

**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка»  
муниципального образования «Енотаевский район»**

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий

МКОУ « Детский сад  
«Алёнушка» с. Енотаевка»

Попко Н.В.

расшифровка

«15» апреля 2022 год



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
муниципального казенного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка»  
муниципального образования «Енотаевский район»**

с. Енотаевка, 2022

Программа разработана в соответствии с требованиями

1. Федеральный Закон от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
2. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
3. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
4. ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"
5. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"
6. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
7. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. - скачать
8. МР 5.1.0098-14 «Методические подходы к организации процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»
9. Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус
10. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. (ТТК)
12. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания.
13. ГОСТ Р 51901.1-2002 Менеджмент риска. Анализ риска технологических систем
14. ГОСТ Р 54293-2010 Анализ состояния производства при подтверждении соответствия
15. Р 50.1.084-2012 Менеджмент риска. Реестр риска. Руководство по созданию реестра риска организации
16. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в **МКДОУ «Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка»** (далее - Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

#### **Что такое система менеджмента качества ХАССП:**

ХАССП (англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

#### **Цель использования системы ХАССП (НАССР):**

В настоящее время система ХАССП (НАССР) является основной моделью управления и регулирования качества пищевой продукции, главным инструментом обеспечения её безопасности. Особое внимание уделяется, так называемым, критическим точкам контроля, в которых все существующие виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, в результате целена-

правленных контрольных мер, могут быть предусмотрительно предотвращены, удалены и уменьшены до разумно приемлемого уровня.

#### **ХАССП характеристика:**

Система ХАССП как таковая не является системой отсутствия факторов риска. Её основное предназначение – уменьшение рисков, которые могут быть вызваны всевозможными проблемами с безопасностью пищевой продукции. Система ХАССП – это достаточно эффективный инструмент управления, главной функцией которого является защита производственных процессов от микробиологических, биологических, физических, химических и других рисков загрязнения. С помощью системы ХАССП решаются цели и задачи Политики МБОУ «СОШ с. Енотаевка» в области качества и безопасности выпускаемой продукции.

#### **Политика МКДОУ «Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка» в области качества и безопасности выпускаемой продукции:**

Основная цель: предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей), сотрудников).

Задачи: 1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности пользования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление потребителю (родителям (законным представителям), сотрудникам), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции, установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

#### **Основные методы реализации политики:**

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

**МКДОУ «Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка»,** в лице заведующего и ответственных за питание, несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получе-

ния 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).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) 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.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Установление процедур проверки (верификации) системы ХАССП. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП. Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

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 учащихся (воспитанников); ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий; организация и осуществление контроля за их соблюдением.

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 соответствия, деклараций, 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.

## **Паспорт юридического лица**

МКДОУ «Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка»

является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МКДОУ « Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка » - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Функции и полномочия учредителя выполняет администрация МО « Енотаевский район» в лице управления образования администрации муниципального образования « Енотаевский район».

Место нахождения Учредителя: 416200, Российская Федерация, Астраханская область, Енотаевский район, с. Енотаевка, ул. Кирова/Чернышевского/Коминтерна, 60/21»а»/57»а»

Заведующий МКДОУ «Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка » Попко Наталия Викторовна, телефон. 8 (85143) 91-9-52.

Перечень объектов контроля: помещения пищеблока по адресу в здании детского сада: МКДОУ «Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка» , 416200 АО с. Енотаевка ул. Мусаева 66

## **Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»**

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

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;

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 опасные факторы;

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений;

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям 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;

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

## **Порядок организации и проведения контроля**

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.

**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.

### Анализ рисков по диаграмме

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий.

