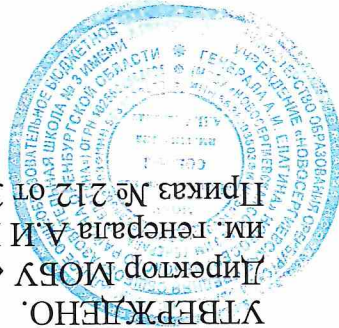


Программа
производственного контроля
с применением принципов ХАССТ
МОВУ «Новосергиевская СОШ № 3
им. генерала А.И. Елагина»



УТВЕРЖЕНО.
Директор МОВУ «Новосергиевская СОШ № 3
им. генерала А.И. Елагина» _____
Приказ № 212 от 30.08.2023
Н.П. Подшивалова

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», TR ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложению 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции на всех этапах производственного процесса, а также при хранении и реализации продукции в МОВ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» (далее – Учреждение) с применением принципов HACCP (Анализ опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов HACCP заключается в контроле продукции от начального сырья сегмента до конечного продукта и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы HACCP.

Принцип 7. Документирование и записи HACCP.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употреблении пищевой продукции требованиям технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов HACCP включает следующие данные:

2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;

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

2.3. данные для обеспечения безопасности производства (изготовление) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовление) - параметров технологических операций процесса производства (изготовление) пищевой продукции (показателей) безопасности (пищевого) сырья и материалов (показавки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.5. отдельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовление);

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

2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. периодичность проведения уборки, мойки и дезинфекции помещений, дезинфекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовление) пищевой продукции;

Ежегодно учреждение обязано проводить поверку холодильного и технологического вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт поверки, хранящийся МОБУ заархивированным.

Оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального технологического оборудования, выявляющиеся источниками выделения тепла, газа, естественным побуждением.

Оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и 3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) должна храниться в моечной на решетчатых полах и (или) стенах.

Списочному составу детей в школе. Для персонала следует выделить столовую посуду - количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать использованию по назначению;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и отдельную посуду;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют материалы, безопасных для здоровья человека;

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из оловянной, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Земля";

сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые курицы, "СР" -

подвергающиеся микробной и дезинфекции) без дефектов (трещин, зазоров и др.);

порой (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, и ложки. Для раздельки сырья и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, ножки для раздельки сырья и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножки

цельнометаллическими;

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть следующего назначения:

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать пищевому сырью и готовым к употреблению продуктам.

работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта кухонная посуда должны иметь маркировку для сырья и готовых пищевых продуктов. При материалах, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и тару должны быть изготовлены из

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тару должны быть изготовлены из его дальнейшая эксплуатация.

устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае если СанПин 2.4.3648-20.

«Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» оборудованном в соответствии с План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МОБУ

Елагина».

Приложение 2.2. План-схема пищеблока МОБУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина».

Приложение 2.1. Набор оборудования производственных, складских помещений; контроль качества пищевых продуктов.

3.1. Пищевые организации оборудованы необходимыми технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

2.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за

- 3.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 3.6. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
- 3.7. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.
- 3.8. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 3.9. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.
- 3.10. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с добавлением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью планта с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 3.11. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 3.12. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; маслорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 3.13. Используемая для уച്ചащихся столовая посуда (тарелки, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.
- 3.14. В моечной и буфетных вывешиваются инвентарь о правах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечной столешной столовой.
- Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого планта с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.
- Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей водой во второй ванне и просушивают.
- Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- 3.15. Для обеззараживания посуды в моечной столовой следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.
- 3.16. Рабочие столы на пищеблоке и столы в зале столовой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, моющие, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.
- Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования

приборам для измерения температуры и влажности воздуха. Результаты заносятся в журналы 4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются продуктами должны быть разграничены.

4.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов (Приложение 4.1.), который хранится в течение года.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется технической документацией.

4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-законодательством Российской Федерации.

Имеющиеся маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено продуктами без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также на пищевые продукты, хранятся в течение года.

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищевые продукты.

Приложение 3.2. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на сырь.

Приложение 3.1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья.

Результаты контроля регистрируются:

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные продукты поступает в таре производителя (поставщика).

Приемка деклараций, и орган, ее зарегистрировавший.

