

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора СОГБОУ

«Общеобразовательный центр
«Южный»

А.Е. Степаненко

« 11 » мая 2021 г.

**Программа производственного контроля
за соблюдением санитарных правил и выполнением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
с применением принципов ХАССП
в СОГБОУ «Общеобразовательный центр «Южный»**

1. Сведения об образовательном учреждении

Полное наименование образовательного учреждения	Смоленское областное государственное бюджетное общеобразовательное учреждение «Общеобразовательный центр комплексного сопровождения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья «Южный»
Учредитель образовательного учреждения	Органами, осуществляющими функции и полномочия учредителя являются: Администрация Смоленской области, Департамент Смоленской области по образованию и науке
Адрес местонахождения образовательного учреждения	216500, Смоленская область, город Рославль, улица Мичурина, дом 175
Юридический адрес:	216500, Смоленская область, город Рославль, улица Мичурина, дом 175
Руководитель образовательного учреждения	Картунина Светлана Владимировна
Контактный телефон, электронная почта	8 (48134) 2-08-58, iuzhnyi@yandex.ru
Вид осуществляемой деятельности	Образовательная деятельность (по программам начального общего образования, основного общего образования, среднее общее образование)
Режим работы	Круглосуточно
Количество обучающихся	135
Численность сотрудников	89
Правоустанавливающие документы:	
Лицензия на осуществление образовательной деятельности	Предоставлена 05.02.2016, бессрочно Серия 67 Л 01 № 0002279, регистрационный № 4808
Свидетельство о государственной аккредитации	Выдано 19.02.2016, срок действия до 14.06.2023 Серия 67А02 № 0000150, регистрационный № 1736
Устав образовательного учреждения	Утвержден распоряжением администрации Смоленской области

2. Общие положения

2.1. Настоящая Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применением принципов ХАССП в СОГБОУ «Общеобразовательный центр «Южный» (далее - Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года), Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий (с изменениями и дополнениями от 27.03.2007»).

2.2. Настоящая Программа регламентирует организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении

образовательной деятельности СОГБОУ «Общеобразовательный центр «Южный» (далее – Учреждение).

2.3. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Учреждении с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей 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.

2.3. Программу утверждает директор Учреждения, необходимые изменения и дополнения в программу вносятся при изменении (расширении) видов деятельности, влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку.

2.4. Целью Программы является:

2.4.1. обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением;

2.4.2. контроль за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

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

2.6. Ответственность за организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических, профилактических мероприятий возлагается на директора Учреждения.

3. Состав программы производственного контроля

Программа включает следующие данные:

3.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

3.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

3.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

3.4. 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;

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

3.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

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

3.8. 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; 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;

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

3.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

4. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

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

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения организации в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20.

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование

неисправно, на него устанавливается табличка «Неисправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования».

4.2. 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.

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

столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

- 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 (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".

-посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

-компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;

-для кипячения молока выделена отдельная посуда;

-кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу маркировкой «чистая посуда».

4.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно образовательное учреждение проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя директора в папке «Акты проверки».

4.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все моечные ванны имеют маркировку объема.

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

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

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

4.9. 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.

4.10. 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 отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

4.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

4.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

4.13. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

4.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых каскетах (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 решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

4.15. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

4.16. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

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

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

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

4.18. 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 генеральной и влажной уборки помещений.

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

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

5.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

5.2. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции.

5.3. 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.

5.4. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2,3/2,4,3590-20. Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

5.7. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

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

5.9. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал.

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

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

5.12. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

5.13. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

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

5.15. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 30 см.

5.16. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

5.17. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - согласно маркировке указанной производителем.

5.18. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

5.19. Озелененный картофель не используется в пищу.

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

5.21. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя

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

5.23. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

5.24. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

5.25. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

5.26. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдать щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

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

5.28. 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.

5.29. Омлеты и 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 температуре 4 +/- 2 °С.

5.30. Оладьи выпекаются на электросковородах толщиной не менее 5-6 мм.

5.31. Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

5.32. Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

5.33. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется профессиональный блендер.

