УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №17 ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА ИЛЬСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ЖИГУЛЕНКО ЕВГЕНИИ АНДРЕЕВНЫ
ул.Первомайская, 44 б, п.Ильский, Северский район, Краснодарский край, 353231
Тел.:8(86166) 68-5-32
ОКПО 53424510 ОГРН 1022304544217 ИНН 2348018730 КПП 234801001

ПРИКАЗ

от 09.11.2020 **№** 505

О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в образовательной организации

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ СОШ № 17 пгт Ильского МО Северский район имени Героя Советского Союза Жигуленко Е.А по разработке и внедрению системы ХАССП.

В составе:

Координатор Хочелева Н.Ф., зав.производством

Технический секретарь Пономаренко О.В.

Члены рабочей группы на предприятии:

Член рабочей группы ХАССП Бабенко Т.М., заместитель директора по АХР

Член рабочей группы ХАССП Ревнякова О.А., заместитель директора по ВР

2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить на МБОУ СОШ № 17 пгт Ильского МО Северский район имени Героя Советского Союза Жигуленко Е.А систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству
Пищевой продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими ОО

4. Рабочей группе ХАССП на предприятии обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Делопроизвоителю Босиковой Л.А.,ознакомить с настоящим приказом работников под подпись.

8.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Н.В.Миколаевская

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №17 ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА ИЛЬСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ЖИГУЛЕНКО ЕВГЕНИИ АНДРЕЕВНЫ
ул.Первомайская, 44 б, п.Ильский, Северский район, Краснодарский край, 353231
Тел.:8(86166) 68-5-32
ОКПО 53424510 ОГРН 1022304544217 ИНН 2348018730 КПП 234801001

ПРИКАЗ

от 30.12.2020 **№616-0**

Об утверждении Программы производственного контроля

В связи с производственной необходимостью в целях контроля за организацией горячего питания приказываю:

1. Утвердить Программу производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации горячего питания детям.
2. Контроль за исполнением данного возложить на заместителя директора по ВР.

Директор Миколаевская Н.В.

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 17 пгт Ильского
МО Северский район
имени Героя Советского Союза Жигуленко Е.А.

_____ Н.В.Миколаевская
Приказ от 30.12.2020 № 616

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №17
поселка городского типа Ильского муниципального образования Северский район
имени Героя Советского Союза Жигуленко Евгении Андреевны

2020 г.

Наименование юридического лица:	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа №17 поселка городского типа Ильского муниципального образования Северский район имени Героя Советского Союза Жигуленко Евгении Андреевны (МБОУ СОШ № 17 пгт Ильского МО Северский район имени Героя Советского Союза Жигуленко Е.А.)
Ф.И.О. руководителя, телефон:	Миколаевская Нина Владимировна 8616668532
Юридический адрес:	353231, Краснодарский край, Северский район, пгт. Ильский, ул. Первомайская, 44 «Б»;
Фактический адрес:	353231, Краснодарский край, Северский район, пгт. Ильский, ул. Первомайская, 44 «Б»
Количество работников:	72 человека
Количество обучающихся:	850 человек
Свидетельство о государственной регистрации	№ 03871 от 03.07.2019
ОГРН	1022304544217
ИНН	2348018730
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№ 09075 от 04.06.2019

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

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

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом… работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

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

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

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

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

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

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

Приложения к Разделу № 1:

Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»

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

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	Занимаемая должность
1	Миколаевская Нина Владимировна	Директор
2	Бабаенко Татьяна Михайловна	Зам. директора по АХР
3	Денисенко Владимир Михайлович	Зам. директора по ВР
4	Егорова Оксана Витальевна	Зам.директора по УВР
4	Хочелева Нелли Федоровна	Зав.производством

Приложения к Разделу № 2:
Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»
Приложение № 3«Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»

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

В данном разделе реализуются ***принципы:***

определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

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

Обязательные мероприятия

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

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 1 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

<u>Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия</u>

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Экспертиза (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации**	Поступающие пищевые продукты, сырье	1 проба каждого вида пищевого продукта	2 раза в год **на основе централизованно-го заказа услуг** по лабораторному и инструментальному исследованию

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяется органолептическая оценка:

Контроль показателей качества готовых блюд			
Качество термической обработки мясных и рыбных изделий	Мясные и рыбные изделия	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение массы порции готового блюда	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Определение температуры готовых блюд	Готовая пища	Каждый вид блюд	Каждый прием пищи
Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий			
Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук	Руки персонала, находящегося на смене	Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами	Каждую смену

Приложения к Разделу № 3:

Приложение № 4«Перечень контрольных критических точек»

Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»

Приложение № 6«Протоколы лабораторных исследований»

Приложение № 7 «Инструкция по органолептической оценки готовой пищевой продукции»

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

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

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

№ п/п	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
				тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям.