соответствия, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о

указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, подтверждающего качество и безопасность продукции и продовольственного сырья, допускается при централизованной поставке продукции и продовольственного сырья для

подтверждающих их качество и безопасность.

СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» осуществляется при наличии документов, 4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОВУ «Новосергиевская

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

специализированной организацией.

3.19. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей средств проводятся мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается наполнения очищается с помощью плантов над канализационными трапами, промывается 2% более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не 3.17. Пищевые отходы на пищевые и в группах собираются в промаркированные ведра

используются.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного отваривается, припускается, тушится или запекается.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками 250-280 °С в течение 20-25 мин.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре приготовления к технологическим процессам приготовления блюд.

технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложении 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологии приготовления блюд, изложенной в Приложении 5), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароварке, запекание, При приготовлении блюд должны соблюдаться следующие технологии: варка, запекание,

4.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "шадящего питания".

для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 масурбокс

близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

касетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной

Промаркированные раздельные лоски и ножи хранятся на специальных полках, или

использования соответствующих маркированных раздельных досок и ножей.

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при

употреблении подтекает обязательно кипячению не более 2-3 минут.

4.7. Молоко, поступающее в образовательное учреждение в бидонах и флягах, перед

до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед

подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре

продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

12 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +10 °С.

стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных

протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки

вентиляции.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии

15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

(потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской

в промаркированной емкости в производственных помещениях.

(холодильника) или в касетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

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

пертамент, в лотках.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в

упаковке.

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

емкостях.

4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на

стеллажах и подтоварниках в таре поставщика или в промаркированных

емкостях.

учета температуры и влажности (Приложение 4.2).

маса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячение в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ 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 $180-200^{\circ}\text{C}$, слой не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре $220-280^{\circ}\text{C}$, слой не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Омлеты, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре $180-200^{\circ}\text{C}$ в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофеля (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно подвергаться полностью воздействию термической (расталкивающейся и доводиться до кипения).

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

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

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

4.12. Обработку яиц проводят в специальном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

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

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выглаживанием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

4.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру $+60...+65^{\circ}\text{C}$; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже $+15^{\circ}\text{C}$.

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

4.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлаг, сито. При обработке белокожанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и выщипывания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, замораживаются только в кипящую воду, нарезая их перед варкой. Свежая зелень добавляется в

готовые блюда во время раздачи. Для обеспечения сохранности витаминных блюд в варке и варят в подсоленной воде (кроме очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде) (кроме свеклы).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомандуются варить в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. 4.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

4.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей за стойкой в варочном цехе. 4.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медпункта при проведении мероприятий по профилактике и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искомая витаминизация.

Препараты витаминов вводят в третьи блюда (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медпункта (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся старшим поваром в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6), который хранится один год. 4.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Приложения 7.1. Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Приложения 7.2. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускается

пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в

Физические опасности:

- люди; растенная; оборудование; упаковка; вредители.

Источниками химических опасных факторов могут быть:

Химические опасности:

размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растенная.

- люди; помещенная; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

Биологические опасности:

установления необходимых мер для их контроля.

реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (дисков) и потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, хранение и которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного

5.1. Виды опасных факторов:

пищевой продукции:

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления)

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

документацией (инструкцией) изготовителя.

Обработка дезинфицирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной инструкцией изготовителя.

При использовании установок с дозированием розливом пищевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это

3-х часов.

Допускается использование кипяченой пищевой воды, при условии ее хранения не более 24 часов.

4.25. В образовательной организации должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутылки, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

4.26. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.27. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.28. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.29. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.30. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.31. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.32. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.33. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.34. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.35. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

4.36. В образовательной организации должны быть организованы правильные условия хранения и использования остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; использование остатков пищи с истекшими сроками годности и явными признаками порчи.

5.2. Проверка критических контрольных точек процесса производства (изготовление) – параметров технологических операций процесса производства (изготовление) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

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

Приложение 9.1. Рекомендательный ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организаций.

Приложение 9.2. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в образовательной организации следует изначально придерживаться рекомендаций асоциального элемента основных пищевых продуктов для использования в питании детей (Приложение 9.1.) и не использовать перечень продуктов, указанных в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, значительный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять контроль лабораторное исследование поступающего сырья. МОБУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» в соответствии с требованиями к требованиям к безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для образовательной организации, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для образовательной организации.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложение 4.1, 4.2).