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

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

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

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

5.39. Обработку яиц проводят в цехе для обработки куры и яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду(IV)

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

5.40. Крупы не содержать посторонних примесей.

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

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

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

5.44. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

5.44.1. 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.

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

5.44.3. 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).

5.44.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

5.44.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

5.44.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок 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.

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

5.44.1. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

5.44.2. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

5.46. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

5.47. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

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

5.48.1. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

5.48.2. Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

5.48.3. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

5.48.4. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

5.48.5. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

5.48.6. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

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

5.49.1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции.

5.49.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. 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.

5.50. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

5.50.1. Суточная проба отбирается в объеме:

- порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.;
- порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

5.51.1. использование пищевых продуктов;

5.51.2. 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), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); крошек и холодных супов;

5.51.3.использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;

5.51.4.пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

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

5.52.1.Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

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

5.54.Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью - предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

6. 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:

6.1. 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.

6.2. 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.

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

Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в Учреждении изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. Учреждение в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя, финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для бюджетных образовательных учреждений области, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом.

6.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

6.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, Постановлением Правительства Российской Федерации от 18.09.2017 № 1117 "Об утверждении норм и Правил обеспечения за счет средств федерального бюджета бесплатным питанием, бесплатным комплектом одежды, обуви и мягким инвентарем детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения» и утвержденным директором 14-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для образовательных учреждений.

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

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

6.2.4 Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

6.2.5 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.

Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

6.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой. Пробы отбираются их хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

7. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

7.2 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 представлены в технико-технологических и технологических картах к 14-дневному меню, а также ГОСТах на продукцию).

7.2.1. 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.

7.2.2. 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.

7.2.3. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептов; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;

7.2.4. 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

7.3 Разработка системы мониторинга.

7.3.1. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение год.

7.3.2. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий.

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

7.5. 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.

7.6. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 7.3. настоящей части, от установленных предельных значений.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

7.9.1. Лабораторный контроль

7.9.2. Органолептическая оценка

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

7.10.1. 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:

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

7.10.3. График генеральной и влажной уборки пищеблока

7.10.4. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

7.10.7. 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;

7.10.8. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

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

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

8.2 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:

8.2.1. Физическим перегрузкам опорно – двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

8.3. Производственный контроль включает:

8.3.1. 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

8.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

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

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

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

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

8.4. 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.

8.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей Программой

8.6. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор Учреждения и лицо, назначенное приказом.

9. Перечень санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания при осуществлении образовательной деятельности

№ п/п	Наименование нормативного документа
Раздел 1. Общие вопросы	
1	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года)
2	СП 2.4.3648-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи
3	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
4	СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
5	СанПиН 1.2.2353-08 Канцерогенные факторы и основные требования к профилактике канцерогенной опасности
6	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1076-01 Гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите помещений жилых и общественных зданий и территорий
7	СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки. Санитарные нормы
8	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»
9	СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству,

	содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)
Раздел 2. Гигиена	
2.1. Гигиена детей и подростков	
2.2. Общеобразовательные учреждения	
2.3. Детское питание	
10	МР 11-12/6-25 Методические рекомендации. Организационные, профилактические и лечебные принципы оздоровления часто болеющих детей
11	МД 583/19 «О методических рекомендациях «Медико-педагогический контроль за организацией занятий физической культурой обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья»
12	МР 2.3.1.2432-08 Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации
13	МР 2.4.5.0107-15 Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах
14	МР 2.4.0179-20 Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций
15	МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях
16	МУ 11-14/13-6 Питание при хронических заболеваниях органов пищеварения у детей
17	1100/904-99-115 Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы-интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования)
18	06-15/1-15 Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях
19	06-15/1-15 Профилактическая витаминизация детей в дошкольных, школьных, лечебно-профилактических учреждениях и домашних условиях
2.4. Гигиена труда детей и подростков	
20	Письмо Министерства просвещения РФ от 12 мая 2020 г. N ВБ-1011/08 "О методических рекомендациях" (Методические рекомендации для общеобразовательных организаций в части определения видов трудовой деятельности обучающихся в рамках образовательной деятельности с учетом возрастных и психофизиологических особенностей обучающихся)
2.5. Предметы детского обихода	
21	3234-85 от 22.03.1985 Методические указания. Гигиенические требования к детской обуви
	МУК 4.1/4.3.1485-03 Гигиеническая оценка одежды для детей, подростков и взрослых
2.6. Состояние здоровья детей и подростков в зависимости от среды обитания и условий жизнедеятельности	
22	12-9/6-121 Организация мероприятий по охране здоровья леворуких детей. Методические указания
23	11-16/03-06 Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях
24	Р 3.5.1904-04 Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха в помещениях

