

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ТЮЛЬГАНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА №1»



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «Тюльганская  
СОШ №1 п. Тюльган  
П.К.Бобылев  
2023 г.

**Программа  
производственного  
контроля с  
применением  
принципов ХАССП**

п. Тюльган  
2023г.

## Содержание

1. Введение .....	3
2. Общие положения .....	7
3. Общие требования .....	12
4. Исходная информация для деятельности программы «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» .....	15
5. Порядок организации и проведения контроля .....	16
Приложение .....	20

## 1. Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Федеральный закон от 02.01.2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий». СанПиН 2.1.4.10-74-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения». СанПиН 2.3.2.178-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР – 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 производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

- идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

**Что включает в себя контроль принципов ХАССП**

Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь,

работающий персонал, условия труда работников.

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, мойщица посуды, повар).

#### **Контроль принципов ХАССП включает:**

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

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

- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

- Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

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

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

Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

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

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

**Данная программа разработана для Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Тюльганская СОШ №1» (далее - МБОУ «Тюльганская СОШ №1»).**

**Содержание программы соответствует санитарно-эпидемиологическим правилам и нормам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (с 01.01.2021 до 01.01.2027)**

**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 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, 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

### Паспорт юридического лица

1	Наименование общеобразовательной организации	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Тюльганская средняя общеобразовательная школа №1»
2	Юридический адрес организации (с индексом)	462010, Оренбургская область, Тюльганский район, п. Тюльган, ул. М.Горького, д. 20
3	Территория	Тюльганский район
4	Лицензия на осуществление образовательной деятельности	№2545 от 16.03.2016г.
5	ИНН	5650004442
6	КПП	565001001
7	ОГРН	1025603267986
8	Устав ОО	Устав МБОУ «Тюльганская СОШ №1» «03» декабря 2015 г. №177-р Изменения в устав «17» мая 2019г.
9	Фамилия, имя, отчество руководителя общеобразовательной организации	Бобылев Петр Константинович
10	Заместители директора	Тараканова И.М. – по УВР Трубкина А.В. – по УВР Кузьмичева И.В. – по ИКТ Аmineва А.Х. – по ВР Горбунов А.В. – по АХЧ
11	Ответственный за осуществление производственного контроля	Заместитель директора по АХЧ Горбунов А.В.(приказ №24 Л/С от 01.09.2022.) (договор от 01.06.2022. «О полной индивидуальной материальной ответственности»)
12	Контактный телефон/e-mail	8(35332)21380, <a href="mailto:tsh001@yandex.ru">tsh001@yandex.ru</a>

Муниципальное общеобразовательное учреждение «Тюльганская средняя общеобразовательная школа №1» создано для реализации гарантированного государством РФ права на получение детьми начального общего, основного общего и среднего общего образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования.

#### Межведомственное взаимодействие по организации питания в школьной столовой

1	Отдел образования	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроль по реализации регионального стандарта, оказание услуги по обеспечению горячего питания обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных общеобразовательных организаций оренбургской области;</li> <li>-организация двухразового горячего питания для детей с ОВЗ, а также детей, обучающихся на дому;</li> <li>-проведение мониторинга по охвату обучающихся горячим питанием;</li> <li>-контроль за поступлением и расходованием денежных средств при организации горячего питания (для</li> </ul>
---	-------------------	---

		обучающихся 1-4 классов, 5-11 классов, для детей-инвалидов и детей с ОВЗ, обучающихся в школе и на дому)
	ООО «Горняк»	- заключение договора на поставку продовольственного сырья в школьную столовую (ежемесячно), соответствующего сертификату качества,
	ГБУЗ «Гюльганская РБ»	- организация регулярного медицинского осмотра обучающихся, педагогических работников, работников школьной столовой; - предоставление списков детей, нуждающихся в диетическом питании (при необходимости); - проведение просветительской работы по формированию культуры питания для обучающихся, педагогических работников родителей (законных представителей); - своевременное предоставление справок на обучающихся, имеющих различные заболевания (физкультурная медицинская группа)
	Родительская общественность	- контроль организации горячего питания в школьной столовой по отдельному плану; - участие в анкетировании с целью улучшения организации питания в школе; - рассмотрение организации горячего питания на заседании общешкольного родительского комитета; - родительская доплата горячих завтраков 5-11 классов.