**Таблица анализов риска приготовления и потребления блюд**

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно – критическая точка
1	Формирование ассортимента готовых перечня продукции	<b>Биологическая:</b> -эпидемиологические опасности -поступление замороженного сырья -завышенная ценовая политика - ненужный объем поступающего сырья	<b>Договора с поставщиками анализ и корректировка меню планирование продуктов</b>	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	ККТ не устанавливается. Основная задача: получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене.
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными микроорганизмами -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: - грызуны, жучки, примеси	Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» * Управление поставками * Визуальный осмотр транспорта -поставщика *Требования к перевозке и приему пищевых продуктов	При выполнении входного контроля и правильно работе с поставщиком степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья

3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.)</li> <li>-рост патогенных м/о</li> <li>-повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</li> </ul> <p>-Химическое загрязнение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-дезинфектантом</li> <li>-моющим средством</li> </ul>	<p>Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» (Приложение 7 и 17)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования</li> <li>-Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.</li> <li>-Дератизация и проведение генеральных уборок кладовой (Приложение 15 и 16)</li> <li>-Соблюдение личной гигиены.</li> </ul>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) товарное соседство и т.д.)</p>
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Сколы, острые края, опасность порезов</li> </ul> <p>Биологическая: загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая: загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.3/2.4.3590-20 Санитарное содержание помещения пищеблока (Приложение 15)</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высокая</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение патогенными микроорганизмами и их рост</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования</li> <li>-Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и Дезинфектанта (Приложение 11)</li> <li>-Соблюдение по-</li> </ul>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>

			точности производства -Соблюдение личной гигиены		
6	Реализация (раздача)	Биологическая: При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд Органолептическая оценка Соблюдение правил подачи готовых блюд <b>(Приложение 9)</b>	Степень риска не высокая	Можно установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи детьми	Биологическое загрязнение и их рост	Соблюдение правил транспортировки Соблюдение личной гигиены Соблюдение правил мытья посуды, кормления <b>детей</b> , уборки мест кормления	Степень риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

### **Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.**

**Приемка сырья.** Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой.

**Термообработка** при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке МКДОУ Детский сад «Алёнушка» с. Енотаевка» основывается на утвержденных сборниках рецептур и по технологическим картам.

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 1,5 ч.

**Условия хранения** холодных закусок при раздаче. Салаты, винегреты заправляют перед отпуском (только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут).

**Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

**Лабораторный контроль** термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

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.

### Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

**Перечень критических контрольных точек процесса Производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности**

№	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, ветер. свидетельства, качественные удостоверения. Целостность упаковки. Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. Сроки годности и даты изготовления.	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража сырой и скоропортящей продукции. (Приложение 8)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Исправность холодильного оборудования	кладовщик	Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока (Приложение 15 табл 2) Журнал температурного ре-

					жима кладовой (Приложение7) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 17)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие ТТК; Выполнение правил и требований технологического процесса	повар	Журнал генеральных уборок пищеблока Инструкция разведения дез. средств. Журнал тех. контроля оборудования. приложение 17 таблица 2 Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракерская комиссия	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение9)

**Определение критических пределов для каждой ККТ Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация; Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Заведующий хозяйством	Приложение 8
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Заведующий хозяйством	Приложения 7,8, 11,15, 17
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования;	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие	повар	Приложения 7,11, 15, 17,

		Выполнение требований ТТК	требованиям ТТК		
	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	повар	Сборник ТТК и 10-дневное меню (Приложение 9)

### Разработка системы мониторинга ККТ

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП

### Система мониторинга

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции (Приложение 8)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 17) Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой (Приложение 7)
		Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 15)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 12) Личные мед. книжки каждого работника.
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока.	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы (Приложение 21) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 16)
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пи-	Перед каждой вы- дачей	Журнал бракеража готовой продукции

	щевой продукции		
	Контроль реализации готовой продукции		Журнал контроля готовой продукции (Приложение 9)

### Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят: проверку средств измерений; наладку оборудования; изоляцию несоответствующей продукции; переработку несоответствующей продукции; утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва. Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 22)

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком 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 срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с 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 с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей посту-	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит постав-

	приготовлен ии	пающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	щиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

**Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению**

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных 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.