25	514 н от 10.08.2017 Порядок проведения профилактических медицинских осмотров несовершеннолетних
----	---

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

№ п/п	ФИО	Должность
1	Картунина С.В.	Директор
2	Фирсенкова И.В.	Заместитель директора по учебно-воспитательной работе
3	Степаненко А.Е.	Заместитель директора по коррекционной работе - руководитель ТПМПК
4	Пудов В.М.	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
5	Грибанкова Г.П.	Кладовщик
6	Балабанова Л.Д.	Медицинская сестра
7	Талампойко Т.А.	Менеджер, ответственный по охране труда

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

11.1. Нормативная документация:

- Трудовой кодекс Российской Федерации, статья 213;
- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (с 01.04.2021);
- Приказ Министерства здравоохранения от 29 июня 2000 года № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».

11.2. Периодичность и объем обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников Учреждения:

№ п/п	Наименование должности	Вид исследования,	Специалисты	Периодичность
1	Все должности	<ul style="list-style-type: none"> – расчет на основании антропометрии индекса массы тела; – общий анализ крови; – определение уровня общего холестерина в крови; – исследование уровня глюкозы в крови; – кровь на сифилис; – клинический анализ мочи; – электрокардиография; – измерение артериального давления на периферических артериях; – определение абсолютного сердечно-сосудистого риска; – флюорография; – измерение внутриглазного давления у граждан в возрасте с 40 лет и старше; – женщины: бактериологическое 	<ul style="list-style-type: none"> Психиатр Нарколог Невролог Офтальмолог оториноларинголог дерматовенеролог стоматолог терапевт Женщины: акушер-гинеколог 	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год

	(на флору) и цитологическое (на атипичные клетки), УЗИ органов малого таза, старше 40 лет маммография;		
	обследование на брюшной тиф		при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям
	– на гельминтозы		при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям
	– мазок на гонорею		при поступлении на работу

11.3. Профессиональную гигиеническую подготовку и последующую аттестацию при приеме на работу проходят все работники Учреждения и в дальнейшем с периодичностью 1 раз в два года.

11.4. Для допуска к работе работник Учреждения должен иметь медицинскую книжку, в которую заносятся результаты обследования, осмотр специалистов и заключение врача терапевта о допуске к работе.

12. Контроль организации питания

12.1. Директор Картунина Светлана Владимировна:

– осуществляет общий контроль за организацией горячего питания обучающихся, в соответствии с действующими нормативными документами;

– назначает ответственных лиц за организацию горячего питания обучающихся в Учреждении;

– обеспечивает прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию, наличие медицинских книжек у каждого работника;

– обеспечивает гигиеническую подготовку и аттестацию сотрудников пищеблока в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями;

– организует производственный контроль, включающий лабораторно – инструментальные исследования в соответствии с действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями.

12.2. Заместитель директора по административно-хозяйственной части Пудов Владимир Михайлович:

– обеспечивает надлежащее освещение помещений пищеблока и столовой;

– организует мероприятия по дезинсекции и дератизации помещений пищеблока и столовой;

– обеспечивает исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования пищеблока;

– обеспечивает надлежащие: санитарное состояние водопроводных, канализационных сетей и сооружений в помещениях пищеблока Учреждения;

– обеспечивает температурный режим, наличие резервных источников горячего водоснабжения;

– обеспечивает наличие достаточного количества и надлежащего качества производственного инвентаря, посуды, сертифицированных моющих и дезинфицирующих средств и других предметов материально- технического оснащения;

– обеспечивает сотрудников пищеблока санитарной одеждой, организует регулярную стирку санитарной одежды.