**Перечень объектов контроля:** обеденный зал, пищеблок, моечная, складское помещение, овощной склад, бытовые помещения.

№	Наименование объектов	Площадь объектов
1	Обеденный зал	151,42 м2
2	Пищеблок	45,9 м2
3	Моечная	29,15 м2
4	Складское помещение	11,5 м 2
5	Овощной склад	13 м 2
6	Бытовые помещения	9 м 2

#### График контроля объектов в школьной столовой

№	Наименование объектов	Сроки	Ответственные
1	Обеденный зал	ежедневно	медицинский работник школы
2	Пищеблок	ежедневно	медицинский работник школы
3	Моечная	ежедневно	медицинский работник школы
4	Складское помещение	ежедневно	медицинский работник школы
5	Овощной склад	ежедневно	медицинский работник школы
6	Бытовые помещения	ежедневно	медицинский работник школы



**Обеспеченность школьной столовой оборудованием:**

№	Наименования оборудования	Год приобретения
1	Мясорубка ТМ-32	2023
2	Машина кухонная овощенарезательная МКО-50	2023
3	Машина посудомоечная кухонная электрическая МПК-700 К	2023
4	Машина протирачная резательная типа МПР-350 м	2023
5	Шкаф холодильный Капри (4шт)	2023
6	Шкаф холодильный Polair (2 шт)	2023
7	Плита электрическая кухонная ЭП-6 (2шт)	2023
8	Водонагреватель DVA LT(2 шт)	1923
9	Стол посудомоечный СПМП-6 (3 шт)	2023
10	Стол раздаточный СПМР-6	2023
11	Подставка ПК-10М	2023
12	Мойка М-1(6 шт)	2023
13	Мойка с бортом МБ (6 шт)	2023
14	Мойка М-2 (2 шт)	2023
15	Зонт вентиляционный настенный ЗВН (7 шт)	2023
16	Зонт вентиляционный островной (2 шт)	2023
17	Стол разделочный производственный с полкой (23шт)	2023
18	Стол для сбора отходов СПСО	2023
19	Стеллаж решетчатый (2 шт)	2023
20	Стеллаж (3 шт)	2023
21	Стеллаж для тарелок (2 шт)	2023
22	Полка кухонная для крышек (3 шт)	2023
23	Полка закрытая кухонная с дверями ПЗК (под хлеб)	2023
24	Водонагреватель Термекс (6 шт)	2023
25	Весы электронные тензометрические для статического взвешивания (3 шт)	2023
26	Весы неавтоматического действия	2023
27	Подставка для кухонного инвентаря	2023
28	Пароконвектомат	2023

**График составление актов обследования исправности материально-технической базы:**

№	Оборудование	Сроки	Ответственные
1	Мясорубка ТМ-32;машина кухонная овощенарезательная МКО-50;машина посудомоечная кухонная электрическая МПК-700К;машина протирачно-резательная типа МПР-350м;шкафы	1 раз в год (август, май).	Комиссия: директор школы Бобылев П.К. заместитель директора по АХЧ Горбунов А.В.

холодильные; плиты электрические; водонагреватели ;зонты; весы		
---	--	--

Все оборудование новое, установленное в рамках капитального ремонта школы.

**Состав работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи:**

№	ФИО	Должность /разряд	Кол-во	Образование	Периодичность мед.осмотра	Обучение
1	Омельченко Светлана Николаевна	Повар 6 разряд	1	Учебный комбинат «Башнефтехим» г.Уфа свидетельство №2962 от 10.07.2018.	1 раз в год	1 раз в год
2	Идрисова Амина Губайдулловна	Повар 4 разряд	1	Профессиональное училище г.Салават диплом МТ БАССР № 06.07.53 от 25.07.1984.	1 раз в год	1 раз в год
3	Коваленко Татьяна Александровна	Повар 4 разряд	1	ПТУ №9 п.Тюльган Оренбургской обл. диплом А №106683 от 29.04.1994.	1 раз в год	1 раз в год
4	Суетова Юлия Николаевна	Уборщик служебных помещений	1	ГОУНПО ПУ №61 п.Чебеньки Оренбургской области от 27.06.2011.	1 раз в год	1 раз в год
5	Тимошенко Наталья Александровна	Повар 3 разряд	1	Учебный комбинат «Башнефтехим» г.Уфа свидетельство №2487 от 10.07.2019.	1 раз в год	1 раз в год
6	Пахомова Любовь Юрьевна	Повар 3 разряд	1	ГАПОУ «Шарлыкский технический техникум» п.Тюльган	1 раз в год	1 раз в год

				Оренбургской области		
7	Шпаченко Елена Анатольевна	Кладовщик	1	Кооперативный техникум г.Оренбург диплом УТ №840089 от 23.04.1996.	1 раз в год	1 раз в год

Всего работников в школьной столовой 7 человек. В школьной столовой работают 5 поваров, 1 уборщик служебных помещений, 1 кладовщик. У каждого работника есть распределенные обязанности (разработаны должностные инструкции), все имеют документы об образовании, разряды по специальности.

