

**ПРОГРАММА  
«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ  
НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП»**

в бюджетном учреждении социального обслуживания Вологодской области  
«Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Росток»  
города Череповца»

## Введение

Программа «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» (далее – Программа) – это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в учреждении санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроках их исполнения во исполнение 11 Федерального закона 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», в котором установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ.

Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (от англ. HACCP – hazard analysis and critical control points, анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета европейского сообщества 93/43.

Программа представляет собой систему управления безопасностью производства.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью учреждения (предприятия):

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

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

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

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

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

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

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

Данная программа разработана для бюджетного учреждения социального обслуживания Вологодской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Росток» города Череповца».

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий». Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 03.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»; СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»; СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Система ХАССП охватывает все производственные процессы приготовления (изготовления) пищевой продукции от приема сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов до порционирования, раздачи готовой продукции и мойки посуды в учреждении. Разработанная и внедренная в учреждении система ХАССП позволяет осуществлять контроль на ключевых этапах производства и выпускать безопасную продукцию. Система ХАССП неразрывно связана с существующей в учреждении системой управления, гарантирует безопасность и качество услуг питания, предоставляемых получателям услуг учреждения (несовершеннолетним воспитанникам учреждения).

## **1. Цель и задачи программы**

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

### **1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:**

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

осуществление производственного контроля, основанного на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными в учреждении;

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

ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

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

контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов,



подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

## 2. Общие положения

### 2.1. Паспорт юридического лица

Бюджетное учреждение социального обслуживания населения Вологодской области «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних «Росток» города Череповца» является унитарной некоммерческой организацией – государственным учреждением (тип – бюджетное). Создано для обеспечения реализации предусмотренных законодательством Российской Федерации полномочий органов государственной власти области в сфере социальной защиты населения, одним из основных видов деятельности которого является содержание и воспитание детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Предельная численность получателей услуг (несовершеннолетних воспитанников, временно проживающих в учреждении), исходя из имеющихся площадей для проживания, производственных мощностей пищеблока и помещения для приема пищи – 32 человека.

Учреждение является юридическим лицом, имеет право владения и пользования имуществом, имеет самостоятельный баланс, лицевые счета, печать, штампы, бланки со своим наименованием.

**Адрес:** 162603, Вологодская обл., г. Череповец, ул. Краснодонцев, д. 21.

**Директор** Каневская Елена Юрьевна, тел.: (8202) 28-18-11

**Эл. адрес:** srcn-rostok@yandex.ru

#### **Реквизиты:**

Департамент финансов Вологодской области / БУ СО ВО «СРЦН «Росток»  
г. Череповца

ИНН 3528080560 КПП 352801001

р/с 40102810445370000022 (л/с 009.20.014.1)

Отделение Вологда банка России//УФК по Вологодской области г. Вологда

БИК 011909101

ОКПО 05209064

ОГРН 1023501262113

ОКТМО 19730000

**Заместитель директора по административно хозяйственной деятельности** – Кузьмина Елена Дмитриевна

**Заместитель директора по социальным вопросам** –

**Заведующий столовой** – Анисимова Мария Николаевна

**Заведующий отделением социальной реабилитации** – Легостаева Ирина Николаевна

### 2.3. Перечень объектов контроля:

пищеблок;

комната приема пищи;

кладовые;

складские помещения;

оборудование производственных помещений пищеблока согласно прилагаемому перечню (Приложение 1).

#### **2.4. Состав сотрудников, связанных с процессами производства и реализации пищевых продуктов:**

заведующий столовой – 1;

повар – 2;

подсобный рабочий кухни – 2.

Распределение функциональных обязанностей сотрудников регламентируется системой организационной документации:

приказами директора;

трудовыми договорами и должностными инструкциями работников.

### **3. Общие требования**

#### **3.1. Организация работ в Учреждении**

3.1.1. В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несёт директор Учреждения.

3.1.2. Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает её осуществление и поддержку на всех уровнях.

Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции вводится в действие приказом, утверждается директором и ежегодно анализируется на актуальность при анализе системы ХАССП со стороны руководства. При изменении политики в области качества и безопасности осуществляется корректировка Руководства по безопасности.

Политика в области качества и безопасности доводится до всех работников учреждения, а также потребителей услуг и посетителей посредством размещения на информационных стендах и официальном сайте учреждения.