12.3. Кладовщик Грибанкова Галина Петровна:

– обеспечивает своевременную доставку необходимых продуктов в соответствии с меню, разработанным согласно требованиям санитарного законодательства Российской Федерации.

12.4. Медицинская сестра Балабаева Людмила Дмитриевна:

12.4.1.:

– организует пятиразовое здоровое питание, обучающихся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, посредством реализации 14-дневного меню;

– осуществляет контроль за организацией питания в Учреждении, качеством поступающих продуктов, закладкой продуктов питания в котел, весом порций готовых блюд;

– осуществляет контроль проведения витаминизации 3-х и сладких блюд с регистрацией в соответствующем журнале;

– ежедневно анализирует подсчет данных о фактическом выполнении меню по продуктам питания, ведёт «Ведомость контроля за рационом питания»;

– контролирует бракераж готовой продукции с регистрацией в соответствующем журнале;

– контролирует бракераж пищевых продуктов и продовольственного сырья с регистрацией в соответствующем журнале;

– осуществляет контроль отбора суточных проб;

– контролирует соблюдение требований к организации здорового питания и нормированию меню, условиям и технологии изготовления продукции, к профилактике витаминной и фторэлементной недостаточности;

– контролирует санитарное состояние и содержание помещений пищеблока и мытье посуды;

– обеспечивает ежедневное ведение учетной документации пищеблока по установленным формам;

– ежедневно проводит осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей с регистрацией в соответствующем журнале;

– контролирует соблюдение Правил личной гигиены персоналом пищеблока, сроков прохождения периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки и аттестации;

– систематически проводит санитарно-просветительскую работу по Основам здорового питания среди обучающихся, их родителей и педагогических работников;

– своевременно информирует директора Учреждения о выявленных недостатках;

12.4.2.: Медицинская сестра Клюева Анна Алексеевна:

– осуществляет контроль состояния здоровья обучающихся;

– своевременно фиксирует результаты лечебно-профилактической работы в картах обучающихся;

– проводит профилактическую работу с обучающимися;

– прогнозирует тенденции изменения здоровья обучающихся для внесения предложений по корректировке стратегии развития Учреждения;

– участвует в разработке и реализации Программы охраны здоровья обучающихся;

– проводит санитарно-просветительскую работу с обучающимися;

– ведет учетно-отчетную документацию;

– обеспечивает инфекционную безопасность Учреждения;

– организует проведение противоэпидемических и карантинных мероприятий.

– своевременно и качественно осуществляет профилактические и лечебно-диагностические процедуры, назначенные обучающимся врачом;

– осуществляет правильное хранение, учет и списание лекарственных препаратов;

– своевременно оказывает неотложную доврачебную помощь при острых

заболеваниях, несчастных случаях и различных видах катастроф с последующим вызовом необходимых специалистов;

- организует вакцинацию обучающихся;
- немедленно информирует руководителя Учреждения обо всех острых заболеваниях или несчастных случаях, осложнениях, возникших в результате проведения медицинских манипуляций или о случаях нарушения Правил внутреннего трудового распорядка Учреждения;
- соблюдает санитарно-гигиенические требования, предъявляемых к организации работы медицинского блока;

12.5. Заместитель директора по учебно-воспитательной работе Фирсенкова Ирина Викторовна ежедневно составляет и предоставляет до 10:00 часов в бухгалтерию Сводную ведомость о количестве обучающихся для разработки меню-требования на следующий день и корректирует Сводную ведомость о количестве обучающихся для уточнения меню-требования, разработанного на текущий день.

12.6. Дежурные администраторы (в соответствии с Графиком работы), при отсутствии медицинской сестры, осуществляют контроль за организацией питания обучающихся в полдник, ужин, а также в выходные дни.

12.7. Менеджер, ответственный по охране труда Талампойко Татьяна Адольфовна осуществляет контроль за соблюдением требований охраны и условий труда в Учреждении.

