

Утверждена:

приказом директора БУ СО ВО «Белозерский»
центр помощи детям, оставшимся без
попечения родителей»

от 23.04.2024 № 101

 А. С. Околова

Программа управления качеством пищевых продуктов
на основе принципов ХАССП»

БУ СО ВО «Белозерский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей»
(наименование организации)

г. Белозерск

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению №1.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в БУ СО ВО «Белозерский центр помощи детям, оставшимся без попечения родителей» (далее – организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- принцип 1. Проведение анализа рисков;
- принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ);
- принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ;
- принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ;
- принцип 5. Установление корректирующих действий;
- принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП;
- принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений;

2.8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

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

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

2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение № 2.).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносятся в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение №3).

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

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

3.3.1. столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

3.3.2. для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других);

3.3.3. для раздельного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют;

3.3.4. холодильное оборудование с маркировкой:

3.3.5. производственные столы с маркировкой: «готовая продукция», «сырая продукция», «Х» - хлеб;

3.3.6. разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК»-вареные куры, «ВО», «Г», «З», «сельдь»; «Х»

3.3.7. кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «масло», «фрукты»;

3.3.8. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из нержавеющей стали;

3.3.9. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

3.3.10. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

3.3.11. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству воспитанников в организации. Посуда хранится на специальном стеллаже с маркировкой «чистая посуда».

3.3.12. Все помещения оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением (форточки). Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов (газовая плита) оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

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

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

3.3.15. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.3.16. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

3.3.17. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в подвешенном виде.

3.3.18. Разделочный инвентарь для полуфабрикатов и готовой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

3.3.19. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

3.3.20. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, стаканы) изготовлена из фаянса, особо твердого и толстого стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью. В конце рабочего дня проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.3.21. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решётках. Стаканы моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 °С, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) во второй ванне и просушивают.

3.3.22. Чистую столовую посуду хранят на стеллажах.

3.3.24. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), и хранят в специально промаркированной таре.

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

3.3.26. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.

3.3.27. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения уборки помещений (Приложение № 4).

3.3.28. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

4.1. Прием пищевых продуктов и полуфабрикатов осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщики или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенный непосредственно на транспортную упаковку маркировку сохраняются до окончания реализации продукции. Не

3.3.19. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

3.3.20. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, стаканы) изготовлена из фаянса, особо твердого и толстого стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированная, с поврежденной эмалью. В конце рабочего дня проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.3.21. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решётках. Стаканы моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 °С, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 °С) во второй ванне и просушивают.

3.3.22. Чистую столовую посуду хранят на стеллажах.

3.3.24. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), и хранят в специально промаркированной таре.

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

3.3.26. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.

3.3.27. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения уборки помещений (Приложение № 4).

3.3.28. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

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

4.1. Прием пищевых продуктов и полуфабрикатов осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщика или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенный непосредственно на транспортную упаковку маркировку сохраняются до окончания реализации продукции. Не

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение № 6), который хранится в течение года.

4.3. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудовано приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило. Масло сливочное хранится в заводской таре.

Сыры – на полках в потребительской таре.

Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафу должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Картофель и корнеплоды приобретаются по мере необходимости в нужных количествах у Поставщика ввиду отсутствия условий хранения.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

4.5. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно в таре производителя.

4.6. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

4.7. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся в подвешенном состоянии, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.8. Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, припускание, пассерование, тушение.

4.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

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

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

4.10. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

4.12. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

4.13. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

4.13.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

4.13.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.13.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в зоне готовой продукции.

4.13.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.13.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$.

4.13.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.14. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс $4 \pm 2^\circ\text{C}$. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

4.15. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей.

4.16. Кисломолочные продукты (йогурт) отпускается в производственной упаковке, предварительно обработав согласно санитарным правилам.

4.17. При приготовлении пищи используется йодированная поваренная соль.

4.18. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

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

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 5);
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение № 7).

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

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

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

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

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

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

4.22. В организации организован питьевой режим.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. Виды опасных факторов:

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

☐ Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

☐ Химические опасности:

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

☐ Физические опасности:

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

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

5.2.1. Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования в организации.