3.1.3. Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определённым видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление.

#### **3.2. 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:

3.2.1. *Перечень опасных факторов*, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям настоящего технического регламента и /или технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.2.2. *Перечень критических контрольных точек* процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки,



для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 3.2.1 опасные факторы.

3.2.2. *Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.*

3.2.4. *Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления.*

3.2.5. *Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.2.3, от установленных предельных значений.*

3.2.6. *Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

3.2.7. *Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

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

#### **4. Порядок организации и проведения контроля**

4.1. 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.

4.1.1. *Источниками биологических факторов могут быть:* люди, помещения, оборудования, вредители, неправильное хранение и, вследствие этого, рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растение.

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 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;

привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

4.1.2. *Источниками химических факторов могут быть:* люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. Категорически запрещается в производственных помещениях хранение личных вещей и комнатных растений.

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

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. Отобранное сырьё для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой.

4.2. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции:

4.2.1. *Приёмка сырья.* Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов – документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

Прием пищевой продукции, в том числе продовольственного сырья, в учреждении должен осуществляться при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных в том числе техническими регламентами, а также в случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырьё в учреждении не принимается.

4.2.2. *Термообработка при приготовлении кулинарных изделий.* Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке основывается на утверждённых сборниках рецептур и по технологическим картам, утверждённых директором. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) готовятся при температуре свыше 100°С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 до 3,5 часов; вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°С, время приготовления в среднем составляет от 20 минут до 1 часа.

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



4.2.4. *Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности, соблюдение условий хранения в складских помещениях должны быть оборудованы контрольными термометрами.*

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

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.

Холодильное оборудование должно обеспечивать условия для раздельного 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 учета температурного режима холодильного оборудования, который ведется по прилагаемой форме (Приложение 2).

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.

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

4.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках:

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

4.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям, как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных блюд количество показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путём 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 соуса к блюдам. Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая стружкой 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, тушёных, 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 вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельного 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 том числе соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделий, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

#### 4.3.3. Требования к кулинарной обработке:

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 – 280°С в течение 20 – 25 минут.

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

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

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

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 – 200°С в течение 8 – 10 минут.

Яйца варят после закипания воды 10 минут.

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

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

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

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

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

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

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

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед

приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

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

Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной ёмкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре +4 – 2С.

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

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

Систематически проводится витаминизация третьих и сладких блюд, информация о которой заносится в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который ведется по прилагаемой форме (Приложение 3).

Выдача блюд производится в соответствии с графиком приема пищи воспитанников согласно приложениям (Приложения 4).

#### 4.4. Разработка системы мониторинга.

4.4.1. Температура и влажность в помещениях, где хранятся продукты, измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером) с занесением в журнал учета температурного режима холодильного оборудования» и журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях», которые ведутся по прилагаемым формам (Приложение 2, 5).

Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

4.4.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом (заведующим столовой). Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции, который ведется по прилагаемой форме (Приложение 6).

4.4.3. Термообработка продуктов. Ежедневно производится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, подписи членов бракеражной комиссии, проводивших органолептическую оценку. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора учреждения. Информация об оценке качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий вносится в журнал бракеража готовой продукции (каждой партии готовой продукции), о претензиях, жалобах и происшествиях, связанных с безопасностью пищевой продукции – в журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции, которые ведутся по прилагаемым формам (Приложения 7,8).

4.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

4.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья после проведенных лабораторных исследований:

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



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

4.5.2. При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи – салаты снимаются с раздачи и утилизируются.

4.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой продукции.

4.6.1. Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводится на базе «Центр гигиены и эпидемиологии в Вологодской области в г. Череповце» организуется и проводится в соответствии с согласно плана лабораторного контроля (микробиологические, санитарно-химические), прилагается (Приложение 9).

4.6.2. Органолептическая оценка, согласно журналу бракеража готовой продукции, проводится ежедневно.

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

4.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции проводится согласно приложениям (Приложения 10, 10.1),

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

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

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

4.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

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

4.8.5. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

4.8.6. Все помещения пищеблока должны подвергаться влажной уборке ежедневно с применением моющих и дезинфицирующих средств. 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.

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.

4.8.7. 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.