12.8. Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологических процессов и готовой продукции:

№ п/п	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продуктов питания на склад пищеблока Учреждения):					
	1.1. Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	Осмотр транспорта, спецодежды, санитарные книжки грузчиков	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)	Санитарный паспорт	Информирование поставщика о необходимости проведения санобработки транспорта	Заместитель директора по административно-хозяйственной части

	<p>1.2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды</p>	<p>Приемка сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов</p> <p><u>Исполнители:</u> Кладовщик, медработник, повар, зам. директора по АХЧ</p>	<p>Соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; (СанПиН 2.3.2.10.78-01)</p> <p>Соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;</p> <p>Соответствие упаковки и маркировки товара требованиям СанПиН, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов лаборатории и Ветнадзора), удостоверением качества и</p>	<p>Журнал входного контроля пищевой продукции; Акт входного контроля на соответствие продуктов питания действующим требованиям и стандартам</p>	<p>Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат с оформлением акта</p>	<p>Директор Медицинская сестра</p>
--	--	--	---	---	---	--

			декларацией соответствия			
2	<p>Промежуточный контроль - Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственно й цепочки:</p> <p>2.1. Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2. Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых продуктов</p> <p>2.3. Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4. Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» и техническим условиям</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>3. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуска, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p>	<p>2.1. Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2. Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд, Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба</p> <p>2.3. Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>2.4. Лабораторный и инструментальный контроль воды: - по микробиологическим показателям (2 раза в год – август, февраль), по химическим, радиологическим показателям (1 раз в год)</p>	<p>Бракеражный журнал</p> <p>Протоколы и результаты лабораторных исследований</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Повар, Медицинская сестра</p>
4	<p>Контроль эффективности работы:</p> <p>- холодильного и технологического оборудования,</p> <p>- инженерных сооружений и коммуникаций</p>	<p>Холодильное, технологическое оборудование</p>	<p>Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблока к приготовлению</p>	<p>Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологического процесса</p>	<p>Информирование руководства, проведение ремонтных работ</p>	<p>Заместитель директора по административной хозяйственной части Повар Медицинская сестра</p>

			пищи. Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний			
5	Контроль режимов хранения: продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно-вытяжной вентиляции Режим хранения	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима холодильного оборудования	Информирование директора, зам. директора по АХЧ, проведение ремонтных работ	Зам. директора по АХЧ, Повар, медицинская сестра
7	Контроль за соблюдением требований охраны и условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества обучающихся, воспитанников Учреждения Соблюдение охраны труда, специальная оценка условий труда. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Штатное расписание	Информирование директора, заместителя директора по административно-хозяйственной части, проведение ремонтных работ. Организация дополнительных мероприятий по улучшению условий и охране труда	Директор, Зам. директора по АХЧ, Повар, Медицинская сестра, Менеджер, ответственный по охране труда

При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников на наиболее опасных участках производства питания.

13. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для обучающихся и персонала в период их пребывания в образовательном учреждении

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Ответственный за проведение контроля	Регламентирующая нормативная, и методическая документация
1	2	3	4	5	6
Требования к санитарному содержанию помещений и проведению дезинфекционных мероприятий					