При организации питания детей организация изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей организациях (Приложение № 8). В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать (при возможности) финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

5.2.2. Хранение поступающей пищевой продукции – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении.

Процесс приготовления пищевой продукции в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденным директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборнику рецептов блюд для образовательных учреждений.

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

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

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

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

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно режима организации питания воспитанников (Приложение № 9). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

6.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

6.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. 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 организации, 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;

5.2.2. Хранение поступающей пищевой продукции – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении.

Процесс приготовления пищевой продукции в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико- технологических карт (ТТК), выполненных по сборнику рецептов блюд для образовательных учреждений.

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

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

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

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

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно режима организации питания воспитанников (Приложение № 9). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

6.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

6.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. 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 организации, 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;

- 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

6.3 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения № 5)

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в приложении №10.

6.3.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется – ежедневно.

6.3.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение № 5).

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

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

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

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

6.5. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

- Лабораторный контроль (Приложения № 11 и № 12)
- Органолептическая оценка (Приложения № 7)

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости (приложение № 13-15);

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

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

6.7.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, своевременное устранение отверстий в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.7.4. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 16)

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

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

7.3. Производственный контроль включает:

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП организации.

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздрав соц. развития № 302-н 12.04.11г., Министерства здравоохранения от 28.01.2021 № 29 Н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с Перечнем должностей.

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

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

10. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20;
- обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений;
- заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с организациями, имеющими лицензии на право деятельности;

- заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора;
- заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала;
- заключение договоров с Роспотребнадзором на обеспечение санитарно- гигиенического обучения персонала организации;

11. Выполнение принципов ХАССП

Руководство назначает рабочую группу ХАССП, которая несет

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

11.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно- измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

11.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

11.3 Координатор выполняет следующие функции:

- ☐ формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- ☐ вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- ☐ координирует работу группы;
- ☐ обеспечивает выполнение согласованного плана;
- ☐ распределяет работу и обязанности;
- ☐ обеспечивает охват всей области разработки;
- ☐ представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- ☐ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- ☐ доводит до исполнителей решения группы;
- ☐ представляет группу в руководстве организации.

11.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

11.5. Руководство организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

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

11.6. Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20

12. Документация программы ХАССП

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

12.1 Документация программы ХАССП должна включать:

- ☐ политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции;
- ☐ приказ о создании и составе группы ХАССП;
- ☐ информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у ответственного за питание);
- ☐ информацию о производстве;
- ☐ отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбор критических контрольных точек и определению критических пределов;
- ☐ рабочие листы ХАССП;
- ☐ процедуры мониторинга;
- ☐ процедуры проведения корректирующих действий;
- ☐ программу внутренней проверки системы ХАССП;
- ☐ перечень регистрационно-учетной документации.

12.2 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. «Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов
2. Перечень оборудования пищеблока
3. Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования
4. Журнал проведения уборки помещений
5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
6. журнал учета температурного режима холодильного оборудования
7. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
8. Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов для использования в питании детей
9. Режим организации воспитанников
10. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий
11. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции
12. Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений
13. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции
14. График генеральной и влажной уборки пищеблока.
15. Журнал учета дезинфекции и дератизации
16. Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

Приложение № 1

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

Наименование нормативного документа	Регистр. номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11,15,17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35,36,40)	от 30.03.1999 № 52-ФЗ
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20,21,22,23,24,25,26,27,28,29,32,33,34,36,37,38,39,40)	от 27.12.2002 № 184 -ФЗ
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РФ «Об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.1999 (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ от 30.03.1999 № 52
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст.1-ст.29).	ТР ТС 023/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 № 68 (ст.1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 №67 (ст.1 -115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 № 58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1,ст.2,ст.3,ст.4,ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10,ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880	ТР ТС 021/2011
«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 Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 года № 988н/1420н

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 №299.	
Методические рекомендации к организации общественного Питания населения	МР .3.6.0233-21
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№ 2.3/2.4.3590-2027.10.2020
СанПиН 2.3.2.2722-2010 «Дополнение № 19 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.2722-10
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2. 1324-03
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
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 2.1.3684-21 от 29.01.2021
СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.п.1.5,2.4,2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01
СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01»	
СП 1.1.2193-07 от 27.03.07	
СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20 от 24.12.2020