Мытье посуды осуществляется ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

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

заместитель директора административно-хозяйственной деятельности	по -	заведующего столовой (за исключением в выходных и праздничных дней);
заведующий столовой	-	повара, подсобного рабочего (за исключением в выходных и праздничных дней);
дежурный по режиму	-	повара, подсобного рабочего (в выходные и праздничные дни).

Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (на бумажном и/или электронном носителях), который ведется согласно прилагаемой форме (Приложение 11).

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. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4.8.9. Персонал учреждения должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

4.8.10. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат (костюм) и колпак (косынка), не менее двух комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.



4.8.11. Помощники воспитателя для дневного дежурства обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

4.8.12. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться детским туалетом.

4.8.13. У младшего воспитателя (для дневного дежурства), воспитателя дополнительно должен быть специальный (тёмный) халат для уборки помещений.

5. При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей должны соблюдаться следующие требования:

меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

при отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 % соответственно;

при 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и «уплотненного» полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%;

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;

разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции в соответствии с санитарными правилами и нормами в пределах средств, выделяемых на эти цели учреждению;

организовано 6 разовое в сутки, для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления;

для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов меню разрабатывается с использованием специализированной пищевой продукцией 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;

ежедневное меню основного питания на сутки для всех возвратных групп с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порций должно быть вывешено в доступном месте (в обеденном зале), так же, как и рекомендации;

при организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4 часов допускается использовать набор пищевой продукции («паек»), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание;

перечень пищевой продукции, которая не допускается для реализации в питании воспитанников учреждения, приведен в приложении (Приложение 13);

при организации питания используются только разрешенные продукты и блюда согласно прилагаемому рекомендуемому ассортименту основных пищевых

продуктов для использования в питании воспитанников учреждения (Приложение 14).

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке 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.

Питьевой режим должен соблюдаться с соблюдением следующих требований: осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей 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;

питьевой режим организован с использованием кипяченой питьевой воды с выполнением 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, промываться 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.

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

<i>Мероприятия</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственное лицо</i>
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно/3 раза в неделю	Заместитель директора по административно- хозяйственной деятельности
Косметический ремонт помещений	по мере необходимости	Заместитель директора по административно- хозяйственной деятельности
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц	Заведующий столовой



Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	постоянно	Заведующий столовой, привлеченный работник в области медицины
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	своевременно	Специалист по административно-хозяйственному обеспечению
Проверка наличия дезинфицирующих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно	Заведующий столовой, привлеченный работник в области медицины
Проверка качества поступающей на реализацию продукции (документальная и органолептическая), а также сроков и условий её транспортирования, хранения, реализации	постоянно	Заведующий столовой
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно	Бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	ежедневно	Заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности, заведующий столовой
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	ежедневно	Заведующий столовой
Соблюдение правил товарного соседства	постоянно	Заведующий столовой
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	по мере необходимости	Заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности, заведующий столовой
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	ежедневно	Заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности, заведующий столовой, дежурные по режиму
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Заместитель директора по общим вопросам, специалист по охране труда
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Заместитель директора по общим вопросам, специалист по охране труда
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	по мере необходимости или согласно отдельному плану	Заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности, заведующий столовой

## 6. Контроль принципов ХАССП

6.1. Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырьё и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

6.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов:

физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата;

воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, младший воспитатель, подсобный рабочий).

6.3. Контроль принципов ХАССП включает:

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

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

организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих;

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

ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем;

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

визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений (Приложение 13);

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

лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой (планом) производственного контроля;

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

ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля принципов ХАССП несёт заместитель директора по административно-хозяйственной деятельности и заведующий столовой.



**7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями**

7.1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам согласно приказа Минздрава России от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

<i>Должность</i>	<i>Вредные производственные факторы</i>	<i>Перечень работ</i>	<i>Пункты приложения 1 приказа МЗ РФ от 28.01.2021 № 29н</i>	<i>Частота проведения мед-осмотров</i>
Заведующий столовой, повар, подсобный рабочий	Параметры нагревающего микроклимата (температура, индекс тепловой нагрузки среды, влажность, тепловое изучение)	работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием	Приложение 1 п. 23, 4.8, 25	1 раз в год
подсобный рабочий	Синтетические моющие средства на основе анионных поверхностно активных веществ и их соединения (в том числе сульфанола, алкиламиды)	и обучением детей	Приложение 1 п. 23, 1.48, 4.8, 25	1 раз в год

7.2. Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

<i>Должность</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
Заведующий столовой, повар	1 раз в год
Подсобный рабочий	1 раз в год
Воспитатель, младший воспитатель, дежурный по режиму и др. работники	1 раз в 2 года

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**

неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;

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

отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;

неисправность сетей водоснабжения;

неисправность сетей канализации;

неисправность холодильного оборудования.

