МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЁННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«НОВОДРАЧЕНИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

ЗАРИНСКИЙ РАЙОН АЛТАЙСКИЙ КРАЙ

УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.М. Иконникова

Директор МКОУ

«Новодраченинская сош»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

**С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

муниципального казенного общеобразовательного учреждения

«Новодраченинская средняя общеобразовательная школа»

2022 г.

Оглавление

[1. Введение 3](#_Toc59881696)

[2. Общие положения 4](#_Toc59881697)

[3. Состав программы ХАССП 4](#_Toc59881698)

[3.1. Перечень опасных факторов 5](#_Toc59881699)

[3.2. Перечень критических контрольных точек 5](#_Toc59881700)

[3.3. Предельные значения параметров контролируемых в критических контрольных точках 6](#_Toc59881701)

[3.4. Мониторинг критических контрольных точек 8](#_Toc59881702)

[3.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей 11](#_Toc59881703)

[3.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции. 11](#_Toc59881704)

[3.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции 12](#_Toc59881705)

[3.8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. 12](#_Toc59881706)

[4. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений 12](#_Toc59881707)

[5. Что включает в себя контроль принципов ХАССП 12](#_Toc59881708)

[5.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам 13](#_Toc59881709)

[5.2. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения 13](#_Toc59881710)

[5.3. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды 14](#_Toc59881711)

[5.4. Документация программы производственного контроля 14](#_Toc59881712)

[Приложение №1 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях» 16](#_Toc59881713)

[Приложение №2 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» 16](#_Toc59881714)

[Приложение №3 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции» 16](#_Toc59881715)

[Приложение №4 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции» 16](#_Toc59881716)

[Приложение №5 «Лабораторный контроль» 16](#_Toc59881717)

[Приложение №6 «Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции» 17](#_Toc59881718)

[Приложение №7 «Гигиенический журнал (сотрудники)» 19](#_Toc59881719)

[Приложение №8. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений 19](#_Toc59881720)

[Приложение №9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей 21](#_Toc59881721)

# 1. Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N52- ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazardanalysisandcriticalcontrolpoints (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

**Принципы ХАССП** направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью Учреждения:

- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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;

- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

1.1. Данная программа разработана для МОУ Юровской СОШ.

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». 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» и санитарных правил 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 «Санитарно­эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций», Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

1.2. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничения вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.3. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

# 2. Общие положения

2.1. **Паспорт юридического лица**:

Муниципального казенное общеобразовательного учреждения Юровская средняя общеобразовательная школа Макарьевского муниципального района Костромской области является некоммерческой организацией, созданной для выполнения работ, оказания услуг в целях обеспечения реализации предусмотренного законодательством полномочий органов исполнительной власти в сфере образования*(ИЗ УСТАВА)*.

МКОУ «Новодраченинская сош» - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

Образование общее (начальное, основное, среднее).

Учредителем учреждения и собственником имущества является Администрация Заринского района Алтайского края

Функции и полномочия учредителя осуществляет комитет Администрации Заринского района по образованию и делам молодежи

Юридический и почтовый адрес учреждения: 659144, Алтайский край, Заринский район, с. Новодраченино, ул. Центральная,26; ул. Юбилейная,14

Директор школы: Иконникова Е.М.

2.2. 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», санитарных правил 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 «Санитарно­эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания обучающихся общеобразовательных организаций», Санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".

2.3. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления).

2.4. Организация контроля по соблюдению принципов ХААСП на пищеблоке возлагается на специалиста, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-­эпидемического режима.

2.5. Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

**3. Содержание программы ХАССП**

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

3.1. перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.2.перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 2.2. опасные факторы;

3.3.предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

3.4.порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

3.5.установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.4., от установленных предельных значений;

3.6. 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;

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

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

**4. Перечень опасных факторов**

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

1.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.

2.Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

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

# 4.1. Перечень критических контрольных точек

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | ККТ технологической операции  | Мероприятия контроля  | Что контролируется  | Ответственный  | Документация  |
| **1**  | **ККТ №1** Приемка сырья  | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)  | -ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, -Вет.свидетельства удостоверения качества.-Целостность упаковки -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. - Срок годности и даты изготовления.  | Зав. столовой | Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции.  |
| **2**  | **ККТ №2** Хранение поступающего пищевого сырья  | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов  | - Температура и влажность. - Чистота оборудования и помещения. - Исправность холодильного оборудования.  | Зав. столовой | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.  |
| **3**  | Обработка и переработка  | Соблюдение технологического пищевого сырья, термообработка при приготовлении **ККТ №3** Обработка яиц перед употреблением в производстве **ККТ №4** Приготовление мясного, рыбного фарша **ККТ №5** Приготовление начинки **ККТ №6** Обработка овощей, зелени, фруктов | Исправность оборудования процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий  | -Повар пищеблока. -Чистота оборудования и помещений пищеблока. -Наличие ТТК-Выполнение правил и требований технологического процесса.  | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета разведения дезинфекционных средств. Журнал технологического контроля оборудования.  |
| **4**  | Реализация готовой продукции **ККТ №7**Порционирование готовой продукции (блюд)  | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка  | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК  | Повар  | Журнал бракеража готовой пищевой продукции.  |