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

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

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью – 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

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

Приложения к Разделу № 4:

Приложение №8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»

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

Перечень услуг при организации питания детей:

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

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

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

Приложения к Разделу № 5:

Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»

Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»

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

В данном разделе программы реализуются ***принципы:***

определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;

проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;

принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,

принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

6.1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:

а) контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);

б) контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;

в) контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;

г) контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;

д) визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

Вид контроля	Реализация
Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы).	Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитацииhttps://fsa.gov.ru/, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий» https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument
Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации.	Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.
Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации.	Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации.
Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов.	Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов
Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.	Инструкцияпо органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов.

Приложения к разделу № 6.1.:

Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» ***Блок схема технологического процесса***

Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке продукции»

Приложение № 13«Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»

6.2. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:

а) контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;

б) контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;

в) определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

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

Приложения к разделу № 6.2.:

Приложение «Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд

Приложение «Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд

Приложение «Блок-схема технологического процесса приготовления кондитерских изделий

Приложение «Блок-схема технологического процесса приготовления напитков

Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»

6.3. Контроль качества и безопасности готовой продукции:

а) контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;

б) критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;

в) лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки	Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале.
Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи	Термометром с щупом –измерение температуры внутри изделий и блюд. Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателя	Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3

Приложения к разделу № 6.3.:
Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке продукции»
Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»

6.4. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:

а) наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;

б) соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;

в) санитарное содержание транспортного средства;

г) наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;

д) соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.

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

ж) оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;

з) контроль за соблюдением правила товарного соседства;

и) наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);

к) контроль условий реализации готовой пищи;

л) контроль сроков реализации пищи.

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства.	Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта– *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № «Инструкция по*

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
	фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».
Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов.	Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Санитарное содержание транспортного средства.	Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров.	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль
Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.	*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях).	Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».*
Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов.	Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья

Приложения к разделу № 6.4.:

Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

6.5. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:

а) санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;

б) контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;

в) контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;

г) техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;

д) наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса	Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой
Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов
Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.)	Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов

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

6.6. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:

а) контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;

б) контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;

в) лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;

г) инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;

д) проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;

е) контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

Вид контроля	Реализация (особенности, варианты)
Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря	Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – *Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»* *Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25*
Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств	
Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21)	Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией
Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах	Термометром для измерения температуры воды – *Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*
Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект	*Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств*
Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».	Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки»*

Приложения к разделу № 6.6.:

Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;

Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»

Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»
Приложение № 23«Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»
Приложение № 24«Журнал учета дезинфицирующих средств»
Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»

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

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

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

Приложения к разделу № 6.7.:
Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».

6.8. Контроль личной гигиены и обучения персонала:

а) контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
б) контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
в) контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;

г) ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Вид контроля	**Реализация (особенности, варианты)**
Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек	Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК https://lmk.cgon.ru/и (или) приложение на смартфоне ЛМ Контроль
Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала	Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях. План (график) – приложение № 8к программе производственного контроля.
Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук	Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а).
Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия	Регистрация ежедневных осмотров в **гигиеническом журнале** – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Обучение персонала	***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах. *Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

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

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

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

Приложения к разделу № 6.8.:

Приложение №27 «Гигиенический журнал».

Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественномпитании», Роспотребнадзор, 2021

Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»

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

В данном разделе реализуются ***принципы****:*

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

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

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

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

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.
2. Журнал учета проведения генеральных уборок.
3. Журнал контроля санитарного состояния помещений.
4. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.
5. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте http://ischool17.ucoz.ru/index/food/0-188и – *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*:

– документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);

- общий вид готовой пищи;
- результаты определения массы готовых блюд;
- результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
- результаты определения температуры в воде моечных ванн;
- общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

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

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

Приложения к разделу № 7:

Приложение № 27 «Гигиенический журнал»

Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»

Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»

Приложение № 35«Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»

Приложение № 36«Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»

Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»

Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»

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

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

Приложения к разделу № 8:

Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;

Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»

Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»

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

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

Приложения к разделу № 9:

Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;

Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;

Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;

Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».

Приложение № 1

Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях

- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1 «Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2«Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»;
- Приказ Минтруда России № 988н, Минздрава России № 1420н от 31.12.2020 «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»;

- Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции.

Приложение № 3

Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля

Утверждаю:
Директор МБОУ СОШ № 17 пгт Ильского
МО Северский район
имени Героя Советского Союза Жигуленко Е.А.

_____Н.В.Миколаевская

_____2021 г

1.Порядок организации и проведения производственного контроля

1.1 Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее производственный контроль) осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением противоэпидемических (профилактических) мероприятий).