#### **9. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды**

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

#### **10. Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производственного контроля:**

журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 2);

журнал витаминизация третьих и сладких блюд (Приложение 3);

журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 5);

журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 6);

журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7);

журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции (Приложение 8);

журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 10.2);

гигиенический журнал (Приложение 11);

личные медицинские книжки работников;

договоры и акты приёма выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция, лабораторные исследования и т.д.).

#### **11. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативных правовых актов**

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативных правовых актов приведён в Приложении 14.

#### **12. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:**

создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции;

обеспечение воспитанников оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;

улучшение состояния здоровья воспитанников по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;

оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;

формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.



**Перечень  
оборудования производственных помещений пищеблока**

<i>Наименование производственного помещения</i>	<i>Оборудование</i>
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)
Суточная (помещение для выдачи суточной продукции)	Шкаф для хранения хлеба, среднетемпературные холодильники (не менее двух штук) для хранения молочной и сырой продукции, столы (не менее двух штук).
Овощной цех Мясорыбный цех	Производственный стол (для нарезки овощей), моечная ванна для овощей, производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы, контрольные весы, электромясорубка, моечные ванны (не менее двух штук), три моечные емкости для обработки яиц, емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
Горячий цех	Производственный стол, контрольные весы, пекарский шкаф (пароконвектомат), стол для нарезки хлеба, среднетемпературные холодильники (для хранения проб и для суточной продукции) производственные столы для готовой продукции (не менее трех штук), электрическая плита, весы для взвешивания проб, моечные ванны (не менее двух штук) для мытья кухонной посуды, стеллаж для просушивания кухонной посуды, раковина для мытья рук.
Комната для приема пищи	Стол для приема пищи не менее четырех штук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.
Моечная для столовой посуды	Стол производственный, трехсекционная ванная для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, двухсекционные ванны для мытья стеклянной посуды на период карантина, сушилки для посуды, шкаф для посуды, шкафы для уборочного инвентаря.

Приложение 2  
к Программе, утвержденной  
приказом директора учреждения  
№ 88/ст-17 от 30.12.2021

Форма

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение 3  
к Программе, утвержденной  
приказом директора учреждения  
№ 88/ст-17 от 30.12.2021

Форма

**Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизиро-ванного блюда	Время приема блюда	Подпись ответственного лица



### ГРАФИК ПРИЕМА ПИЩИ

	<i>2 группа</i>	<i>группа приема</i>	<i>3 группа</i>	<i>1 группа</i>
<b>ЗАВТРАК</b> (выходной, каникулы)	7:45-8:00	8:15-8:30	8:45-9:00	8:15-8:30
<b>ЗАВТРАК</b> (будни)	8:30-8:45	6:45-9:00	6:45-7:00	7:00-7:15
<b>2 ЗАВТРАК</b>	10:00-10:10	10:00-10:10	10:00-10:10	10:00-10:10
<b>ОБЕД</b>	12:30-12:50	12:35-12:55	12:50-13:10	13:10-13:30
<b>ПОЛДНИК</b>	15:50-16:00	15:55-16:05	16:00-16:10	16:10-16:20
<b>УЖИН</b>	17:45-18:00	17:50-18:05	18:00-18:15	18:15-18:30
<b>2 УЖИН</b>	19:45-20:00	19:50-20:00	20:00-20:10	20:10-20:20

Форма

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

Месяц	Кладовая			Овощехранилище			Выдача суточной нормы			Подпись ответственного лица
	Показания сух. терм.	Показания влаж. терм.	Относительная влажность, %	Показания сух. терм.	Показания влаж. терм.	Относительная влажность, %	Показания сух. терм.	Показания влаж. терм.	Относительная влажность, %	

Форма

**Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции**

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	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 7  
к Программе, утвержденной  
приказом директора учреждения  
№ 88/01-17 от 30.12. 2021

Форма

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

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

Приложение 8  
к Программе, утвержденной  
приказом директора учреждения  
№ 88/01-17 от 30.12. 2021

Форма

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

№ п/п	Суть претензии, жалобы, происшествия, связанной с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица принявшего обращения	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение
1.						
2.						
3.						
...						