**Внедрение принципов ХАССП -ПЛАН внедрения принципов ХАССП**

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	Ответственные
1	Политика ХАССП в учреждении	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения Системы ХАССП	Начало года	руководитель
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций	Начало года	руководитель
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;	В течении года	повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключе-		кладовщик, повар

		ния загрязнения сырья и пищевой продукции		
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении		Заведующий хозяйством
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования		Заведующий хозяйством
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции		заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции		Заведующий хозяйством, сотрудники пищеблока
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены		сотрудники пищеблока
		Выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		кухонный работник
		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Заведующий хозяйством
		Прослеживаемость пищевой продукции		Заведующий хозяйством
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 27)		руководитель
5	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Заведующий хозяйством, повар
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)			
6.1	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не долж-		Руководитель , заведующий хозяйством

		ны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		
7	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			
7.1	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		руководитель, заведующий хозяйством

### **Разработка процедур проверки системы ХАССП**

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (**Приложение 20**);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению; актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП ( приложение 23), а отчет о проверке утверждает руководитель организации ( приложение 24).

### **Документация программы ХАССП**

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

Документация программы ХАССП должна включать: политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции;

приказ о создании и составе группы ХАССП;

информацию о производстве (План-схема пищеблока );

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, в том числе «Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции» приложение 20.

### **Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 8)

2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 9)

3. Журнал витаминизации блюд (Приложение 18)

4. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 10)

5. Журнал результатов медицинских осмотров работников ( гигиенический) (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 12)
6. Личные медицинские книжки каждого работника
7. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 21)
8. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
9. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
10. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 17 таблица 2)
11. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 17).
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 7)
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 16)
14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 15)
15. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 20)

### **Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания**

Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями технического регламента. В предприятиях общественного питания, оказывающих услуги общественного питания без выпуска пищевой продукции в свободное обращение, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Не допускается использование пищевого сырья в столовых, работающих на полуфабрикатах. На предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работающих с полуфабрикатами, работа с использованием сырья не допускается.

Допускается на месте обслуживания изготавливать блюдо или кулинарное изделие из полуфабрикатов при наличии оборудования, позволяющего осуществлять их доготовку. При этом должны соблюдаться условия хранения и сроки годности используемых полуфабрикатов.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, мясо-рыбный цех, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на полуфабрикатах, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, помещения, предназначенные для доготовив\* полуфабрикатов, горячий цех, холодный цех, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

В составе комплекса помещений буфетов-раздаточных должны быть: помещение для приема и раздачи готовых блюд и кулинарных изделий, помещение для мытья кухонной и столовой посуды, помещение (место) для хранения контейнеров (термосов, тары).

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их

мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах.

Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород. В дошкольных группах, размещенных в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда, для работы с тестом допускается использование съёмной доски, выполненной из дерева твердых лиственных пород.

При замене оборудования в помещениях для приготовления холодных закусок необходимо обеспечить установку столов с охлаждаемой поверхностью.

Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

Для обеззараживания воздуха в холодном цехе используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

При отсутствии холодного цеха приборы для обеззараживания воздуха устанавливаются на участке (в зоне) приготовления холодных блюд, в мясорыбном, овощном цехах и в помещении для обработки яиц.

Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.

При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекло) в пищевую продукцию) безопасность.

Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

При обеспечении водоснабжения и водоотведения хозяйствующими субъектами должны соблюдаться следующие требования:

Здания хозяйствующих субъектов оборудуются системами холодного и горячего водо-

снабжения, водоотведения в соответствии с требованиями к общественным зданиям и сооружениям в части хозяйственно-питьевого водоснабжения и водоотведения согласно законодательству о техническом регулировании в сфере безопасности зданий и сооружений. Сливные трапы оборудуются в производственных, складских, хозяйственных, подсобных и административно-бытовых помещениях столовой (далее - пищеблока), в помещениях для стирки белья, душевых, туалетах, за исключением помещений, размещенных в жилых помещениях жилищного фонда и в дошкольных группах, размещенных в нежилых помещениях. Полы, оборудованные сливными трапами, должны быть оборудованы уклонами к отверстиям трапов.

При отсутствии централизованной системы водоснабжения и водоотведения хозяйствующие субъекты оборудуются нецентрализованными (автономными) системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, со спуском сточных вод в локальные очистные сооружения.

При отсутствии горячего централизованного водоснабжения в помещениях хозяйствующего субъекта устанавливаются водонагревающие устройства.

Вода, используемая в хозяйственно-питьевых и бытовых целях должна соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям к питьевой воде.

Горячая и холодная вода должна подаваться через смесители.

