то переход на В5, если нет - на КТ);

5) В5- могут ли быть серьезными последствия в случае отказа функционирования меры контроля? (если да, то переход на В6, если нет - необходимо пересмотреть вероятность возникновения опасности);

6) В6 - является ли эта мера контроля специально установленной и применяемой для устранения или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на ККТ, если нет на В7);

7) В7 - является ли данная мера контроля необходимой для эффективности других мер? Применяется она самостоятельно или в сочетании с другими? (если да, то переход на ККТ если нет на КТ

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

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).

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, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

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

Ведение учета и отчетности, установленной действующим

законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

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

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

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и 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 МУП "Комбинат школьного питания"

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 директор МУП "Комбинат школьного питания" и лицо, назначенное по приказу.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия ¹	Личная подпись ответственного лица

¹ Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

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

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

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

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

Приложение № 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации"

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

1. Директор
2. Администратор
3. Главный бухгалтер
4. Бухгалтер расчетного стола
5. Бухгалтер материального стола
6. Бухгалтер по работе с покупателями
7. Бухгалтер по работе с ОУ
8. Бухгалтер по работе с ДОУ
9. Бухгалтер по работе с поставщиками
10. Бухгалтер - калькулятор
11. Кассир
12. Специалист по персоналу
13. Контрактный управляющий
14. Юрисконсульт
15. Ведущий специалист производственного отдела
16. Технолог
17. Технолог – калькулятор
18. Специалист по охране труда и гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям
19. Системный администратор
20. Оператор ЭВМ
21. Заведующий складом
22. Кладовщик
23. Специалист административно-хозяйственной деятельности
24. Плотник
25. Дневной сторож
26. Сторож
27. Оператор стиральных машин
28. Слесарь-сантехник
29. Уборщик территории
30. Грузчик – экспедитор
31. Начальник гаража
32. Водитель
33. Механик
34. Мастер производственного цеха

- 35. Обвальщик мяса
- 36. Изготовитель пищевых полуфабрикатов
- 37. Кухонный рабочий
- 38. Подсобный рабочий
- 39. Уборщик служебных и производственных помещений
- 40. Мойщица посуды
- 41. Буфетчица
- 42. Пекарь
- 43. Повар детского сада
- 44. Повар
- 45. Старший повар
- 46. Шеф-повар

Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 июля 2000 г. N 2321

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ от 29 июня 2000 г. N 229

**О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ
ОРГАНИЗАЦИЙ**

В соответствии со статьями 11 и 36 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно — эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) приказываю:

1. Утвердить:

1.1. Инструкцию о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения (приложение 1).

1.2. Форму «Журнала регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций» (приложение 2).

1.3. Образец штампа для внесения результата профессиональной гигиенической аттестации в личную медицинскую книжку (приложение 3).

2. Департаменту госсанэпиднадзора (Монисов А.А.) до 1 сентября 2000 г. разработать и утвердить дифференцированные программы профессиональной гигиенической подготовки должностных лиц и работников организаций, указанных в п. 1 настоящего Приказа, а также необходимые методические материалы.

3. Контроль за выполнением настоящего Приказа возложить на Первого заместителя Министра Онищенко Г.Г.

Утверждено

Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации
от 29.06.2000 N 229

ИНСТРУКЦИЯ

О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИЙ, ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОТОРЫХ СВЯЗАНА С ПРОИЗВОДСТВОМ, ХРАНЕНИЕМ, ТРАНСПОРТИРОВКОЙ И РЕАЛИЗАЦИЕЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ, ВОСПИТАНИЕМ И ОБУЧЕНИЕМ ДЕТЕЙ, КОММУНАЛЬНЫМ И БЫТОВЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по дифференцированным программам и методическим материалам, утвержденным Департаментом Государственного санитарно — эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации.

1. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

— для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мяса — молочной и кремово — кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, — ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

— для остальных категорий работников — 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, обязательная для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших очередную аттестацию, проводится:

- по очной форме (6 - 12 часовые программы);

- по очно-заочной форме (самостоятельная подготовка по методическим материалам с консультацией специалистов), очная часть программы составляет не менее 4 часов;

- по заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться:

- на базе организаций, имеющих лицензию на образовательную деятельность, осуществляющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию указанных выше категорий работников;

- непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, при условии предоставления помещений и подбора групп однородных профессий (не менее десяти человек в группе).

2. Аттестация указанных выше категорий должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах государственного санитарно-эпидемиологического надзора (далее - центры госсанэпиднадзора) в форме собеседования или тестового контроля.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком. При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится. Неаттестованные должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через 1 неделю. В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации центр госсанэпиднадзора уведомляет об этом руководителей организаций, работники которых не прошли аттестацию.

3. Руководитель организации, деятельность которой связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, составляет пофамильные списки лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год, и направляет их не позднее 1 февраля текущего года на согласование в соответствующий центр госсанэпиднадзора одновременно с проектом плана этой подготовки. План после согласования утверждается руководителем организации.

Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций

Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций

(утв. приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229)

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МУП КШП

Т.Ю.Абрамова

"31" 08 2017 г.

Политика МУП "Комбинат школьного питания"
в области качества и безопасности выпускаемой продукции

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 МУП "Комбинат школьного питания" в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение 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 МУП "Комбинат школьного питания" 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.