**План ежегодного лабораторного контроля**  
(микробиологические, санитарно-химические)

<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования (обследования) количество</i>	<i>Количество</i>	<i>Кратность, не реже</i>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	3 блюда исследуемого приёма пищи	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГПК)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	5 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям (ОМЧ)	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды, цехах: овощном, холодном, горячем (выборочно)	проба	по химическим и микробиологическим показателям – 1 раз в год



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

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	<p>Все помещения 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.</p> <p>На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</p> <p>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.</p>	Постоянно
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно
3	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	По договору со специальными учреждениями, организациями.	Ежемесячно
4	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.	Постоянно

		<p>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.</p> <p>Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергаются санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуде.</p>	
5	<p>Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов</p>	<p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с предлагающимися инструкциями по эксплуатации.</p> <p>Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- механическое удаление остатков пищи;</li> <li>- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;</li> <li>- ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;</li> <li>- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.</li> </ul> <p>В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению.</p> <p>Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.</p> <p>Столовые приборы при обработке ручным способом подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.</p> <p>Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p>	<p>Постоянно</p>



		Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.	
6	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя и стиральной машины.	Ежедневно
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в <b>двухсекционных ваннах</b> в следующем порядке: <ul style="list-style-type: none"> <li>• механическая очистка от остатков пищи;</li> <li>• мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;</li> <li>• ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;</li> <li>• просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.</li> </ul> Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.	Постоянно
8	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
9	Уборка территории и вывоз мусора	- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. - Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый цехом.	Ежедневно

**График генеральной уборки пищеблока учреждения**

**Понедельник** – мытьё окон, чистка отстойников

**Вторник** – чистка полов, плинтусов

**Среда** – мытьё столов, стеллажей

**Четверг** – мытьё стен, дверей, батарей

**Пятница** – мытьё холодильников, электроприборов, светильников

Форма

**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой**

	Наименование мероприятий								Подпись	Примечание
	Санитарно-гигиеническое состояние кладовой	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		
_____ (месяц)										
1										
2										
3										
...										



Форма

Гигиенический журнал

№ 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 (ответственным лицом) (допущен / отстранен) **	Подпись ответственного лица
1.							
2.							
3.							

Примечание:

\* список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день;

\*\* условные обозначения: Зд. – здоров, Отстр. – отстранён от работы, Отп. – отпуск, В – выходной день, б/л – больничный лист.

**Перечень  
продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации в питании  
воспитанников учреждения**

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 обрести, 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 рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.



**Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для  
использования в питании воспитанников учреждения**

1. Мясо и мясопродукты:  
говядина I категории, мясо птицы замороженное (курица)  
сосиски говяжьи для детского питания, не чаще 1 – 2 раз в неделю, после  
тепловой обработки,  
субпродукты говяжьи (печень).
2. Рыба и рыбопродукты – треска, пикша.
3. Молоко и молочные продукты:  
молоко (2,5% и 3,2% жирности) пастеризованное, стерилизованное,  
сгущённое молоко цельное с сахаром, сгущённое молоко вареное,  
творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150°Т после  
термической обработки,  
сыр неострых сортов (твёрдый, полутвёрдый, мягкий),  
сметана (15%, 20% жирности) после термической обработки,  
кисломолочные продукты промышленного выпуска – снежок, кефир (не менее  
2,5% жирности).
4. Пищевые жиры:  
сливочное масло (72,5% и 82,5% жирности),  
растительное масло (подсолнечное, только рафинированное).
5. Кондитерские изделия:  
зефир, шоколадные конфеты, не чаще одного раза в неделю,  
печенье, вафли, повидло, промышленного выпуска.
6. Овощи:  
овощи свежие – картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы,  
томаты, лук репчатый, томатная паста.
7. Фрукты:  
яблоки, груши, бананы,  
цитрусовые – апельсины, мандарины, лимоны (с учётом индивидуальной  
переносимости),  
сухофрукты.
8. Бобовые – горох.
9. Соки и напитки:  
натуральные отечественные и импортные соки нектары промышленного  
выпуска (осветлённые и с мякотью),

кофе (суррогатный), какао, чай.