Не допускается использование воды из системы отопления для технологических, а также хозяйственно-бытовых целей.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

При отделке объектов должны соблюдаться следующие требования:

Применяемые строительные и отделочные материалы используют при наличии документов об оценке (подтверждении) соответствия, быть устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств, подтверждающие их безопасность, устойчивыми к уборке влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы не должны иметь дефектов и повреждений и должны быть выполненными из материалов, допускающих влажную обработку и дезинфекцию.

Стены и потолки помещений не должны иметь дефектов и повреждений, следов протеканий и признаков поражений грибок, должны иметь отделку, допускающую влажную обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В помещениях с повышенной влажностью воздуха потолки должны быть влагостойкими.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений предприятий общественного питания должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений

В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

Обеденные залы оборудуются столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

### **Требования к транспортированию, условиям и технологии изготовления кулинарной продукции**

Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции до-

пускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроремкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

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.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

- заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

- реализация на следующий день готовых блюд;

- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях

Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следова-

ния и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

Помещение для приготовления пищи оборудуется необходимым технологическим, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем и посудой.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для отдельного хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля соблюдения температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать термометр, расположенный (встроенный) внутри холодильного оборудования. Результаты контроля должны ежедневно заноситься в журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 17](#)).

При использовании одного холодильника хранение готовой пищевой продукции должно осуществляться на верхних полках, охлажденного мяса, мяса птицы, рыбы, полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, овощей - на нижних полках.

Допускается для питания детей использовать пищевую продукцию, приобретенную в магазинах, на рынках, при условии обязательного наличия сведений об оценке (подтверждении) соответствия, маркировки и документов, подтверждающих факт и место ее приобретения, которые должны сохраняться в течение 7 дней после полного расходования пищевой продукции.

## **Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню**

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, социальных, медицинских услуг (далее - организованные детские коллективы и детские организации соответственно) должны соблюдаться следующие требования:

В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований.

В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам.

При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, по каждому приему пищи.

Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели организациям для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей (образовательным организациям, медицинским организациям, организациям, оказывающим социальные услуги, в которые помещаются дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, под надзор), организациям, осуществляющим образовательную деятельность по основным профессиональным образовательным программам.

В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации.

В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 2](#)).

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности ([приложение N 19 таблица 2](#)).

Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, национальных, профессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с рецептурой и технологией приготовления блюд, отраженной в технологических картах, при условии соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и гигиенических нормативов.

Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

рекомендации по организации здорового питания детей.

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей, приведен в [приложении N 6](#).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными

представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболелания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

При организации дополнительного питания детей в детских организациях должны соблюдаться следующие требования:

Ассортимент дополнительного питания (буфетной продукции) должен приниматься с учетом ограничений, изложенных в [приложении N 6](#).

Соки, напитки, питьевая вода должны реализовываться в потребительской упаковке промышленного изготовления; разливать соки, напитки, питьевую воду в буфете не допускается.

Для организации дополнительного питания детей в организованных детских коллективах допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям.

Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.

При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.

Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.

Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.

Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

кипятить воду нужно не менее 5 минут;

до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промыться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок

должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

### **Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды**

Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования.

Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний<sup>13</sup> кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (рекомендуемый образец приведен в [приложении N 12](#)) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

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

В помещениях предприятия общественного питания не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В предприятиях общественного питания запрещается проживание физических лиц, в производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного

оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

**Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.**

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.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, 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 журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются. Данные температуры указываются в журнале «Журнал контроля температурного режима в холодильниках» приложение 17.

**Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.**

Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся согласно Приложению № 10.

Органолептическая оценка, согласно, журнала бракеража готовой кулинарной продукции проводится ежедневно,

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

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Проводится согласно Приложению № 11

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

### Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

№пп	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад пищеблока ОУ): Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья	осмотр транспорта, спецодежды, личные мед. книжки водителя	Соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов	Санитарный паспорт	Проведение санобработки транспорта	повар, завхоз
	2. Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды	- приемка сырья; - приемка вспомогательных материалов, инвентаря, производственной тары, посуды, приборов	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.). Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами:	Книга поступления пищевой продукции Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям стандартам.	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	Заведующий, повар, завхоз

			ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;			
	<p>Промежуточный контроль – Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной 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 и техническим условиям</p>	<p>1. Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>2. Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3. Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4. Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)"</p> <p>5. Готовая кулинарная продукция</p> <p>6. Свежие овощи,</p>	<p>Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>Соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба .</p> <p>Соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи</p> <p>Вода: Микробиологические</p>	<p>Бракеражный журнал</p> <p>Органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства , установление причины несоответствия и ее устранение</p> <p>Заведущий, повар, ответственный по питанию ценности пищевых продуктов»</p>	<p>Заведующий, повар, ответственный по питанию</p>

		картофель	показатели Химические показатели, радиологические			
	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.	Санитарное состояние: - спец, одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, -инвентаря, столовой и кухонной посуды	1.Наличие графиков генеральной уборки помещений 2 Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами 3.Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СанПиН. 4.Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря осмотр работников пищеблока Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения	Журнал проведения санитарной обработки Журнал здоровья работников пищеблока Санитарные книжки	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Заведующий, повар Медработник Завхоз
	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, - инженерных сооружений и коммуникаций	4.1 .Холодильное, технологическое оборудование	Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовых к безопасному приему пищи в ОУ Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	Завхоз, повар Медработник
	Контроль температурно-влажностных режимов хранения продовольственных това-	Система механической приточно-вытяжной вентиля-	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного ре-	Информирование руководства, проведе-	Завхоз, повар Медработ-

	ров, сырья и полуфабрикатов	ции Режим хранения		жима холодного оборудования	ние ремонтных работ	ник
6	Контроль за соблюдением 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 питающихся Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих мест. Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. меропр. по оздоровл. условий труда и нормат. правовых актов	Руководитель учреждения, повар Медработник
7	Контроль за режимом питания детей	Выборочно рабочие места	Ежедневно Время выдачи и приема пищи детьми Объем порций блюд Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства установление причины несоответствия и ее устранение	Заведующий, Завхоз Ст воспитатель.
При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки <sup>1</sup> и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания						

**Рекомендуемый минимальный перечень оборудования  
производственных помещений столовых образовательных учреждений и базовых пред-  
приятий питания ( таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21)**

таблица 1

Наименование производственного помещения	Оборудование	Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы , психрометр	Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук	Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, пароконвектомат, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы (не менее двух), моечная ванна (не менее двух), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, среднетемпературные холодильные шкафы, раковина для мытья рук	Раздаточная зона	Мармиты для горячих (первых, вторых и третьих ) блюд и холодильным прилавком (витриной, секцией)
Холодный цех ( зона)	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук	Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна - для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее трех, контрольные весы, среднетемпературные и при необходимости низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электро- мясорубка, колода для разрубка мяса, фаршемешалка, котлетоформовочный автомат, моечные ванны (не менее двух), раковина для мытья рук.	Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны ( с объемом, позволяющим обеспечить полное погружение кухонной посуды), оборудованные душевой насадкой с гибким шлангом, стеллаж.
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, три моечных ванны (емкости), емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук	Моечная тары	Двухсекционная моечная ванна
Мучной цех	Производственные столы (не менее двух), тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук. В данном производственном помещении должны быть обеспечены условия для просеивания	Производственное помещение буфетараздаточной с посу-	Производственные столы (не менее двух), электроплита, среднетемпературные холодильные шкафы (не менее двух), моечная ванна, раковина для мытья рук

	муки	домочной	
Догоготовочный цех	Производственные столы (не менее трех), контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема полуфабрикатов), овощерезательная машина, мочные ванны (не менее трех), раковина для мытья рук	Комната приема пищи	Производственный стол, электроплита, среднетемпературный холодильный шкаф, шкаф (стеллаж), мочная ванна, раковина для мытья рук, картофелеочистительная машина, овощерезательная машина, мочные ванны, раковине для мытья рук

Таблица 2

Минимальное количество работников пищеблока в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления (таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21)

Принцип работы пищеблока	Численность питающихся детей	Количество работников пищеблоков
На сырье и полуфабрикатах	до 200 человек	1 на 50 человек
	от 200 до 400	1 на 60 человек
	от 400 до 700	1 на 70 человек
	более 700 человек	Не менее 10 человек
На привозной продукции		1 на 100 детей