5.2.3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий, процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в образовательной организации основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 и утвержденных директором Учреждения 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных организаций.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) – температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляются непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.

5.2.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях и продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочные-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение 4.1. Журнал учета температуры в холодильном оборудовании.

Приложение 4.2. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи. Продукты отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20 в течение двух суток.

6.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках изготовления, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевого сырья и сырья, в соответствии с указанными данными осуществляется хранение поступающей продукции в Ущережнении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение 4.1., 4.2.). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизироваться, неисправности оборудования устраняются.

6.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представляются в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню МБОУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина», а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соевых блюд прежде всего устанавливаются кулинарную обоснованность подбора соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию напоя, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнишоны и т.д.) и вкус.

- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

- 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 отдельно мясного изделия; форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделия; проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

6. Параллельная система мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7.1., 7.2.), которые хранятся в течение года.

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

6.1.2. Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

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

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

а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;

б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

6.2.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.3. ПерIODичность проведения проверки на соответствие вышесказанной пищевой продукции.

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

7.3.5. Ведение учета и отчетности, установление действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

7.3.4. Контроль за наличием сертифицированных санитарно-эпидемиологических закислений, санитарно-подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов.

7.3.3. Организация медико-санитарных осмотров, профессиональную подготовку работающих санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

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

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

7.3. Производственный контроль включает:

применения (кухонный рабочий).

воздействия химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и воздействия неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, следующим вредным факторам: физическим перерывкам опорно-двигательного аппарата, сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию

определяется наличием работающих оборудования и функционирование знаний и - Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды -

труда работников.

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

7.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, условия

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

6.2.4. Обслуживание учреждений по дератизации и дезинсекции осуществляется специалистами уполномоченными учреждениями, имеющими лицензию на право деятельности.

6.2.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.2.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия, в снимаемых для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

6.2.1. Отверстия в наружные оконные рамы (фрамуги) должны быть оборудованы легко

насекомых, синантропных птиц и животных.

6.2. Меры по предупреждению проникновения в производственные помещения грызунов,

Приложение 10.2. Журнал учета дезинфекции и дератизации.

Приложение 10.1. График генеральной уборки пищеблока.

производственных помещений – по мере необходимости:

изготовление пищи и по мере необходимости; дезинфекция, дератизация и дезинсекция мойки оборудования в процессе производства (изготовление) пищевой продукции – после каждого

Периодичность проведения уборки пищеблока согласно графику генеральной уборки, периодичность проведения уборки производственных помещений (изготовление)

пищевой продукции.

6.1. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовление)

6.3.2. Органолептическая оценка (согласно Приложению 7.2.).

6.3.1. Лабораторный контроль (Приложение 8.1.);

- качество выпускаемой пищевой продукции
 - ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы HACCP в рабочем состоянии.
 Руководство Учреждения назначает рабочую группу HACCP, которая несет:

10. Выполнение принципов HACCP

7. Иное.
6. Заключение договоров ФТБВЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечение осмотров персонала.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала, вывоз и утилизацию мусора.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования.
3. Заключение договоров на проведение дезинфекции и дератизации с учреждениями, имеющими лицензию на право деятельности.
2. Обеспечение уловительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.3648-20, принципов HACCP и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образцовательного учреждения.

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.3648-20
 Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:
 - Исправность холодильного оборудования;
 - Исправность сетей канализации;
 - Исправность сетей водоснабжения;
 - Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
 - Наличие в здании системы вентиляции;
 - Наличие в здании системы кондиционирования;
 - Наличие в здании системы отопления;
 - Наличие в здании системы противопожарной защиты;
 - Наличие в здании системы охраны периметра;
 - Наличие в здании системы охраны информации;
 - Наличие в здании системы охраны объектов;

9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с останковкой производств, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Недовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
 - Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заражении (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

8. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Учреждение обеспечивает проведение медицинского осмотра персонала в школе, в обязательном порядке обеспечивает проведение медицинского осмотра персонала в соответствии с приказом Минздрава Республики Беларусь № 302-н от 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала.

