

«Утверждаю»

ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба»

Солоднева Т.В. *Солоднева*



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
по организации горячего питания
в образовательных учреждениях
городского округа Тольятти**

г. Тольятти

1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000г. 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в образовательных учреждениях г. о. Тольятти (далее - образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП 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 в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 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 настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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 контролем качеством пищевой продукции.

3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

3.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение №2.).

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

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносятся в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение №4).

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

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

- ✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- ✓ для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- ✓ доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень".
- ✓ посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- ✓ компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
- ✓ для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- ✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба» проводит проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт проверки, главным инженером и представителем в образовательном учреждении.

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

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

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

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

3.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

3.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.

3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно.

3.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

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

3.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

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

3.15. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

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

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

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

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

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №5).

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

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

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательном учреждении осуществляется зав. производством ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба», при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба». Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №6). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №7), который хранится в течение года.

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал (Приложение №8)

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

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

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

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

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

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

Картофель и корнеплоды, п/ф хранят в холодильнике +2°C; капусту - на отдельных стеллажах; квашеные, соленые овощи – согласно маркировке указанной производителем. Плоды и зелень хранятся в ящиках в холодильнике.

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

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

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

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.9. В перечень технологического оборудования включены 2 мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару.

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу пароконвектомате, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 °С - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 °С - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используют профессиональную протирачную машину.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться 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, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

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

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду(IV)

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

4.13. Крупы не содержать посторонних примесей.

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 имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

4.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

4.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся 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 используются только после термической обработки.

4.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

4.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят, охлаждают; нарезают вареные овощи в холодном цехе.

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, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

4.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

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

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 предварительно обработав согласно санитарных правил.

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

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

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

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует 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 искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения №10).

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

- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №11)
- ✓ Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №12)

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

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

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №13;
- ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

5.1. Виды опасных факторов:

Опасные факторы сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку,

переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

✓ *Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

✓ *Химические опасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

✓ *Физические опасности:*

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

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

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

Приложение №14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок. Приложение

№15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях.

Приложение №16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение №15) и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение №13), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба» в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» планирует лабораторный контроль поступающей продукции, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения №7 и №8).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений.

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

5.2.4. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.5. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

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

Приложение №7. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

Приложение №8. 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, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой (Приложение №17). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48 часов).

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

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №6 и №7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к примерному циклическому меню ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба».

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

- 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;

- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда.

6.3. Разработка системы мониторинга.

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №11 и №12), а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение год (Приложение №18).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в приложении №19.

6.3.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов (Приложение №8).

6.3.2. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.4.1. 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 - сырьё утилизируют.

6.4.2. 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 кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.5. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (Приложения №20 и №21)

2. Органолептическая оценка (Приложения №12)

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости:

Приложение №22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока

Приложение №24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

6.7.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

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

7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 25)

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

7.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий, мойщик посуды)

7.3. Производственный контроль включает:

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 действительностью.

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

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

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

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

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.

7.3.7. 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 лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба» для пищеблока в образовательном учреждении.

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 директор и лицо назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития N 988н/1420н 31.12.20г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

- ✓ Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

✓ Приложение № 27. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации. Договор №43 от 14.01.2021 г.
7. Иное.

10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба» назначает группу ХАССП, которая несет

- ✓ ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- ✓ качество выпускаемой пищевой продукции

10.1 Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

10.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей 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 мнений каждому члену группы;

- ✓ делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- ✓ доводит до исполнителей решения группы;
- ✓ представляет группу в руководстве организации.

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

10.5. Руководство Образовательной организации 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-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования
- ✓ Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- ✓ Гигиена персонала
- ✓ Практическое и теоретическое обучение по гигиене

10.6. Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- ✓ Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- ✓ Приложение №39. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации
- ✓ Приложение №40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации
- ✓ Приложение №36 Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
- ✓ Приложение №37. 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 включает в себя:

11.1. Документация программы ХАССП включает:

- ✓ политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение №28);
- ✓ приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении №29);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- ✓ информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);
- ✓ отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- ✓ рабочие листы ХАССП;
- ✓ процедуры мониторинга;
- ✓ процедуры проведения корректирующих действий;

- ✓ программу внутренней проверки системы ХАССП;
- ✓ перечень регистрационно-учетной документации.