Муниципальное унитарное предприятие "Комбинат школьного питания"
городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан

Приказ № 3

О назначении руководителя группы
и создании рабочей группы ХАССП

от 20.01.2017

С целью успешной реализации проекта по разработке, документальному оформлению и внедрению системы ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1) Включить в область применения системы ХАССП структурные подразделения
- 2) Система ХАССП распространяется на производство и хранение пищевой продукции.
- 3) Создать группу по обеспечению безопасности пищевой продукции в составе:
 1. Директор - Т.Ю.Абрамова
 2. Ведущий специалист по производству - А.А.Алексеева
 3. Технолог - А.В.Андриянова
 4. Технолог - С.В.Яхина
 5. Специалист по АХД - Т.А.Мамаева
- 4) Назначить Координатором группы ХАССП - А.А.Алексееву и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:
 - 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 и их подразделениями;
 - доводит до исполнителей решения группы;
 - представляет группу в руководстве организации.
- 5) Назначить Техническим секретарем группы ХАССП - А.В.Андриянову и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:
 - организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
- 6) Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МУП КШП



Т.Ю.Абрамова

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

№ п/п	ФИО работника	должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

"Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова"

ФИО	Дата осмотра, смена	Результаты осмотра	Принятые меры	Подпись лица, проводившего осмотр
Итого осмотрено				
В том числе				
отстранено:				

«Журнал здоровья»

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний и членов сотрудника и семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)**	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.						Зд.	
2.						Отстранен	
3.							

*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

**Условные обозначения: Зд. – здоров; Отстранен – отстранен от работы; Отп. – отпуск; В. – выходной; б/л. – больничный лист.

ЖУРНАЛ учета времени работы бактерицидных ламп

[illegible]

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

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

Условные обозначения.



- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям



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



-полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1)	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2)	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния кладовой. Кладовой (Приложение 23)	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 7.1, 7.2)	Журнал проведения витаминизации третьих и младших блюд (Приложение 6)	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9). Акт отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторных исследований	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 19)	Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 20)	Журнал здоровья персонала (Приложение 21)	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1)	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 4.2)	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3)	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)	Личные медицинские книжки каждого работника	Примечание
--	---	--	--	--	--	---	---	---	---	---	--	---	--	--	---	---	---	------------

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

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

Меры по предотвращению перекрестного загрязнения

Общие требования

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

Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования).

Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

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

Управление аллергенами

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

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

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

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

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

Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов. Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.

Рабочий лист ХАССП № 1

Наименование технологического процесса: Размещение на складе временного хранения

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1 Приёмка сырья	2 Наличие посторонних включений	3 ККТ № 1	4 Сопроводительная документация (отсутствует). Целостность упаковки (нарушена). Срок годности (истекший). Охлажденное продуктоволствие: 8°C /47°F. Замороженное продуктоволствие не должно иметь признаков оттаивания Горячее продуктоволствие должно иметь температуру не ниже 60°C /140°F или соответствовать национальным стандартам, если их требование выше	5 Шеф-повар контролирует соответствие документации, целостность упаковки, срок годности	6 Не отвечающий требованиям пищевой продукт не принимается, продукт отсылается обратно Если температура продукта находится в пределах между 5°C /41°F и 8°C /47°F, необходимо немедленно охладить продукты. Проводится контроль безопасности продуктов. Если температура выше - 8°C /47°F, то продуктоволствие отклоняется. Если у замороженных продуктов наблюдаются признаки оттаивания, то продуктоволствие отклоняется. Горячие продукты, имеющие температуру ниже 60°C, должны быть отклонены.	7 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
	Превышение ПДК по химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непивцевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности Аллергены					

Рабочий лист ХАССП № 2

Наименование технологического процесса: Размещение на складе временного хранения

Хранение поступающего пищевого сырья	Наличие посторонних включений	КТТ № 1	Температура и влажность (нарушение температурного режима). Чистота оборудования и помещения (нарушение санитарной обработки). Содержание склада (несоответствие инвентаря). Техническое состояние оборудования (неисправность оборудования) Охлажденное продовольствие: 8°C /47°F или соответствовать национальным стандартам, если их требования выше. Замороженное продовольствие должно быть в твердом состоянии и не иметь признаков оттаивания или соответствовать национальным стандартам, если их требования выше.	Шеф-повар контролирует соответствие температурного режима, чистоту санитарной обработки, соответствие инвентаря, исправность оборудования	Проверка средств измерений. При повышении температуры в холодильнике, пределах между 5°C /41°F и 8°C /47°F необходимо заново проверить температуру продовольствия. При температуре продовольствия 8°C/47°F, предпринимаются альтернативы хранения. Немедленное понижение температуры. Если у замороженных продуктов появились признаки оттаивания, их полностью размораживают	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение пищевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности Аллергены					

Рабочий лист ХАССП № 3

Наименование технологического процесса: Переработка пищевого сыра

Кулинарная обработка сыра	Наличие посторонних включений	КТТ № 3	Чистота оборудования и помещений пищеблока (нарушение санитарной обработки). Техническое состояние оборудования (неисправность оборудования). Выполнение требований ТТК (несоответствие требований технологического процесса).	Повар контролирует соответствие санитарной обработки, требований ТТК, исправность оборудования,	Наладка оборудования. Переработка несоответствующей продукции. Изоляция несоответствующей продукции.	Журнал генеральных уборок. Сборник технологических карт
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение пищевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности Аллергены					

Рабочий лист ХАССП № 4

Наименование технологического процесса: Переработка пищевого сырья

Выдача готовой продукции	Наличие посторонних включений	КТТ № 3	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК (не соответствует)	Изоляция несоответствующей продукции. Утилизация несоответствующей продукции.	Медицинский работник снимает пробу готовых блюд, проводит органолептическую оценку, контролирует соблюдение правил подачи готовых блюд	Журнал бракеража готовой продукции
	Превышение ПДК по химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности					
	Аллергены					