# 4.2. Предельные значения параметровконтролируемых в критическихконтрольных точках

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | ККТ технологической операции  | Контролируемый параметр  | Предельное значение  | Ответственный  | Документация  |
| **1**  | **ККТ №1** Приемка сырья  | Сопроводительная документация; Целостность упаковкиСрок годности | Отсутствует Нарушена Истекший  | Зав. столовой | Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции |
| **2**  | **ККТ №2** Хранение поступающего пищевого сырья  | Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Техническое состояние оборудования.  | Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаря Неисправность оборудования  | Зав. столовой | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования |
| **3**  | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении **ККТ №3** Обработка яиц перед употреблением в производстве **ККТ №4** Приготовление мясного, рыбного фарша **ККТ №5** Приготовление начинки **ККТ №6** Обработка овощей, зелени, фруктов  | Чистота оборудования и помещения; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК.  | Нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования Несоответствие требованиям ТТК.  | Повар  | Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой. Инструкции. Дефектная ведомость, акты выполненных работ  |
| **4**  | Реализация готовой продукции **ККТ №7**Порционирование готовой продукции (блюд)  | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК  | Не соответствует  | Повар  | Сборник ТТК и Примерное меню  |

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

2. 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 технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале 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, тушеных, запеченных 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 в начале 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.

**5.Требования к кулинарной обработке**.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекаются при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

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 нем при температуре +75 С до раздачи не более 1 часа.

Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при t4- 2 С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5 -минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

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

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

# 6.Мониторинг критических контрольных точек

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Операция: приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья Объект контроля  | Способы мониторинга  | Корректирующие действия  |
| Наименование продукта, процесса производства  | Контролируемый параметр  | Предельное значение  | Процедура мониторинга  | Периодичность  | Ответственный  | Документ, где фиксируется  | Коррекция, корректирующие действия  | Ответственный  | Документ, где фиксируется  |
| 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9  | 10  |
| **ККТ №1**Приемка пищевых продуктов и продовольственного сырья  | 1. Контроль сопроводительной документации. 2. Количество, вес поступаемой продукции. 3. Качество поступаемой продукции.  | Отсутствие сопроводительной документации Нарушена целостность упаковки Срок годности  | Визуальный контроль Анализ сопроводительной документации  | Регулярно  | Зав. столовой | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции | Возврат, замена продукции  | Зав. столовой | Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции  |
| **ККТ №2**Хранение поступающего пищевого сырья  | 1.Температура и влажность 2.Чистота оборудования и помещения 3.Техническое состояние оборудования  | Нарушение температурного режима Нарушение санитарной обработки Техническое состояние оборудования  | Визуальный контроль  | Регулярно  | Зав. столовой | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока Журнал учета температуры и влажности в складских помещенияхЖурнал учета температурного режима холодильного оборудования | Контроль за сроками годности продукции Контроль за температурным режимом в складских помещениях и холодильного оборудования Проверка технического состояния оборудования Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой  | Зав. столовой | Журнал учета температуры и влажности в складских помещенияхЖурнал учета температурного режима холодильного оборудования Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой  |
| **ККТ №3**Обработка яиц перед использованием в производстве  | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы  | Масса продукта, в котором не допускаются 125 г  | Контроль эффективности моющих и дезинфицирующих растворов Периодический визуальный контроль  | Постоянно При приготовлении дезинфицирующих растворов  | Повар  | Лист несоответствий  | Обработка яиц согласно инструкции Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента  | Повар  | Докладная записка  |
| **ККТ №4**Приготовление фарша  | Посторонние включения в виде костей, чешуи, шерсть животных.  | Отсутствие  | Периодический визуальный контроль ответственных лиц  | Постоянно  | Повар  | Папка «входящий контроль»  | Мойка и очистка оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы  | Повар  | Докладная записка  |
| **ККТ №5**Приготовление начинки  | Повторное загрязнение продукции Посторонние включения  | Отсутствие Отсутствие  | Периодический визуальный контроль  | Постоянно  | Повар  | Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию  | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы  | Повар  | Докладная записка  |
| **ККТ №6**Обработка овощей, зелени, фруктов  | 1.Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения  | Отсутствие Отсутствие  | Периодический визуальный контроль Периодический визуальный контроль  | Постоянно Постоянно  | Повар  | Лист несоответствий Инструкция по профилактике попадания посторонних предметов в продукцию  | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы Обработка согласно инструкции  | Повар  | Докладная записка  |
| **ККТ №7**Порционирование блюд  | 1.Повторное загрязнение продукции 2. Посторонние включения  | Отсутствие Отсутствие  | Периодический визуальный контроль Периодический визуальный контроль  | Постоянно Постоянно  | повар | Лист несоответствий  | Мойка и дезинфекция оборудования и инструмента Личная гигиена персонала Инструктаж персонала перед началом работы  | повар | Докладная записка  |