7.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
 7.4. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке.
 7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой HACCP МОВУ «Новосергиевская СОП № 3 им. генерала А.И. Елагина».
 7.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
 7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

- 10.1. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качества, обслуживающая и контролирующая измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.
- 10.2. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующих области компетентности.
- 10.3. Координатор выполняет следующие функции:
- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координирует работу группы;
 - обеспечивает выполнение согласованного плана;
 - распределяет работу и обязанности;
 - обеспечивает охват всей области разработки;
 - представляет свободное выражение мнения каждому члену группы;
 - делегат все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подражаниями;
 - доводит до исполнителей решения группы;
 - представляет группу в руководстве организации.
- 10.4. В обязанности технического секретаря входят:
- организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
- 10.5. Руководство Учреждения обеспечивает:
- Правильные производственные технологии (GMP)
 - Помещения (характеристика, планировка)
 - Оснащение и предметы
 - Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
 - Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
 - Документация
 - Мониторинг требований
 - Обучение персонала
 - Правильные технологии гигиены и (GHP)
 - Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
 - Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства III
 - Гигиена персонала
 - Практическое и теоретическое обучение по гигиене
- 10.6. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и СанПиН 2.4.3648-20, а именно:
- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.
 - Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций.
 - Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях.
 - Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
 - Требования к соблюдению санитарных правил.
- ## 11. Документация программы ХАССП
- Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включается в себя:
- 11.1. Документация программы ХАССП должна включать:
- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 11);
 - приказ о создании и составе группы ХАССП (Фора приказа в Приложении 12);

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон №52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40) (с изменениями на 4 ноября 2022 года)	№52-ФЗ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
Федеральный закон №184-ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40) (с изменениями на 2 июля 2021 года)	№184-ФЗ от 27.12.2002 г. «О техническом регулировании»
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 г. (ст. 1 – ст. 29) (с изменениями решения Коллегии ЕЭК от 15.12.2015 г. № 167)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон №90-ФЗ от 24.06.2008 г. «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл. 1 ст. 1, 2, 3, 4, п.2 ст.5, 6, 7, п.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№90-ФЗ от 24.06.2008 г.
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1-115) (с изменениями на решения	ТР ТС 033/2013

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»

- информация о продукции (спроводительная документация хранится в кладовой
 - информация о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2.2);
 - отчёты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатов анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
 - рабочие листы ХАССП;
 - процедуры мониторинга;
 - процедуры проведения корректирующих действий;
 - программу внутренней проверки системы ХАССП;
 - перечень регистрационно-учётной документации.
- 11.2. Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производства контроли:
- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья (Приложение 3.1.)
 - 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)
 - 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 7.1., 7.2.)
 - 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
 - 5) Журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 8)
 - 6) Гигиенический журнал (Приложение 13)
 - 7) Личные медицинские книжки каждого работника
 - 8) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
 - 9) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
 - 10) Журнал учёта температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
 - 11) Журнал учёта температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
 - 12) Журнал учёта дезинфекции и дератизации (Приложение 10.2.)
 - 13) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 14)
 - 14) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 15)
- Приложение 1.