	Содержание помещений	<ul style="list-style-type: none"> - качество влажной уборки с применением моющих средств; - качество уборки столов в групповых помещениях горячей водой с моющим средством - качество уборки столов в столовой, посуды с применением с дезинфицирующих растворов - качество уборки пола в столовой - качество уборки ковров в групповых и спальнях комнатах -качество влажной уборки мебели в спальнях комнатах, в учебных кабинетах 	<p>2 раза в день</p> <p>2 раза в день</p> <p>Ежедневно (5 раз) после приёма пища</p> <p>Ежедневно (5 раз)</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Уборщик производственных и служебных помещений</p> <p>Медицинская сестра</p> <p>Младший воспитатель</p>	<p>Нормативная и техническая документация</p> <p>График генеральной уборки;</p> <p>Приказ об утверждении генеральных уборок;</p> <p>Должностные инструкции;</p> <p>СанПин 2.4.3648-20</p>
2	Содержание санитарных узлов	- качество обработки санитарно-технического оборудования	Ежедневно	Уборщик производственных и служебных помещений Медицинская сестра Младший воспитатель	Должностная инструкция, СанПин 2.4.3648-20 Нормативная и техническая документация
3	Обработка игрушек	-качество и кратность обработки игрушек	Ежедневно	Уборщик производственных и служебных помещений Медицинская сестра Младший воспитатель	Должностная инструкция. СанПин 2.4.3648-20
4	Смена постельного белья и полотенце	-кратность смены постельного белья и полотенце, маркировка	1 раз в неделю и чаще, по мере загрязненности	Воспитатель, медицинский работник, кастелянша	Должностные инструкции СанПин 2.4.3648-20
5	Хранение дезинфицирующих средств	- условия и сроки хранения дезинфицирующих средств, наличие маркировки	Ежедневно	Медицинская сестра	СанПин 2.4.3648-20 Инструкция по применению, сертификат соответствия
Требования к приёму детей в образовательное учреждение					
1	Контроль мероприятий по предупреждению инфекции	<ul style="list-style-type: none"> - Утренний осмотр детей с опросом воспитателей и младшего воспитателя о состоянии здоровья, осмотр зева и кожных покровов. - Измерение температуры тела обучающихся - осмотр 	<p>Ежедневно</p> <p>По показаниям</p> <p>1 раз в неделю и</p>	Медицинская сестра	Должностные инструкции СанПин 2.4.3648-20 Журналы контроля (согласно номенклатуре)

	<p>обучающихся на педикулёз</p> <p>- приём обучающихся с каникул при предоставлении справки педиатра, осмотр</p> <p>Отстранение обучающихся с выявленными заболеваниями</p> <p>Наличие справки от педиатра после перенесённого заболевания, а также при отсутствии ребенка более 3 дней.</p>	<p>по обращению воспитателя</p> <p>Ежеквартально</p> <p>По показаниям</p>		
--	--	---	--	--

14. Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований

№ п/п	Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже	Ответственный
1	Микробиологическое исследование проб, готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства.	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные и овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
2	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
3	Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
4	Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно - показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
5	Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
6	Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
7	Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном,	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим	Заместитель директора по административно-хозяйственной части

	нормативов по химическим и микробиологическим показателям	горячем, дотоготовочном (выборочно)		показателям - 2 раза в год	
8	Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
9	Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток	Заместитель директора по административно-хозяйственной части
10	Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год	Заместитель директора по административно-хозяйственной части

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

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

16. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

- 16.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 16.2. 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 Учреждения.
- 16.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с Учреждением, имеющими лицензии на право деятельности.
- 16.4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 16.4. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 16.5. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
- 16.6. Иное.

17. Выполнение принципов ХАССП

17.1. Руководитель Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за:

17.1.1. разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;

17.1.2. качество выпускаемой пищевой продукции.

17.2. 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.

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

17.3.1. 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.

17.3.2. В обязанности технического секретаря входит:

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

17.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

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

17.6. Администрация и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в Учреждении.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Требования к соблюдению санитарных правил.

18. 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:

18.1. 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 на складе образовательной организации);
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору 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.

18.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал осмотра работников пищеблока (журнал здоровья)
- Ведомость контроля за рационом питания
- Журнал учета времени работы бактерицидных ламп облучателя - рециркулятора
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
- Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры в холодильниках
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Журнал учета дезинфекции и дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал общественного контроля за организацией питания.
- Медицинская карта ребенка (уч ф 112\у)
- Журнал приема и оказания первой медицинской помощи
- Журнал учета инфекционных заболеваний (уч ф 060\у)
- Журнал учета изоляторных больных
- Журнал учета профилактических прививок
- Журнал обследования грудной клетки обучающихся (ФГ)
- Журнал учета разведения дезинфицирующих средств
- Журнал по контролю информирования работников о необходимости соблюдения личной и общественной гигиены в целях предупреждения коронавирусной инфекции
- Журнал учета травматизма обучающихся
- Журнал генеральных уборок в пищеблоке
- Журнал генеральных уборок процедурного кабинета
- Журнал осмотра на педикулез и чесотку
- Журнал диспансеризации обучающихся
- Журнал неисправности холодильного оборудования.