# 7. Порядок действий в случае отклонения значений показателей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ККТ технологической операции | Отклонение значений показателя | Действия ответственного лица и меры по устранению |
| **1**  | Приемка сырья  | Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации  | Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов  |
| Составление зав. столовой акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов  | Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта  |
| Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки  | Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику  |
| Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража  | Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации  |
| **2**  | Хранение поступающего пищевого сырья  | Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима  | Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации  |
| Обнаружение неисправного оборудования  | Информирование руководства, ремонт оборудования  |
| Обнаружение несоответствующего инвентаря  | Информирование руководства, замена инвентаря  |
| Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока  | Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации  |
| **3**  | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении  | Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд  | Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщика |
| **4**  | Реализация готовой продукции (выдача)  | Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям  | Информирование руководства, административное взыск на ответственного сотрудника, замена блюда  |

# 8. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся на базе «Центр гигиены и эпидемиологии» (*Приложение №5*).

2. Органолептическая оценка, согласно журналу бракеража готовой пищевой продукции проводится ежедневно.

3. Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

# 9. 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:

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

График генеральной уборки пищеблока.

Журнал учета дезинфекции и дератизации.

Проводятся согласно *(Приложения №6)*.

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

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

2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

Обслуживание учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензию на право деятельности.

# 11. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

1. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники)» (*Приложение №7).*

2. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

3. Периодичность проведения мероприятий по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений указаны в *Приложении №8*.

# 12. Что включает в себя контроль принципов ХАССП

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

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), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, младший воспитатель, повар).

3. Контроль принципов ХАССП включает:

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

- осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;

- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно- эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;

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

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

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

- лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля;

- необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях;

- ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

# 13. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

В соответствии с установленными требованиями

а) подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Профессия,должность | Вредные производственные факторы согласно Приложению 1 | Перечень работ согласно Приложению 2 | Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР № 302н | Частотапроведенияпрофмедосмотров |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Повар | Тепловое излучение, пыль мучная | Работы в организациях общественного питания | Прилож. 1: п.3.10,п.2.7 Прилож.2: п. 15 | 1 раз в год |

б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.2000г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

|  |  |
| --- | --- |
| Должность | Периодичность прохождения |
| Повар | 1 раз в год |
| Заведующая | 1 раз в год |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Аварийная ситуация | Меры по устранению |
| 1 | Неудовлетворительные результаты производственного контроля | Устранение факторов, повлекших за собой результаты |
| 2 | Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравления, связанные с употреблением готовых блюд | Внутреннее расследование причин.Карантинные мероприятия.Дополнительные мероприятия по дезинфекции.Проведение лабораторного исследования. |
| 3 | Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов. | Приостановление деятельности организации.Ревизия хранившихся пищевых продуктов.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 4 | Неисправность сетей водоснабжения | Приостановление деятельности организации.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 5 | Неисправность сетей канализации | Приостановление деятельности организации.Дополнительные санитарные мероприятия. |
| 6 | Неисправность холодильного оборудования | Ремонт оборудования.Ревизия хранившихся пищевых продуктов.Внесение изменений в меню.Дополнительные санитарные мероприятия. |

# 15. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20. и технических регламентов Таможенного союза.

3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

6. Заключение договоров с «Центром гигиены и эпидемиологии» на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

7. Иное.

# 16. Документация программы производственного контроля

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

**1) Документация программы производственного контроля должна включать:**

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;

- приказ о создании и составе группы производственного контроля;

- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой комнате Учреждения);

- информацию о производстве (план-схема пищеблока);

- отчеты группы производственного контроля с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

- рабочие листы;

- процедуры мониторинга;

- процедуры проведения корректирующих действий;

- программу внутренней проверки системы;

- перечень регистрационно-учетной документации.