	Совета ЕЭК от 15.07.2022 г. № 113)	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12) (с изменениями на решения совета ЕЭК от 18.09.2014 г. № 69)
ТР ТС 029/2012	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. №798 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 6, ст. 7) (с изменениями на решения совета ЕЭК от 23.09.2022 г. № 147)	Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. №797 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 8, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 12, ст. 13) (с изменениями на решения совета ЕЭК от 23.09.2022 г. № 147)
ТР ТС 007/2011	Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 г. №797 (ст. 1, ст. 2, ст. 3, ст. 4, ст. 5, ст. 8, ст. 9, ст. 10, ст. 11, ст. 12, ст. 13) (с изменениями на решения совета ЕЭК от 23.09.2022 г. № 147)	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г. № 32 (ст. 1-8)
ТР ТС 025/2012	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г. № 32 (ст. 1-8)	Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12, 16, 19, 20, 21, 23) (с изменениями на 28 апреля 2023 года)
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	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»
№2-ФЗ от 09.01.1996 г. (ред. от 25.10.2007)	Федеральный закон №2-ФЗ от 09.01.1996 г. «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	Федеральный закон №29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)
№29-ФЗ от 02.01.2000г	Федеральный закон №29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 13 июля 2020 года)	Приказ Минздрава от 12.04.2011 г. №302н
Приказ Минздрава от 12.04.2011 г. №302н	Приказ Минздрава от 12.04.2011 г. №302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся профилактические осмотры (обследования), и порядка проведения профилактических осмотров медицинских работников, занятых на вредных и (или) опасных работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (см. в соответствии с приказом №988н/1420н от 31.12.2020 г.)	Приказ №229 от 29.06.2000 г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
СанПиН 1.1.2193-07	СанПиН 1.1.2193-07 от 27.03.2007 г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)	СанПиН 2.3.2.722-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»
СанПиН 2.3.2.722-10 (дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)	СанПиН 2.3.2.722-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями»	СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (с изменениями на 01 октября 2008 года)
СанПиН 2.2.4.548-96 (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 г. №21)	СанПиН 2.2.4.548-96 (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 г. №21)	СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)
СанПиН 2.3.6.1079-01	СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с изменениями и дополнениями на 22 декабря 2020 года)	СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями на 29 апреля 2020 года)
СанПиН 2.3.6.1066-01	СанПиН 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями на 29 апреля 2020 года)	

№ п/п	Наименование	1	Холодный пех	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы и холодильники, стол для выдачи продуктов, овощерезка	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы и холодильники	2	Мучной склад	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы и холодильники	3	Склад	Степани, подтоварники, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха	4	Овощной склад	Среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы и холодильники	5	Горячий пех	Производительные столы, электрический титан, электрические плиты, духовой (жарочный) шкаф, масурюбки, электронные весы, наличие системы вентиляции воздуха, раковина для мытья, тестомес, хлеборезка.	6	Моечный пех	Стол выкатной, разделочные столы, моечные ванны, раковина для мытья рук, электрические титаны,
-------	--------------	---	--------------	--	---	---	--------------	---	---	-------	--	---	---------------	---	---	-------------	---	---	-------------	--

Набор оборудования производственных, складских помещений

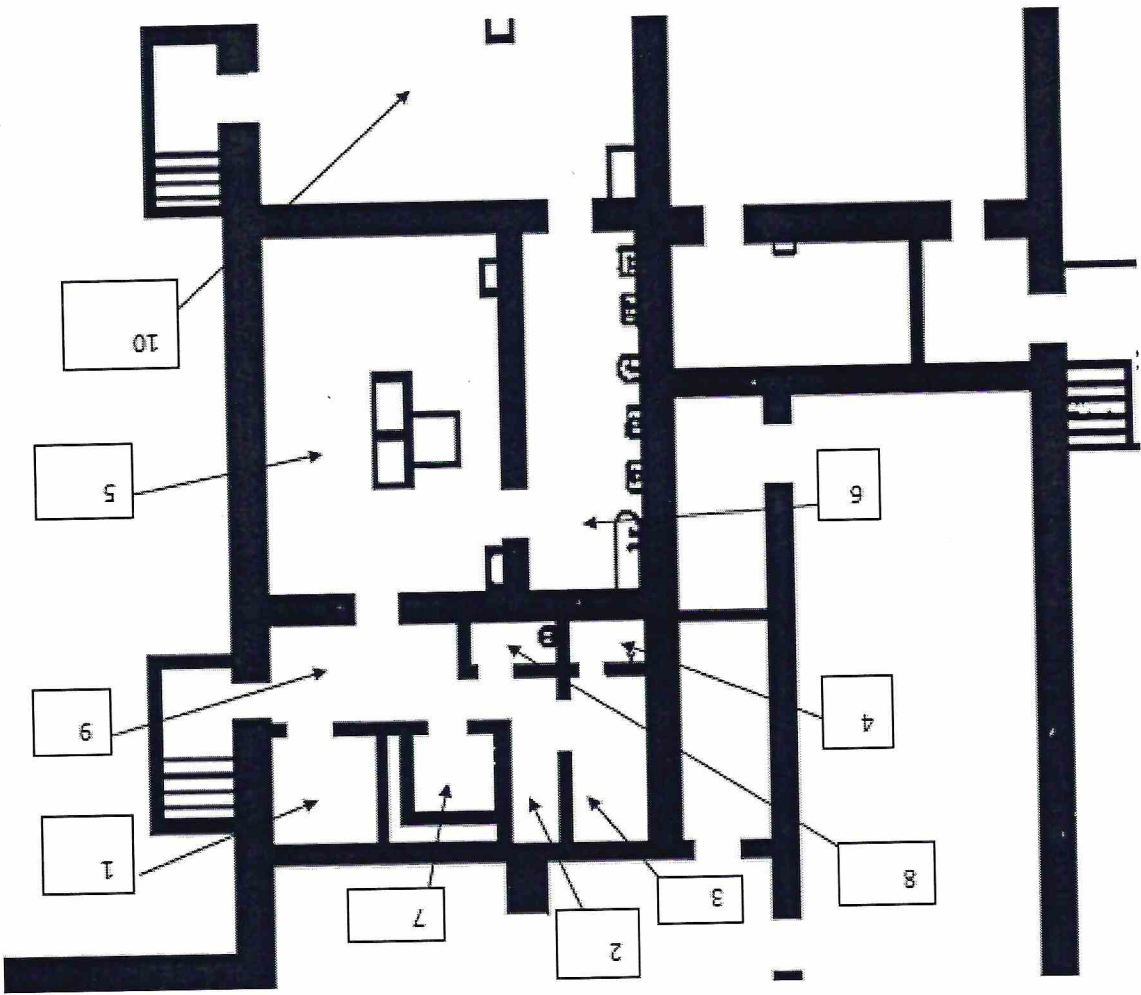
Приложение 2.1.