Перечень оборудования пищеблока

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

	обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, мочные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
--	--

	обеспечивающем возможность соблюдения «товарного соседства» и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезка, моечные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук, настенные часы
--	--

Приложение № 3

Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата и час устранения неисправно сти	Подпись ответственно го лица
1	2	3	4	5

Приложение № 4

Журнал проведения уборки помещения

Дата	Время	Подпись

Приложение № 5

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Смен а кипяч еной воды	Дата и час изготовл ения блюда	Врем я сняти я браке ража	Наименов ание блюда, кулинарн ого изделия	Результаты органолептичес кой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешен ие к реализац ии блюда	Подписи членов бракеражн ой комиссии	Результаты взвешивани я порционных блюд

Приложение № 6

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
(по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590 - 20)

Наименование холодильного оборудования	Месяц, число					Температурный режим

Приложение № 7

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий	Условия
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренными требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недостаток не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и полуфабрикаты мясные:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- полуфабрикат фарш свино-говяжий;
- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные (поджарка свиная, гуляш свиной);
- полуфабрикаты из мяса цыпленка бройлера (бедро замороженное (охлажденное)
- полуфабрикат котлета мясная
- субпродукты говяжьи или свиные (печень, язык, сердце).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)

Кондитерские изделия:

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

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная,

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

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая;

- *Фрукты:*

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

- *Бобовые:* горох, фасоль, соя, чечевица.

- *Орехи:* миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

- *Соки и напитки:*

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- компот из свежих плодов, из смеси сухофруктов, из плодов и ягод сушеных;

- кисель;

- кофейный напиток, какао, чай.

- *Консервы:*

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

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

- *Соль* поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение № 9

График выдачи пищи воспитанникам

График	Время
Завтрак	7.00-7.30
Второй завтрак	9.45-10.00
Обед	13.00-13.30
Полдник	16.00 -16.15
Ужин	18.00-18.30
Второй ужин	20.30-20.45

Приложение № 10

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

Внутренний мониторинг питания	Внешний мониторинг питания проводится рабочей группой еженедельно
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Приложение № 11

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

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

Рекомендуемый объём и периодичность

проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания учреждения

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, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры(БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	3 смыва	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	3 смыва	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; зонах пищеблока	1 проба	По химическим показателям и микробиологическим показателям- 1 раза в год

Приложение № 13

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

№ п/п	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность
1.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	Все помещения должны содержаться в чистоте	Постоянно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за раствором и использование его согласно инструкции	Постоянно
3.	Проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации	Центр гигиены	Ежемесячно
4.	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдение режима дезинфекции	Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования; Производственные столы и моечные ванны моются тщательно с применением дезинфицирующих средств	Постоянно
5.	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и иного оборудования	Контроль за температурой холодильного оборудования, за функционированием плиты, духового шкафа, исправной работой стиральных машин и водонагревателя	Ежедневно
6.	Проведение генеральной уборки	Проведение уборки всего пищеблока	Один раз в месяц
7.	Уборка территории и вывоз мусора	Производится вывоз мусора сторонней организацией, уборка территории, согласно должностной инструкции сотрудника организации	Ежедневно

График генеральной и влажной уборки пищеблока

№	День недели	Вид	Подпись лица, осуществляющего уборку помещения
1.	Понедельник	Мытье окон, чистка отстойников	
2.	Вторник	Чистка полов	
3.	Среда	Мытье столов и стеллажей	
4.	Четверг	Мытье стен, батарей, дверей	
5.	Пятница	Мытье холодильного оборудования, электроприборов и стеллажей	

Приложение № 15

Журнал учета дезинфекции и дератизации

<i>Дата предоставления документа специализированной организацией</i>	<i>Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*</i>	<i>Личная подпись ответственн ого лица</i>
1	2	

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

Приложение № 16

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ п\п	Наименование мероприятия	Периодичность производствен ного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего пищевой продукции и полуфабрикатов	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл производства
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок и санитарных дней	По графику.
12	Целостность ламп, плафонов, термометров.	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима	Постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.	Постоянно

16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров;	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	постоянно
18	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	постоянно