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

1) Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

2) Журнал бракеража готовой пищевой продукции;

3) Журнал учета температуры и влажности в складках помещениях;

4) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования;

5) Гигиенический журнал (сотрудники);

6)Журнал проведения витаминизации третьих блюд;;

7)Личные медицинские книжки каждого работника;

8) Журнал учета включения бактерицидной лампы;

9) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований;

10) Технологические карты блюд;

11) Приказ о назначении ответственного за организацию питания;

12) Положение об организации питания;

13) График смены кипяченой воды;

14) Ведомость контроля за рационом питания;

15) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз мусора, дератизация, дезинсекция);

16) Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (*Приложение №9*)

# Приложение №1 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование складского помещения | Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

# Приложение №2 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование производственного помещения | Наименование холодильного оборудования | Температура в градусах Цельсия |
| Месяц/дни (ежедневно) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | … | 30 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

# Приложение №3 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и часпоступления пищевой продукции | Наименование  | Фасовка | Дата выработки | Изготовитель | Поставщик | Количество поступившего продукта (в кг, литрах, штуках) | Номер документаподтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы) | Результатыорганолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срокреализации  | Дата и час фактическойреализации | Подписьответственноголица | Примечание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

# Приложение №4 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»

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

# Приложение №5 «Лабораторный контроль»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 блюда исследуемого приема пищи | 1 раз в год |
| Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей сальмонеллы | Оборудование, инвентарь в овоще- хранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей | 5 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) | 1 проба | По химическим и микробиологическим показателям - 1 раз в год |
| Микробиологические исследования мяса птицы на наличие возбудителей сальмонеллы |  | 1 проба | 1 раз в год |

# Приложение №6 «Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Мероприятие | Способ проведения | Периодичность | Ответственное лицо |
| 1 | Проверка качества и своевременностиуборкипомещений,соблюдениярежимадезинфекции | Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию.Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть раздельным, промаркированным; хранить инвентарь следует раздельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окрасу и храниться в специально отведенном месте.По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте. | Постоянно | Заведующий |
| 2 | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования | Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям. | Постоянно | Заведующий |
| 3. | Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации | Специализированная организация | Ежемесячно | Заведующий |
| 4. | Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции | Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его 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, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираются сухой чистой тканью. Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды | Постоянно | Заведующий |
| 5. | Проверка качества и своевременности мойки идезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов | Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатацииДля мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.- Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются | Постоянно | Заведующий |
| 6. | Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования | Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя и стиральной машины | Ежедневно | Заведующий |
| 7. | Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды | Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:механическая очистка от остатков пищи;мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола | Ежедневно | Заведующий |
| 8. | Проведениегенеральнойуборки | Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти | 1 раз в месяц | Заведующий |
| 9. | Уборка территории и вывоз мусора | - Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. - Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый цехом | Ежедневно | Заведующий |
| 10. | Косметический ремонт помещений | Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др. | По меренеобходимости | Заведующий |

# Приложение №7«Гигиенический журнал (сотрудники)»

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | ФИО работника (последнее при наличии) | Должность | Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи | Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен) | Подпись медицинского работника (ответственного лица) |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

# Приложение №8. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Мероприятия | Периодичность | Ответственный |
| Уборка территории и вывоз мусора | Ежедневно | Заведующий |
| Косметический ремонт помещений | По мере необходимости | Администрацияшколы |
| Проведение генеральной уборки | 1 раз в месяц | Заведующий |
| Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | Постоянно | Администрацияшколы |
| Приобретение моющих и дезинфицирующих средств | Своевременно | Завхоз |
| Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования | Постоянно | Администрацияшколы |
| Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации | Постоянно | Заведующий Администрация школы, завхоз |
| Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий. | Ежедневно | Бракеражнаякомиссия |
| Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования | Ежедневно | Завхоз |
| Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов | Ежедневно | Заведующий |
| Соблюдение правил товарного соседства | Постоянно | Заведующий |
| Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации | Ежемесячно | Завхоз |
| Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение | Ежедневно | Заведующийстоловой |
| Организация профилактических медицинских осмотров | 1 раз в год | Администрация  |
| Организация гигиенического обучения | 1 раз в год | Заведующийстоловой |
| Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок | Постоянно | Завхоз  |
| Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий. | По мере необходимости | Завхоз  |

#

# Приложение №9. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питаниядетей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признакаминедоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенногосоюза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарнуюэкспертизу.

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 амбарнымивредителями.

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 ливерныеколбасы, 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 термическойобработки.

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 продуктивныхсельскохозяйственных 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 тепловуюобработку.

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 условияхпалаточного 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.