СанПиН 3.5.3.2223-14	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинфекционных мероприятий»	СанПиН 3.3686-21	Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» (с изменениями на 25 мая 2022 года)	СанПиН 3.1.7.2615-10	«Профилактика нерасноса» (с изменениями на 1 января 2021 года)	СанПиН 2.3.2.1078-01	СанПиН «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) (с изменениями и дополнениями на 6 июля 2011 года)	СанПиН 1.2.3685-21	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 2.1.3684-21	«Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 1.1.1058-01	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7) (с изменениями и дополнениями на 27 марта 2007 года)	СанПиН 2.4.3648-20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	ТР ТС 005/2011	«Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковок», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. №769 (с изменениями на 18 октября 2016 года)	ТР ТС 022/2011	«Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №881 (с изменениями на 14 сентября 2018 года)	ТР ТС 021/2011	«Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. №880 (с изменениями на 25 ноября 2022 года)
----------------------	--	------------------	--	----------------------	--	----------------------	--	--------------------	---	--------------------	--	--------------------	--	--------------------	--	----------------	--	----------------	---	----------------	--

наличие подволоки горячей и холодной воды с помощью грикового планта и душевой насадки, стеллажи для сушки посуды.

Приложение 2.2.

План-схема пищеблока
 МОБУ "Новосергневская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина"



Приложение 3.1.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции и продовольственного сырья

1	2	3	4	5	6	7	8
Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировке)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>

Приложение 3.2.

Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Консультант Илос: примечание.
Нумерация граф в таблице дана в соответствии с официальным текстом документа.

1	2	3	4	5	7	8	9
Дата и час поступления продовольствия и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов в	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной и	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировке чному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольствия и сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>

Примечание: <*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Приложение 4.1.

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

№ п/п	Наименование единицы холодильного оборудования	1	2	3	4	5	6
		Месяц/дни: (t в °C)					

Журнал

учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение 4.2.

№ п/п	Наименование кладовой	1	2	3	4	5	6
		Месяц/дни: (t в °C)					

Расчет химического состава						
Возраст	Минеральные элементы, мг			Витамины		
	Ca	Mg	Fe	B1, мг	B2, мг	C, мг

Возраст	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Масса, г

Требования к качеству
Пищевая ценность изделия (блюда)

Технология приготовления

Набор сырья		Расход продуктов на 1 порцию, г		Выход готового блюда	
		брутто	нетто	брутто	нетто

На:
№ рецептуры по сборнику:

Технологическая карта №

Пример технологической карты

Приложение 6.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

1	Дата	2	Наименование препарата	3	Наименование блюда	4	Количество питающихся	5	Общее количество внесенного витаминного препарата (г)	6	Время внесения препарата или приготовления витаминизованного блюда	7	Время приема блюда	8	Примечание
---	------	---	------------------------	---	--------------------	---	-----------------------	---	---	---	--	---	--------------------	---	------------

Приложение 7.1.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции

1	Дата и час изготовления блюда	2	Время снятия бракеража	3	Наименование блюда, кулинарного изделия	4	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	5	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	6	Подписи членов бракеражной комиссии	7	Примечание <*>
---	-------------------------------	---	------------------------	---	---	---	---	---	--	---	-------------------------------------	---	----------------

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Приложение 7.2.