10. Консервы:

кабачковая икра для детского питания,  
зелёный горошек,  
кукуруза сахарная;  
огурцы солёные.

11. Хлеб – ржаной, пшеничный.

12. Крупы, макаронные изделия – все виды без ограничения.

13. Соль поваренная йодированная.

**Перечень законов, действующих санитарных правил,  
гигиенических нормативов и нормативных правовых актов**

- Федеральный закон РФ от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34 – 36, 40);  
Федеральный закон РФ от 27.12.2002 184-ФЗ «О техническом регулировании» (ст. 20 – 29, 32 – 34, 36 – 40);  
ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст. 1 – 29);  
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл. 1 ст. 1 – 4, гл. 2 ст. 5 – 7, гл. 4 ст. 21 – 27);  
ТР ТС 025/2012 Таможенный регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г. № 32 (ст. 1 – 8);  
ТР ТС 029/2012 Таможенный регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст. 1 – 12);  
ТР ТС 033/2013 Таможенный регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09 октября 2013 г. № 67 (ст. 1 – 115);  
ТР ТС 034/2013 Таможенный регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09 октября 2013 г. № 68 (ст. 1 – 151);  
Федеральный закон от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл. 1 ст. 3 – 4, гл. 2 ст. 7, гл. 6 ст. 17 – 19, гл. 9 ст. 24 – 26, гл. 10 ст. 27 – 28, гл. 11 ст. 29, 31 – 34, гл. 12 ст. 35 – 39, гл. 13 ст. 4);  
Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10 – 12, 16, 19 – 21, 23);  
СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р. 1 п.п. 1.1 – 1.3, р. 2 п.п. 2.1 – 2.28, р. 3 п.п. 3.1 – 3.14, р. 4 п.п. 4.1 – 4.23, р. 5 п.п. 5.1 – 5.15, р. 6 п.п. 6.1 – 6.22, р. 7 п.п. 7.1 – 7.29, р. 8 п.п. 8.1 – 8.27, р. 12 п.п. 12.1 – 12.3, р. 13 п.п. 13.1 – 13.7, р. 15 п.п. 15.1 – 15.2);  
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р. 1 п.п. 1.1 – 1.4, р. 2 п.п. 2.1 – 2.29, р. 3 п.п. 3.1 – 3.41);  
СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 – 4.9);  
СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п. 1.1 – 1.2, р. 2 п.п. 2.1 – 2.7, р. 3 п.п. 3.1 – 3.3, р. 4 п.п. 4.1 – 4.7, р. 5 п.п. 5.1 – 5.7, р. 6 п.п. 6.1 – 6.4);



СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р. 1 п.п. 1.1 – 1.4, р. 2 п.п. 2.1 – 2.23, р. 3 п.п. 3.1 – 3.9, р. 4 п.п. 4.2);

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 – 20.3);

СП 3.3.2367-08 «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1 – 9.13);

СП 3.1.2.3149-13 «Профилактика стрептококковой группы (группы А) инфекции» (п.п. 1.1 – 10.3);

П 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В» (п. 1.1 – 11.2);

СП 3.2.3110-13 «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1. – 8.3);

СП 3.1.2.3114-13 «Профилактика туберкулёза» (п. 1.1. – 15.4);

СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1. – 11.3);

СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1 – 9.3);

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п. 1.1. – 10.3);

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1 – 13.3);

СП 2.1.7.1287\_03 «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1 – 6.14);

СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7);

СП 1.1.2193-07 (изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических мероприятий»);

СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1 – 3.3., таблица № 1, № 2);

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

приказ Минздрава РФ от 21 марта 2014 г. № 125-н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (Приложение 1);

приказ № 302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и/или опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых, на тяжёлых работах»;

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.98.2011 № 769;

ТР ТС 007/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» от 23.09.2011 № 797;

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции, утверждённый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части её маркировки» от 09.12.2011 № 881;

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утверждённые Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299.