Приложение 2

**Рекомендуемая форма составления примерного меню и пищевой ценности приготовляемых блюд**

**Возрастная категория:**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1 День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							

Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
...							
Среднее значение за период:							

Приложение 3

### Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

**Таблица 1**

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

**Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах - не менее)**

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

Приложение 4

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная) в возрасте с 1-7 лет**

Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп		Название пищевых веществ	Усредненная потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 1 до 3 лет	с 3 -7 лет		с 1 до 3 лет	с 3 -7 лет
Белки (г)	42	54	Витамин Д (мкг/сут)	10	10
Жиры (г)	47	60	Кальций (мг)	800	900
Углеводы (г)	203	261	Фосфор (мг)	700	800
Энергетическая ценность (ккал)	1400	1800	Магний (мг)	80	200
Витамин В1 (мг)	0,8	0,9	Железо (мг)	10	10
Витамин В2 (мг)	0,9	1,0	калий (мг/сут)	400	600
Витамин С (мг)	45	50	йод (мг/сут)	0,07	0,1
Витамин А (мг рет.экв/сут)	450 рет.экв/сут	500 рет.экв/сут	селен (мг/сут)	0,0015	0,02
			фтор (мг/сут)	1,4	2,0

Приложение 5

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и	завтрак	20-25%

организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

## Приложение 6

### **ПЕРЕЧЕНЬ продуктов и блюд, которые не допускаются при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение 7

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Таблица 1

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Таблица 2

### Журнал контроля температуры и влажности в помещениях.

Время проведения замеров влажности		Месяц / дни													
УТРО 08.00	Температура														
	Влажность														
ВЕЧЕР 16.00	Температура														
	Влажность														
Ответственное лицо	подпись														

Приложение 8

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции .

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

Приложение 9

Журнале бракеража готовой кулинарной 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 10

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	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1	1 раз в год
Контроль термообработки блюд	Вторые блюда ( мясные, рыбные, куриные)	1-2	1 раз в год
Санитарно-химические исследование проб пищевых продуктов на нитраты	овощи	1-2	1 раз в год
Микробиологические	Объекты производст-	10 смывов	1 раз в год

исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	венного окружения, руки и спецодежда персонала		
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей <b>иерсиниозов</b>	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей <b>сальмонеллеза</b>	Оборудование, инвентарь в мясорыбном цехе, в цехе обработки яиц, складах хранения, горячем цехе	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба на бактериологический анализ и санитарно-химический (цветность, мутность, рН, окисляемость, жесткость, железо, хлориды, сульфаты, нитраты, нитриты, аммиак, сухой остаток)	1 раз в год

## Приложение 11

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

№ пп	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- 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.</li> <li>- Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведра и ветошь для мытья полов в туалете</li> </ul>	Постоянно	Заведующий, завхоз, медицинский работник

		тах должны иметь соответствующую сигнальную окраску 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		
	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за приготовлением рабочего дезинфекционного раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Заведующий, завхоз, мед работник
	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	ФГУП Профилактика	ежемесячно	Заведующий, завхоз,
	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 не ниже 45°С 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 посуде.	Постоянно	Заведующий, завхоз, медицинский работник
	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом, столовых приборов, кассет, щеток указано в пункте « требования к мытью посуды ( выше). В период карантина* проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов, дезинфекционными средствами в соответствии с инструкциями по их применению. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мы-	Постоянно	Заведующий, завхоз, медицинский работник

		тья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.		
	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	Постоянно	Заведующий, завхоз
	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в порядке: указано в пункте «требования к мытью посуды ( выше). Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.	Постоянно	Заведующий, завхоз
	Проведение генеральной уборки	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, завхоз
	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, завхоз
	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Заведующий, завхоз

## Приложение 12

### Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. 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.							
3.							

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

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Заведующий, завхоз
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Заведующий, завхоз
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Заведующий, завхоз
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Заведующий, завхоз
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	Заведующий, завхоз
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	Заведующий, завхоз
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно	Заведующий, завхоз,
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Заведующий, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	Заведующий, завхоз
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно	Заведующий, завхоз.
Соблюдение правил товарного соседства	Ежедневно	Заведующий, завхоз.
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежедневно	Заведующий, 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	Заведующий, завхоз.
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Заведующий, завхоз.
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Заведующий, завхоз.
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно	Заведующий, завхоз.
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	По мере необходимости	Заведующий, завхоз.