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

Система оценки бракеража готовой продукции

5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет блюда светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

4- Небольшое нарушение внешнего вида (например, макароны слиплись). Вкус менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Приложение 8.

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
-------	------------------	---	---	--------------------	---------------------------------

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории;
- телатина;
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка);
- мясо кролика;
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Молоко и молочные продукты - в виде омлетов или в вареном виде.

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;

- ступенное молоко (цельное и с сахаром), ступенно-вареное молоко;

- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °T - после термической обработки; творог и творожные изделия

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);

- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;

- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;

- сливки (10% жирности);

- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);

- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салатах, винегретах, сельдь,

вторые блюда;

- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;

- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;

- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);

- пироженые, торты (песочные и бисквитные, без крема);

- джем, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежее: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом

индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовая салат, шавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, репич, репка, тыква, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);

- питрусовы (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;

- тропические фрукты (манго, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (сублимированный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фруктовые льдайки;

- баклажанный и кабачковый икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

Хлеб (дрожной), пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без

отраивания.

Соль поваренная йодированная - в соответствии по содержанию йода районах.

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоростная перевозка пищевых продуктов осуществляется при изотермическом транспорте, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержать в чистоте, а их использование обеспечивать условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очистить, промыть водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ополоснуть кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.

Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Приложение 10.1.

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, лифтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприборов, светильников (с электрокомом)

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

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

Задачи МОБУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности различных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах HACCP.
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителю (воспитанников, обучающихся, родителей (законных представителей))

Политика МОБУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Приложение 11

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

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

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Приложение 10.2.

Руководство МОВУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность за осуществление поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

Приложение 12

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Новосергиевская средняя общеобразовательная школа № 3
имени генерала А.И. Елагина»
Новосергиевского района Оренбургской области
(МОВУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина»)

ПРИКАЗ

№ 341

31.08.2023

п. Новосергиевка

О создании рабочих группы по разработке и внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу в МОВУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина» по разработке и внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП (далее Программа) в составе:
Координатор Левцова Оксана Анатольевна - ответственная за организацию питания в ОУ
Технический секретарь Соловьева Вера Алексеевна – социальный педагог
Члены рабочей группы на предприятии:
Член рабочей группы ХАССП Захаров Алексей Николаевич – заместитель директора по АХЧ

Член рабочей группы ХАССП Федоскина Наталья Владимировна – фельдшер
Член рабочей группы ХАССП Архипова Ирина Михайловна - повара
Член рабочей группы ХАССП Тимирова Светлана Геннадьевна – пом. повара
2. Рабочей группе ХАССП разработать ПК ХАССП и внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документации и обеспечить ими МОВУ «Новосергиевская СОШ № 3 им. генерала А.И. Елагина»
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документации, подтверждаяшей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

Приложение 14

№ 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 поражений кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Гигиенический журнал (сотрудники)

Приложение 13

МП

Директор:

Н.П. Подшивалова

12. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

ХАССП.

11. Разработать и утвердить настоящим приказом Программу производственного контроля - актуализацию документов.
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- корректирующие действия;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных - проверку выполнения предупредительных действий;
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
10. Дополнительно включить в Программу проверки:
9. Координатору и Техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания
8. Внести в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - доведение до исполнителей решения группы.
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - координация работы группы;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
7. Внести в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу

Дата	
	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 15)
	Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
	Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 8)
	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
	Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов
	Гигиенический журнал (Приложение 13)
	Журнал здоровья персонала (Приложение 21)
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 9.2.)
	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 16)
	Личные медицинские книжки каждого работника
	Примечание

Приложение 15

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

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