1.2.Объектами производственного контроля являются: производственные, общественные помещения, рабочие места, готовая продукция, водопроводная вода, инженерные сети и системы, оборудование, учебно-воспитательный процесс.

1.3. Производственный контроль включает:

1.3.1. Наличие официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов, методик контроля факторов в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1.3.2. Организация медицинских осмотров.

1.3.3. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, реализующейся продукции.

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

1.3.5. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации.

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

1.3.7. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований определяются 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.

2.Функции ответственного за осуществление производственного контроля.

2.1. Оказывать помощь в проведении контроля по соблюдению работниками и специалистами требований санитарных правил.
2.2. Принимать участие в разработке санитарно-противоэпидемических мероприятий.
2.3. Иметь в наличии санитарные правила и другие документы согласно перечню (п.6).

2.4. Оформлять всю необходимую документацию по производственному контролю и отвечать за ее сохранность.

2.5. Принимать участие в проведении проверок по соблюдению санитарных правил, при необходимости оформлять предписания для отдельных подразделений учреждения.

2.6. Контролировать критерии безопасности и безвредности условий обучения и воспитания и условий работ с источниками физических и химических факторов воздействия на человека.

2.7. Информировать Федеральную службу по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил.

2.8. Поддерживать связь с медицинскими учреждениями по вопросам прохождения обучающимися и работниками учреждения обязательных медицинских осмотров.

Приложение № 2

Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №17 ПОСЕЛКА ГОРОДСКОГО ТИПА ИЛЬСКОГО
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СЕВЕРСКИЙ РАЙОН
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА ЖИГУЛЕНКО ЕВГЕНИИ АНДРЕЕВНЫ
ул.Первомайская, 44 б, п.Ильский, Северский район, Краснодарский край, 353231
Тел.:8(86166) 68-5-32
ОКПО 53424510 ОГРН 1022304544217 ИНН 2348018730 КПП 234801001

ПРИКАЗ

от _____ **№_____**

О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП в образовательной организации

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в МБОУ СОШ № 17 пгт Ильского МО Северский район имени Героя Советского Союза Жигуленко Е.А по разработке и внедрению системы ХАССП.
В составе:
Координатор Хочелева Н.Ф., зав.производством
Технический секретарь Пономаренко О.В.
Члены рабочей группы на предприятии:
Член рабочей группы ХАССП Бабенко Т.М., заместитель директора по АХР
Член рабочей группы ХАССП Ревнякова О.А., заместитель директора по ВР
2. Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить на МБОУ СОШ № 17 пгт Ильского МО Северский район имени Героя Советского Союза Жигуленко Е.А систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству Пищевой продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими ОО
4. Рабочей группе ХАССП на предприятии обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Делопроизвоителю Босиковой Л.А.ознакомить с настоящим приказом работников под подпись.
8.Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор Н.В.Миколаевская

Приложение 4

Перечень контрольных критических точек /ККТ/

Этапы	Деятельность	Опасные факторы	ККТ
	Приемка продуктов питания		
1 этап	1.Приемка продуктов питания 2.Распределение продуктов питания в холодильное оборудование, стеллажи, овощные тары	1.Биологические 2.Химические 3. Физические	1.Холодильное оборудование 2. Весы
2этап	Приготовление (изготовление) полуфабрикатов		
	1.Мясо-рыбный цех: распределение продуктов по производственным столам, в инвентарную посуду, использование специальных досок, ножей, раковин	1.Биологические 2.Химические 3. Физические	1.Холодильное оборудование 2.Мясорубка 3.Моечные ванны
	2. Овощной цех мойка, чистка, нарезка овощей	1.Биологические 2.Химические 3. Физические	1.Холодильное оборудование 2.Ножи для резки овощей 3.Моечные ванны 4. Весы
3 этап	Кулинарное приготовление		
	1.Обжарка полуфабрикатов, 2.Варка I. II. III блюд, гарниров, каш, мясных, рыбных блюд, блюда из кур, блюда из овощей	1.Биологические 2.Химические 3. Физические	1.Электроплита 2.Электрокипятильник 3.Жарочный шкаф 4.Весы 5.Моечные раковины 6.Кухонная посуда
4 этап	Выдача готовой продукции		
	1.Порционирование 2.Выдача готовых блюд	1.Биологические 2.Химические 3. Физические	1.Электроплита 2. Столы раздачи 3. Весы 4. Столовая посуда 5.Кухонная посуда
5 этап	Мытье столов и кухонной посуды		
	1.Очистка посуды от пищевых отходов 2.Мытье столовой посуды с применением разрешенных моющих средств 3.Просушивание	1.Биологические 2.Химические	1.Моечные ванны