**Перечень профессий,  
Подлежащих обязательным предварительным и периодическим медицинским  
осмотрам ( в соответствии с приказом МЗ РФ № 29н от 28.01.2021.**

<b>Наименование работ и профессий</b>	<b>Врачи-специалисты . Периодичность осмотров</b>	<b>Лабораторные и функциональные исследования</b>	<b>Дополнительные медицинские противопоказания ( при которых не допускаются к работе)</b>
<p>Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей</p>	<p>Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог</p> <p>при поступлении на работу, далее 1 раз год</p>	<p>Исследование крови на сифилис Мазки на гонорею при поступлении на работу Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство: 1.брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2.гельминтозы; 3.сифилис в заразном периоде; 4.лепра; 5.заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6.заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7.гонорея (все формы) – только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей – на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля.</p>
<p>Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)</p>	<p>Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог</p> <p>при поступлении на работу, далее 1 раз год</p>	<p>Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям</p>	<p>Заболевания и бактерионосительство: 1.брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2.гельминтозы; 3.сифилис в заразном периоде; 4.лепра; 5.заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6.заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7.гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 1) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов.</p>

При поступлении и в дальнейшем 1 раз в год- клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая рентгенография в 2-х проекциях (прямая и правая боковая) легких; биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина. Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Таблица 2

**Перечень профессий,  
подлежащей профессиональной гигиенической подготовке, аттестации.**

№ п/п	Профессия	Кол - во	Периодичность
1	<b>Педагоги, воспитатели</b>		при поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года
2.	Мед. сестра		при поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года
4	<b>Технические работники</b>		при поступлении на работу, далее 1 раз в 2 года
5	Работники пищеблока (повара, кухонный рабочий)		при поступлении на работу, далее 1 раз год
6	Заведующий производством, заведующий складом пищевой продукции, завхоз, имеющий контакт с пищевыми продуктами		при поступлении на работу, далее 1 раз год

Приложение 15

Таблица 1

**«Журнал контроля санитарного состояния пищеблока»**

Наименование мероприятий	Месяц											
Санитарно-гигиеническое состояние складского помещения												
Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока												
Нормы закладки сырой продукции												
Бракераж готовой продукции												
Соответствие технологии приготовления блюд												
Нормы выдачи готовых блюд												
Соблюдение режима выдачи пищи												
Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке												
Соблюдение графика генеральной уборки												

Таблица 2

## Журнал проведения генеральных уборок

№	дата проведения	Наименование помещения	Наименование и концентрация используемого дезсредства	Подпись исполнителя

Приложение 16

## Журнал учета дезинфекции дератизации

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

Приложение 17

Таблица 1

## Журнал контроля температурного режима в холодильниках

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С									
		месяц/дни: апрель									
		1	2	3	6	...	30				

Таблица 2

## Журнал технического контроля оборудования

Дата	Вид технического обслуживания	ФИО

Приложение 18

## Журнал С-витаминизации третьих блюд.

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение 19

## Ведомость контроля за рационом питания

Таблица 1

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека										В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в %	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10			
	Мясные продукты														
	в т.ч. колбасные изделия и т.д.														

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Таблица 2

**Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности**

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26

		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111
		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

## Приложение 20

### Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции

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

## Приложение 21

### Журнал учета включения бактерицидной лампы

1 лист

**Наименование лампы : Бактерицидная лампа \_\_\_\_\_**

1. Номер и дата акта ввода ультрафиолетовой бактерицидной установки в эксплуатацию.