### 3. Общие требования

#### Организация работ в МБОУ «Тюльганская СОШ №1»

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор учреждения.

Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее 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.

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

Директор подбирает и назначает комиссию по питанию, действующую по принципам ХАССП, который несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены комиссии по питанию в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В состав комиссии по питанию входят заместитель директора по АХЧ, заместитель директора по ВР, социальный педагог.

#### **Сфера деятельности комиссии по питанию:**

<b>Сектор по материально-техническому обеспечению</b>		
<b>Вид деятельности</b>	<b>Кратность контроля</b>	<b>Ответственные</b>
Проверка готовности водоснабжения	2 раза в год	Директор школы Председатель профкома Заместитель директора по АХЧ Инженер по ОТ
Обследование исправности оборудования в школьной столовой	2 раза в год	Директор школы Председатель профкома Заместитель директора по АХЧ Инженер по ОТ
Списание материальных запасов (износ и ветхость посуды, мебели, инвентаря)	3 раза в год	Директор школы Председатель профкома Заместитель директора по АХЧ Инженер по ОТ
Списание оборудования школьной столовой	2 раза в год	Директор школы Председатель профкома Заместитель директора по АХЧ Инженер по ОТ
<b>Сектор контроля организации горячего питания</b>		
Работа бракеражной комиссии (по отдельному плану)	Ежедневно, в течение учебного года	Медицинский работник школ Ответственный повар
Реализация программы культуры питания среди обучающихся школы	Постоянно	Заместитель директора по ВР
Органолептическая оценка блюд	Постоянно	Администрация школы

Директор МБОУ «Тюльганская СОШ №1» определяет и своевременно предоставляет комиссии необходимые ресурсы, в том числе: время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы; необходимую документацию; доступ к источникам информации.

**Договора с организациями обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия:**

Мероприятия	Сроки	Исполнитель
Проведение дератизационных, дезинсекционных и дезинфекционных работ	Ежемесячно	Директор ООО «Дез.центр», ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области» (Договор 1 раз в год)
Вывоз мусора и пищевых отходов	1 раз в неделю	ООО «Природа» (Договор 1 раз в год)
Обслуживание технологического и холодильного оборудования	По необходимости	ИП Бойко А.И. (Договор 1 раз в год)

**Перечень возможных аварийных ситуаций**

Аварийная ситуация	Мероприятия
Отсутствие электроэнергии	Временная остановка электрооборудования: - Замена горячего питания продукцией в герметичной упаковке; - сообщение в Электросети
Аварийная ситуация на водопроводных сетях, канализационных сетях	Временное прекращение подачи воды: - Замена горячего питания продукцией в герметичной упаковке; - сообщение в МУП ЖКХ «Тюльганский поссовет»
Выход из строя технологического оборудования	Ограничение ассортимента блюд
Аварийная ситуация на отопительных системах, отсутствие отопления	- Замена горячего питания продукцией в герметичной упаковке; - сообщение в МУП ЖКХ «Тюльганский поссовет»

**Виды лабораторных и инструментальных исследований, объем и кратность:**

Наименование объекта	I-кв.	II-кв.	III-кв.	IV-кв.
МБОУ «Тюльганская СОШ №1»		апрель		ноябрь
	Вода-1 б/а	Вода-1 б/а	Смыв бгкп-10 Смывы я/г-10	Смыв бгкп-10 Смывы я/г-10

		Смывы на иерсиниоз 5	Смывы на иерсиниоз 5
Продукты б/а-2	Продукты б/а-2	Продукты б/а 2 пробы	Продукты б/а 2 пробы
Витамин С - 1 проба	Витамин С - 1 проба	Калорийность - 2 блюда	Калорийность - 2 блюда
		Замеры микроклимата и освещенности на пищеблоке - по 2 пробы	Замеры микроклимата и освещенности на пищеблоке - по 2 точки

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников школьной столовой, санитарно-гигиенического состояния рабочих помещений. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

#### **4. 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 соответствующей 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 указанные в пункте 3.2.1. 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, указанных в пункте 3. 2.3, 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 технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

## 5. 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, характеризующейся присутствием инородного материала.

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.