Приложение 5

Перечень химических веществ, физических и иных факторов, объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания

Факторы производственной среды	Влияние на организм человека	Меры профилактики
Зрительное напряжение при работе на компьютере	Развивается комплекс зрительных функциональных расстройств, нарушение аккомодационной функции глаз (зрительное общее утомление, боли режущего характера в области глаз, снижение зрения).	Чередование труда и отдыха, правильное оформление рабочего места, проведение гимнастики для глаз.
Физические перегрузки опорно-двигательного аппарата	При подъеме и переносе тяжестей возможно развитие острых заболеваний пояснично-крестцового отдела позвоночника, острых миопатозов, периартритов. При работе с ручным инструментом возможно развитие хронических заболеваний мышечно-связочного аппарата кистей, предплечий, плеча	Ограничение подъема и переноса тяжестей до 30 кг – для мужчин, 7-10 кг – для женщин более 2 раз в течение каждого часа рабочей смены.

Приложение № 6

Протоколы лабораторных исследований

Приложение № 7

Инструкция по органолептической оценки готовой пищевой 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 соответствует требованиям и нормам.

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

Приложение №8

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

должность	2021год	2022год	2023год	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов
Директор	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Зам.директора	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Учитель	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Соц.педагог	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Педагог психолог	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Педагог организатор	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Педагог библиотекарь	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
делопроизводитель	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
секретарь	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Уборщик служебных помещений	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Сторож	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
дворник	1раз в два года	апрель	1раз в два года	Прил.1 п. 25
Директор	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Зам.директора	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Учитель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Соц.педагог	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25

Педагог психолог	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Педагог организатор	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Педагог библиотекарь	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
делопроизводитель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
секретарь	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Уборщик служебных помещений	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Сторож	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
дворник	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п. 25
Зав производством	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п 25. Прил.1 п.23
повар	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п 25. Прил.1 п.23
Кухрабочая	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п 25. Прил.1 п.23
Мойщик посуды	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п 25. Прил.1 п.23
Уборщик служебных помещений	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	1 раз в год апрель	Прил.1 п 25. Прил.1 п.23

Приложение 9

Приложение № 6
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1.Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно - санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошеная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты**.**

Приложение 11

Блок-схема технологического процесса

Приложение № 12

Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов

Органолептическая оценка осуществляется в определенной последовательности и при соблюдении необходимых условий. Она начинается с наружного осмотра товара и ознакомления с сопроводительными документами. Если товар упакован, то оценивают упаковку и ее сохранность. Затем определяют другие показатели качества. При экспертизе сначала определяют внешний вид, форму, цвет, блеск, прозрачность и другие свойства продукта. Внешний вид характеризует общее зрительное впечатление о продукте, а цвет – впечатление, вызываемое отраженными световыми лучами видимого спектра длиной волны от 396 до 760 нм. После этого определяют запах, консистенцию и, наконец, свойства, оцениваемые на вкус (сочность, крошливость, вкусность). При оценке свежих плодов и овощей важнейшим является показатель внешнего вида, включающий форму и окраску сортов. При органолептическом методе цвет (окраску) определяют по эталонам (жареный кофе), по цветовой шкале (чай) .

Блеск характеризуется способностью продукта отражать большую часть лучей и зависит от гладкости его поверхности. Прозрачность определяют у жидких продуктов (соки). При этом оценивают степень пропускания света через слой жидкости определенной толщины, отмечают содержание осадка или мути. Визуально определяют также наличие на поверхности продуктов плесени или слизи, характер рисунка поверхности или разреза, наличие посторонних включений, признаков брожения и т. п. Такие свойства товара, как запах, аромат, определяют обонянием. Запах является впечатлением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в самой верхней части носовых полостей. Поскольку ротовая полость сообщается с носовой, то обонятельное ощущение часто сливается с вкусовым. Аромат – это естественный, характерный запах продукта (аромат свежих фруктов, пряностей), а букет – это запах, возникающий во время созревания, брожения и ферментации (сыра, чая). Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продукта, и их химической природы. Для лучшего восприятия запаха создают условия, способствующие испарению летучих веществ, например, увеличивают поверхность продукта или повышают его температуру. Так, запах растительного масла определяют после растирания его на тыльной стороне ладони, а муки и крупы – после согревания на ладони дыханием. Запах муки устанавливают также после некоторого настаивания ее в теплой воде. Для определения запаха у продуктов с плотной консистенцией (мяса, рыбы) применяют пробу иглой или пробу на нож. Деревянную иглу, либо подогретый нож вводят глубоко в такие места продукта, которые в наибольшей степени подвержены порче, и после извлечения быстро определяют запах. При анализе некоторых рыбных товаров приходится усиливать выделение запахов. Для