2. Тип ультрафиолетовой бактерицидной установки: \_\_\_\_\_ длиной волны \_\_\_\_\_,

производительность \_\_\_\_\_ м<sup>3</sup> /час

3. Наличие средств индивидуальной защиты (лицевые маски, очки, перчатки) - \_\_\_\_\_
4. Условия обеззараживания: в отсутствии / присутствии людей ( подчеркнуть)
5. Объект обеззараживания : воздух помещений и поверхности в помещениях.
6. Вид микроорганизма: санитарно-показательные микроорганизмы и бактерицидная эффективность по золотистому стафилококку .
7. Срок замены ламп (прогоревших установленный срок службы): **8000 часов**
8. Ответственное лицо за эксплуатацию бактерицидной установки, ФИО, подпись:

2 лист

Дата	Наименование и габариты помещения, номер	Длительность ( время работы) и режим обеззараживания (непрерывный или повторно-кратковременный	Время		Подпись ответственного лица
			ВКЛ	ВЫКЛ	

Приложение 22

### Рабочий лист ХАССП

Наименование продукта \_\_\_\_\_

Наименование технологического процесса \_\_\_\_\_

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационный учетный документ

Приложение 23

### Программа внутреннего аудита

**Цели для программы аудита:** определение соответствия проверяемого объекта требованиям, установленных в процедурах, отраженным в документах СМК ИЛ филиала, соответствие системы менеджмента качества Критериям аккредитации (далее - КА), утвержденным Приказом Минэкономразвития России от 30.05.2014 № 326 «Об утверждении Критериев аккредитации, перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица Критериям аккредитации, и перечня документов в области стандартизации, соблюдение требований которых заявителями, аккредитованными лицами обеспечивает их соответствие критериям аккредитации»; соответствие требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025 – 2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий».

- определение степени соответствия проверяемого объекта предъявляемым к нему требованиям;
- фиксация выявленных несоответствий и замечаний;
- оценка результативности и проверка выполнения корректирующих и предупреждающих мероприятий, разработанных по результатам -аудита, по результатам предыдущего аудита;
- определение областей возможных улучшений СМК.
- выявление рисков и возможностей

№ аудита	Объект аудита (указывается проверяемое подразделение/процедура)	Критерии аудита	Метод аудита	Сведения об аудиторской группе	Сведения об ответственном за выполнение процедуры (процесса)	Место проведения аудита	Сроки проведения План / Факт	Отметка о выполнении, дата, подпись
	Наличие необходимой материально-технической базы							
	Нормативы на контрольных критических точках (ККТ).							
	Соответствие производственных процессов установленному перечню требований.							
	Ведение документации, включая отчетность.							
	Эффективность управления работниками организации.							
	Соблюдение санитарно-эпидемиологических и гигиенических правил и других.							
	оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;							
	Изменение в плане ХАССП							
	анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции							
	актуализация документов							
	анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий							

## ОТЧЕТ о проведение аудита

1. отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов,
2. Протокол проверки,
3. акт о несоответствиях,
4. чек листы,
5. план с перечнем корректирующих действий

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

1. Федеральный закон Российской Федерации. «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» № 52 – ФЗ от 30.03.99 г
2. Федеральный закон Российской Федерации «Основы законодательства Российской Федерации об охране здоровья граждан»; № 5487-1 ФЗ от 22.07.93 г.
3. Федеральный закон Российской Федерации «О предупреждении распространения в Российской федерации заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицита человека (ВИЧ-инфекции)» № 38 – ФЗ от 30.03.95 г
4. Федеральный закон Российской Федерации «О внесении изменений в № 38 - ФЗ от 30.03.95 г.» № 8 - ФЗ от 09.01.97
5. Федеральный закон от 2.01. 2000 № 29-ФЗ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»
6. Федеральный закон Российской Федерации «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 181 - ФЗ от 17.07.99 г.
7. Закон РФ « Об образовании в Российской Федерации» № 273-ФЗ от 29.12.2012.
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции»
9. ТР ТС 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки"
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
13. СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
12. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
13. Приказ МЗ и соц.развития РФ № 302н от 12.04.2011. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»
14. Приказ № 229 от 29. 06. 2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;
15. Руководство Р. 3.1.683-98 «Использование ультрафиолетового излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях Приказ № 232/131 от 20.08.2007. « Об обязательных профилактических медицинских осмотрах»
16. МУ от 30.12.1998 № 287-113 « По дезинфекции, предстерилизационной очистке и стерилизации изделий медицинского назначения»
17. МУ № 11-16/03-06 от 25.02.1995 « По применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 232073181972512699898233767037314662005693763314

Владелец Попко Наталия Викторовна

Действителен с 09.02.2023 по 09.02.2024