Горячие завтраки школьной столовой готовятся на продовольственном сырье на пищеблоке. Поставщиком продовольственного сырья является ООО «Горняк».

При доставке продовольственного сырья данная организация осуществляет в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. При перевозке продовольственное сырье поступает в герметической упаковке с соблюдением температурно-влажностных условий хранения и перевозки.

В школьной столовой для продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции используются производственные столы, разделочный инвентарь (оборудование и производственные столы промаркированы), холодильное оборудование. В школьной столовой имеются 3 холодильника, 1 морозильная камера. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно в производственных помещениях. Мытье столовой посуды для обучающихся проводится отдельно от кухонной посуды.

Для работников школьной столовой выделены отдельные помещения с отдельным входом. Выделен индивидуальный шкаф для верхней и рабочей одежды, обуви, головного убора, выделены ящики для личных вещей отдельно от рабочей одежды и обуви. Работники школьной столовой, повара снимают рабочую одежду, головной убор и оставляют в специально отведенном месте при посещении туалета. После тщательно моют руки жидким мылом для рук.

Работники школьной столовой обеспечены одноразовыми перчатками. Используют перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов. Меняют одноразовые перчатки на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

Готовые блюда, находящиеся на раздаче более трех часов с момента изготовления, к разогреванию перед употреблением не допускаются.

В школьной столовой имеется все необходимое оборудование, позволяющее осуществлять приготовление горячих блюд в виде завтраков. В школьной столовой



соблюдаются условия хранения и сроки годности используемого продовольственного сырья (полуфабрикатов).

При изготовлении горячих блюд обеспечена безопасность, последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую, в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц (металлические, деревянные предметы, пластик, стекла) в пищевую продукцию.

Изготовление горячих блюд (первого и второго завтрака) на пищеблоке производится в соответствии с 10-дневным меню, с указанием наименования блюда (горячий завтрак, двухразовое питание для детей с ОВЗ), указывается выход блюд по возрастам (от 7-10 лет; от 11-18 лет), номер рецептуры. Меню вывешивается в обеденном зале, утверждается руководителем организации согласно технологической карте, разработанной и утвержденной технологом РОО. Наименование горячих блюд и кондитерских изделий, указываемых в меню, строго соответствуют их наименованиям, указанным в технологических документах. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарного изделия на иные виды пищевой продукции блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности. (ПРИЛОЖЕНИЕ). Меню допускается корректировать с учетом климатических территориальных особенностей питания населения при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания детей основных пищевых веществ.

В школьной столовой пищеблок оснащен техническим оборудованием для реализации технологического процесса. В школьной столовой есть вспомогательные помещения (моечное помещение, имеющее посудомоечные машины, трехсекционные ванны, сушилки, инвентарь с посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивой к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающей условия хранения, изготовления перевозки и реализации пищевой продукции); складские помещения для хранения сыпучих продуктов, овощных продуктов, помещения с холодильным оборудованием.

В школьную столовую поступает централизованная холодная вода (МУП ЖКХ «Тюльганский поссовет»). Холодной и горячей водой снабжены все помещения школьной столовой. Вода соответствует всем требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Соблюдаются правила мытья посуды и оборудования.

Для соблюдения правил личной гигиены кухонными работниками в школе имеются отдельные раковины для мытья рук (соблюдение правил личной гигиены отвечает всем требованиям).

Санитарно-бытовые помещения оборудованы системой приточно-вытяжной вентиляции. Производственные помещения оборудованы отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания.

На пищеблоке над электроплитами и другим оборудованием установлены вытяжные системы, которые присоединены к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата соответствуют гигиеническим нормативам в соответствии с заключениями и представленными актами контролирующей организации.

В школьной столовой имеется внутренняя отделка производственных и санитарных помещений, ежедневно проводится влажная уборка, ведется обработка моющими и дезинфицирующими средствами. Отходы после приема пищи детей собираются в отдельной емкости. Утилизация отходов соответствует требованиям утилизации твердых бытовых отходов и содержанию территории.