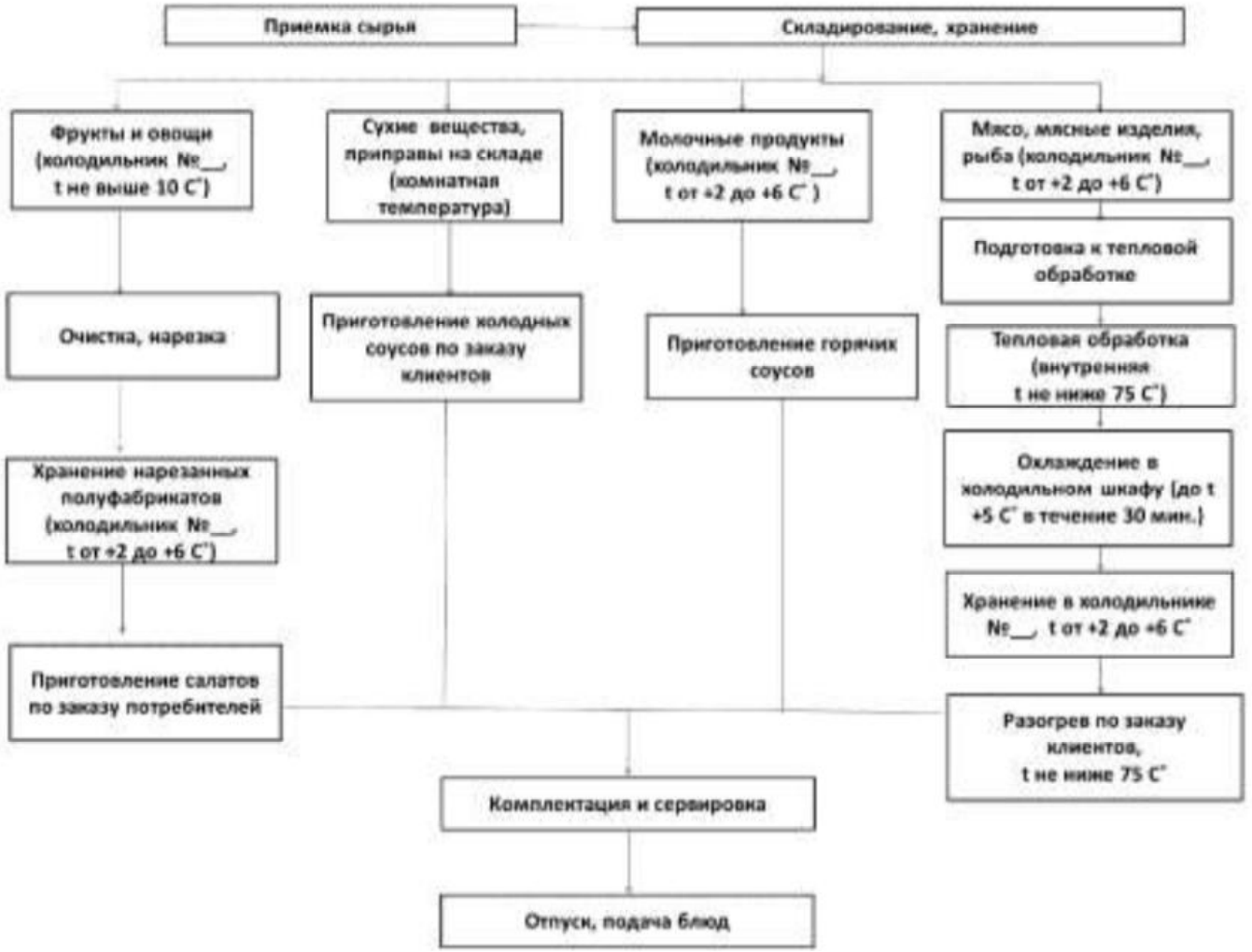
этого рыбу сдавливают и растирают между ладонями или энергично мнут двумя пальцами, проводят пробную варку образца, а замороженный продукт размораживают. Если какой-либо запах выражен не сильно, то для лучшего распознания и оценки всей гаммы запахов втянутый воздух рекомендуется задерживать на некоторое время остановкой дыхания. После опробования образца с порочным или резким запахом, а также при ощущении усталости органов чувств, необходимо делать отдых. Осязательными ощущениями определяют консистенцию, температуру, особенности физической структуры продукта, степень его измельчения и другие свойства. Слово «консистенция» означает сумму свойств продукта, воспринимаемых зрительно, осязательными анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта. Консистенцию определяют прикосновением к продукту рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий – нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (фарша, желе, джема), размазыванием (паштета, повидла, джема), разжевыванием (капусты, огурцов, сухарей), простукиванием (замороженных товаров). С помощью осязательных анализаторов пальцев рук можно получить представление об упругости охлажденного мяса и рыбы или клейковины пшеничного теста, пропеченности мякиша хлеба, ровности и шероховатости поверхности продукта, степени измельчения муки. Консистенцию определяют также по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на продукт (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая). О консистенции некоторых продуктов можно судить также по зрительным ощущениям, например, о вязкости жидкости при переливании или густоте сметаны при размешивании шпателем. При оценке консистенции учитывается нежность, сочность, упругость, плотность, грубость, твердость, рассыпчатость, крошливость, мягкость, однородность, присутствие твердых частиц (например, крупинок в паштете или песка в томатопродуктах). При органолептической оценке наибольшее значение имеют вкус и вкусовые ощущения. Вкус – это чувство, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизистой оболочки языка. Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне, а на вкусовые ощущения влияют также консистенция и запах продукта. Комплексное впечатление вкуса, запаха и осязания при распределении продукта в полости рта характеризует его вкусность. Различают четыре основных вкуса: горький, сладкий, кислый и соленый. Они образуют сложные вкусы – кисло-сладкий (вкус плодов и ягод), кисло-соленый (вкус квашеных овощей), сладковато-горький (вкус шоколада). Вкусовые ощущения могут быть следующих видов: вяжущие, острые, терпкие, едкие, клейкие, освежающие, жгучие, маслянистые, мучнистые. Вкус и вкусовые ощущения зависят от температуры продукта. Сладкий вкус лучше проявляется при температуре 37°С, соленый – при 18°С, горький – при 10°С. При 0°С вкусовые ощущения резко ослабевают или исчезают. Поэтому рекомендуется определять вкус продукта при 20-40°С. Для уменьшения влияния обонятельных ощущений при

определении вкуса продукта следует плотно зажимать нос и приостанавливать дыхание. Вкусовые ощущения проявляются с разной быстротой: соленый вкус воспринимается почти мгновенно, реакция на сладкий и кислый вкус – менее быстрая, на горький – замедленная. Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе большого количества образцов рекомендуется делать перерывы и периодически прополаскивать рот теплой водой. При анализе явно недоброкачественного товара вкусовую пробу не проводят. Хруст, возникающий при раскусывании или разжевывании свежих или соленых огурцов, яблок, квашеной капусты, сухарей, усиливает достоинства их вкуса и консистенции.

Приложения к разделу № 6.2.:

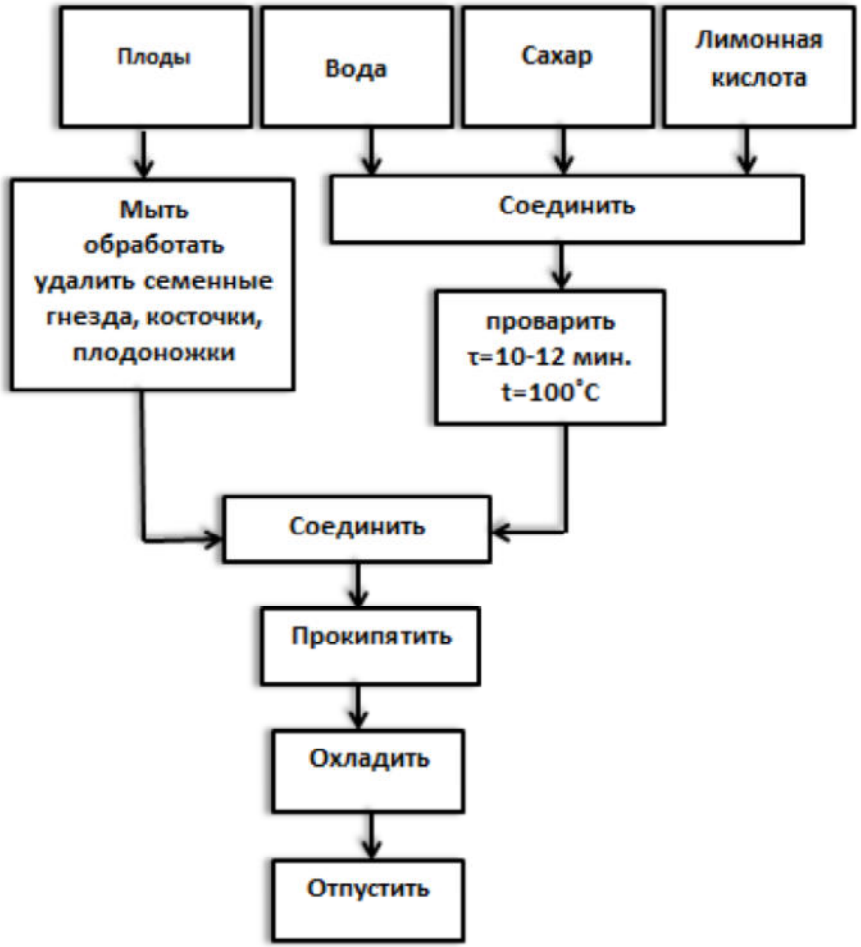
Блок-схема
технологического процесса приготовления первых блюд