В школьной столовой все помещения, предназначенные для организации горячего питания для обучающихся, подвергаются уборке после каждого приема пищи. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением

дезинфицирующих средств. Столы для питания обучающихся подвергаются уборке после каждого приема пищи.

В школьной столовой для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений имеется отдельный промаркированный инвентарь, который хранится в специально отведенном месте. Уборочный инвентарь для туалета также промаркирован и хранится в отдельном от инвентаря для уборки других помещений месте.

Работники школьной столовой, повара имеют квалификацию, разряды повара. Ежегодно проходят профессионально-гигиеническую подготовку и аттестацию. Также один раз в год проходят медицинский осмотр, вакцинации в соответствии законодательства РФ.

Медицинский работник школы ежедневно проводит осмотр работников, занятых приготовлением горячих завтраков и непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Все результаты осмотра медицинским работником школы заносятся в гигиенический журнал (список работников отмечается в журнале на день осмотра, соответствует числу работников на этот день (1, 2 смены отдельно)).

С целью недопущения в школьной столовой насекомых и грызунов заключается постоянно (ежемесячно) договор по следующим услугам: дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные работы по обработке помещений (акты, договор прилагаются).

#### **Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращения физических факторов**

Готовые горячие блюда реализуются не позднее двух часов с момента приготовления.

В школьной столовой для контроля температуры готовых блюд на линии раздачи используются термометр. Температура горячих блюд, реализуемых через раздачу, соответствует технологическим документам.

Накрытие столов осуществляется кухонными работниками. Выдача готовой горячей пищи осуществляется только после снятия пробы бракеражной комиссией. Результаты бракеража регистрируются в журнале бракеража готовой продукции. В целях контроля качества и безопасности готовой пищи, медицинским работником школы ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы помещается в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости – отдельно каждое блюдо. Вторые и третьи блюда отбираются в количестве не менее 100 грамм. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно целиком в объеме одной порции.

В целях контроля качества и безопасности приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции. Отбор суточной пробы производится медицинским работником 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 граммов. Порционные блюда (биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды) должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции) СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

Производственный контроль качества поступающего сырья, пищевых продуктов ведет кладовщик школы соответствующей записью в журнале «Ведомость контроля за рационом питания».

На пищеблоке медицинским работником ведется следующая документация: «Журнал здоровья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования», «Журнал С - витаминизации». Ежедневно проводится С - витаминизация третьих блюд. Ведётся журнал отбора суточных проб. Ежедневно на пищеблоке проводится отбор суточной пробы, которая хранится в холодильнике. Ведётся «Журнал по контролю за доброкачественностью скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок», «Журнал температуры и влажности складских помещений», составлен План производственного контроля на принципах ХАССП, «Журнал органолептической оценки блюд» (ЖУРНАЛЫ В ПРИЛОЖЕНИИ).

В обеденном зале вывешивается информация для детей и классных руководителей: ежедневное меню питания на день для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийность в порции. Информация по рекомендации здорового питания детей размещена на стенде, где указывается утверждённый распорядок дня с указанием времени приёма пищи, утвержденное 10 дневное для детей 7-10 лет и 11-18 лет, утвержденный график дежурства учителей, утвержденный график приема пищи обучающихся, состав членов бракеражной комиссии. Разработан график работы школьной столовой.

# **Приложение**

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

## Содержание

1. Гигиенический журнал (сотрудники)
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
  
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
6. Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их пищевой ценности
7. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения
8. Результаты по мероприятиям производственного контроля на период учебного процесса

Рекомендуемый образец

**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 (ответственно го лица)
1.							
2.							
3.							

Рекомендуемый образец

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

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

Рекомендуемый образец

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

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

Рекомендуемый образец

**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 блока, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блоков	Примечание

Рекомендуемый образец

**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	Результаты органолептической оценки, поступивших	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание





**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
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

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования  
организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

**Результаты по мероприятиям производственного контроля на период учебного процесса**

№ п/п	Наименования мероприятия	Принятые меры (дата)	Результаты мероприятия	Из них нестандартные
	Дератизация			
	Дезинсекция			
	Дезинфекция			
	Ремонт			
	Смывы			

**Результаты по мероприятиям производственного контроля на период работы  
лагеря дневного пребывания**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименования мероприятия</b>	<b>Принятые меры (дата)</b>	<b>Результаты мероприятия</b>	<b>Из них нестандартные</b>