Блок-схема
технологического процесса приготовления вторых блюд



Блок-схема
технологического процесса приготовления кондитерских изделий

Блок-схема
технологического процесса приготовления напитков



Приложение № 13

Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья

№ п/п	Дата поступления товара	Перечень поступающих на склад продуктов	Количество (кг, шт., л)	Наличие сопроводительных документов		Изготовитель	Осмотр тары, упаковки	Заключение	Подпись лица принявшего товар	Верификация (контроль записей)
				№ товарно-транспортной накладной	Документы, подтверждающие качество и безопасность					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	04.04.2018	молоко 3,6% Кефир 3,6%	10 10	1793325	кач. удостоверение 6232от 04.04.2016	РБ	целостность упаковки не нарушена	годен		

Примечания:

в графе 1 указывается порядковый номер;

в графе 2 указывается дата поступления скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья на склад;

в графе 3 указывается наименование поступивших на склад скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;

в графе 4 указывается количество поступивших на склад скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;

в графе 5 указывается номер накладной на поступившие скоропортящихся пищевые продукты, продовольственное сырье;

в графе 6 указывается номер документа, подтверждающего качество и безопасность поступивших скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;

в графе 7 указывается изготовитель скоропортящихся пищевых продуктов, продовольственного сырья;

в графе 8 указывается целостность упаковочной тары;

в графе 9 указывается заключение о поступившем товаре «годен» или «негоден» поступивший пищевой продукт, продовольственное сырье;

в графе 10 указывается подпись лица принявшего товар;

в графе 11 указывается подпись лица, осуществившего контроль за тем, кто проводит приемку пищевых продуктов, продовольственного сырья (

в графе 8 указывается целостность упаковочной тары;

в графе 9 указывается заключение о поступившем товаре «годен» или «негоден» поступивший пищевой продукт, продовольственное сырье;

в графе 10 указывается подпись лица принявшего товар;

в графе 11 указывается подпись лица, осуществившего контроль за тем, кто проводит приемку пищевых продуктов, продовольственного сырья

Приложение 14

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.
Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню ОО,а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

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

Приложение № 16

Инструкция по отбору суточной пробы»

Приложение к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Рекомендации по отбору суточной пробы

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками. Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С

Приложение №17

Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья 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. Результаты контроля регистрируются в Журнале входного контроля пищевых прод**уктов**

При приеме продукции на пищеблок необходимо соблюдать процедуру оценки всех поставщиков продуктов питания, которая подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности и качества поставляемой ими продукции.

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

Если продукты питания получены без указания срока годности, на эти продукты питания должна наноситься маркировка на момент получения датой получения.

.

Приложение № 19

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

При проведении производственного контроля должны быть сделаны фотографические изображения контролируемых объектов и действий с использованием средств фотофиксации.

Файлы с фотографическими изображениями должны иметь формат .jpg, .jpeg, .png или одиночный кадр видеоряда в формате MJPEG, содержать дату, время, координаты места фотографирования

Размеры изображения по горизонтали и вертикали должны быть не менее 1280x720 пикселей. Формат цвета RGB не менее 16 бит, изображение в градациях серого или в черно-белом форматах не допускается.

Файлы с фотографическими изображениями, для размещения передаются администратору школьного сайта .

Приложение №21

Инструкция по обработки кухонной посуды инвентаря

Мытье кухонной посуды осуществляется 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 °С и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45 °С 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 °С с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65 °С 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 °С 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 невозможна.

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.

Приложение № 22

Инструкция по обработке столовой посуды

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 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 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С 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 °С 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 °С с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45 °С 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.

Приложение №23

Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений

1.Все помещения убираются влажным способом с применением моющих средств не менее 2 раз в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

2. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах, ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

3.Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

4. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в школьных образовательных организациях в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом школьной образовательной организации. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

5. В теплое время года засетчиваются окна и двери.

6. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

7. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании школьных образовательных организаций в присутствии детей.
8. В школьной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Приложение № 24

Журнал учета дезинфицирующих средств

Дата	Время	Вид уборки	Количество дезсредства на объем воды

Приложение № 25

Журнал учета работы бактерицидной установки

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

Приложение №27

Гигиенический журнал

Температура в градусах Цельсия	Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником(ответственным лицом допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Приложение № 29

Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений

Номер по порядку	Фамилия, имя, отчество	Спецодежда, спецобувь и предохранительные приспособления	Количество	Дата поступления в эксплуатацию	Срок службы	Подпись в получении (сдаче)
		наименование				
1	2	4	8	9	10	11

Приложение № 30

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	*Наименование холодильного оборудования*	*Температура в градусах Цельсия*									
		Месяц/дни(ежедневно)									

Приложение № 31

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№	*Наименование складского помещения*	*Месяц/дни (Температура в градусах Цельсия, влажность в %)*													

Приложение № 32

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража	*Наименование блюда, кулинарного изделия*	*Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия*	*Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделмя*	*Подпись членов бракеражной комиссии*

Приложение № 33

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	**Наименование**	**Фасовка**	**дата выработки**	**изготовитель**	**поставщик**	**количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)**	**номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарносанитарной экспертизы)**	**Результаты органолептической оценки, поступив- шего продовольственного сырья и пищевых продуктов**	**Условия хранения, конечный срок реализации**	**Дата и час фактической реализации**	**Подпись ответственного лица**	**Примечание**

Приложение № 34

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП

Приложение № 35

Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок

Дата проведения контроля	*Время проведения контроля*	*Принадлежность транспортного средства (владелец), ФИО водителя*	*Температура в кузове транспортного средства*	*Роспись проверяющего температуру*	*Роспись водителя траспортного средства*

Приложение № 36

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Дата посещения	Обнаружены/ необнаружены нарушения санитарного состояния и противоэпидемического состояния	Предложенные мероприятия	Назначенный срок выполнения	ФИО проверяющего	Дата и результат проверки выполнения

Приложение № 37

Журнал проведения генеральных уборок

№	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезсредства	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя

Приложение № 38

Журнал учета отбора суточных проб

Дата	Время	Наименование блюда	Вес пробы

Приложение 39

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

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

- Аварии внутренней системы водопровода(снстема питьевого и горячего водоснабжения).

- Авария внутренней системы канализации.

- Авария системы электроснабжения, отсутствие электроэнергии длительное время.

- Отключение электроэнергии в холодный период года.

- Отключение отопления в холодный период года.

- Пожар.

-Непредвиденные ЧС: смерчи, ураганы, наводнения, обвалы, обрушения.

-Выход из строя электротехнологического и холодильного оборудования. 9.Случаи отравления, в том числе, связанном с употреблением приготовленных блюд.

Приложение 40

Инструкция по проведению экстренной демеркуризации

Демеркуризационные работы должны проводиться сразу же после аварии. Для предотвращения распространения ртути в другие помещения необходимо оградить участок загрязнения и исключить доступ на загрязненный участок персонала, непосредственно не занятого в демеркуризационных работах, посетителей учреждения и других посторонних лиц.

Следует обеспечить постоянное проветривание помещения, в котором произошел пролив ртути.

Запрещается:

- использовать бытовой пылесос для сбора пролитой ртути;
- выливать ртуть в раковину и канализацию.

Необходимо в срочном порядке известить о случившемся руководство ОО.

Демеркуризация помещений предполагает работу специалистов МЧС и предприятия, имеющего аккредитованную лабораторию для проведения обследования и соответствующие разрешения на проведение демеркуризационных работ.

На основании результатов приборного обследования загрязненного ртутью помещения специалисты определяют технологию работ, тип демеркуризанионных препаратов, необходимую кратность обработки помещения.

Приложение 41

Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

Хранение полного списка всех инородных предметов в зонах, где инородные предметы потенциально могут попасть в пищу (прямо или косвенно);

✓ Ликвидация инородных предметов из производственных зон (т.е.стеклянных упаковочных материалов, например таких как банки);

- ✓ В случае, если инородные предметы нельзя ликвидировать или чем-то заменить, необходимо контролировать риск того, что инородные предметы могут вызвать перекрестное загрязнение (т.е. осветительные приборы должны быть защищены или запечатаны небьющимися корпусами, чтобы удержать все стекло в случае поломки) и следить за инородными предметами, чтобы избежать случайного повреждения (т.е. оборудование авиакомпании);
- ✓ Наличие стратегии по контролю за разбитым стеклом;
- ✓ Предприятие соответствующих корректирующих действий в случае потенциального или фактического перекрестного загрязнения между продуктами питания и инородными предметами.

Все служащие должны знать свою ответственность по условиям стратегии контроля за инородными предметами (т.е. ликвидировать инородные предметы при получении, сообщать ответственному лицу о потенциальном загрязнении инородными предметами)