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

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №6)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение №10)
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №20)
5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №31)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
11. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №8)
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №24)
14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №33)
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №34)
16. Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №18)

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

<i>Наименование нормативного документа</i>	<i>Регистрационный номер</i>
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008
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)	ТР ТС 033/2013
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)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г

тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г.(с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
ПОСТАНОВЛЕНИЕ от 28 января 2021 года N 4 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с изменениями на 11 февраля 2022 года)	СанПиН 3.3686-21
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СанПиН 3.3686-21
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)	2.3.2.1078-01
"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-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" 28 января 2021 года N 3	СанПиН 2.1.3684-21
"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с изменениями на 11 февраля 2022 года)	СанПиН 3.3686-21
"Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней" (с изменениями на 11 февраля 2022 года)	СанПиН 3.3686-21
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6,2.7)	1.1.1058-01
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52-ФЗ от 30.03.1999
ПРИКАЗ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»	N 1122н от 6 декабря 2021 года
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011

Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	
--	--

Приложение №2

Перечень оборудования пищеблока образовательного учреждения

<i>Наименование помещения</i>	<i>Оборудование</i>
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературный холодильный шкаф (обеспечивающий возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод, бактерицидная, крепление с установкой разделочного инвентаря, установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук.
Цех первичной обработки	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощи, фрукты) - не менее четырех, контрольные весы, электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны, крепление с установкой разделочного инвентаря, наличие естественной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, мясорубка МИМ, блендер погружной, электрокотел, контрольные весы, мармитная линия Аста ПМС70КМ-01.2, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук.
Цех по обработке яйца и птицы	Разделочные столы не менее 2 штук, моечная ванна 4 шт., раковина для мытья рук.
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук.
Моечная для обработки тары после п\о	Моечная ванна, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки.

Дислокация пищеблоков ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба»

№ МБУ	Ф.И.О. зав производством	Адрес
№1 кор.1	Гусева Ольга Михайловна	улица Мира д.121
№1 кор.2	Леонтьева Татьяна Егоровна	улица Баныкина д.44
№2	Базина Татьяна Петровна	улица Севастопольская д.1
№3	Муравьева Ольга Николаевна	бульвар 50 лет Октября д.61
№4 кор.1	Зайцева Людмила Васильевна	улица Горького д.88
№4 кор.2	Житенева Наталья Владимировна	улица Октябрьская д.57
№5	Жаркова Татьяна Григорьевна	улица Горького д.39
№6	Гилячева Галина Николаевна	улица Мурысева д.61
№9 кор.1	Попова Наталья Юрьевна	улица Баныкина д.22
№9 кор.2	Пахомова Ольга Николаевна	улица Голосова д.34
№10	Хальметова Гузель Адгамовна	улица Ленинградская д.33а
№11	Головина Марина Александровна	Майский проезд д.7
№13	Мазанова Ольга Владимировна	бульвар Молодежный д.28
№13	Николаева Алла Азатовна	улица Ленина д.108
№14	Архипова Валентина Анатольевна	улица Куйбышева д.24
№15	Бажмина Наталья Александровна	улица Никонова д.18
№16 кор.1	Озерина Лариса Поликарповна	улица Баныкина д.4
№16 кор.2	Шаклеина Наталья Викторовна	Комсомольское шоссе д.1
№18 кор.1	Меньникова Нина Васильевна	улица Мурысева д.89а
№19 кор.1	Хартова Тамара Ивановна	улица Карла Маркса д.59
№19 кор.2	Кардабутова Лариса Витальевна	улица Жилина д.32
№20 кор.1	Махова Наталья Алексеевна	улица Голосова д.83
№20 кор.2	Никулина Екатерина Евгеньевна	улица Мира д.116
№21	Шакирова Ирина Валерьевна	бульвар 50 лет Октября д.23
№23 кор.1	Кузьменко Лариса Анатольевна	улица Ставропольская д.19
№25 кор.1	Загуменнова Надежда Николаевна	улица 60лет Октября д.19
№25 кор.2	Прыткова Галина Федоровна	улица Сиреневая д.24
№26 кор.1	Чернова Антонина Васильевна	улица Баныкина д.12
№32 кор.1	Шатилова Людмила Анатольевна	улица Буденого д.12
№32 кор.2	Кузнецова Лейла Мусаевна	улица Буденого д.4
№33	Ильина Галина Яковлевна	улица Буденого д.9
№34	Ильина Наталья Александровна	бульвар Королева д.12
№35	Котельникова Ольга Анатольевна	бульвар Кулибина д.17
№38	Левина Ольга Александровна	бульвар Кулибина д.8
№39 кор.1	Быкова Марина Владимировна	улица Громовой д.38
№39 кор.2	Яковлева Елена Владимировна	улица Громовой д.42а
№40	Маслова Лидия Геннадьевна	Ленинский проспект д.40
№41 кор.1	Полтавская Людмила Ивановна	бульвар Орджоникидзе д.3
№41 кор.2	Афонина Мария Петровна	Ленинский проспект д.20
№43	Ильясова Валерия Рифовна	бульвар Курчатова д.15
№44	Архипова Ольга Николаевна	бульвар Орджоникидзе д.14
№45	Леонова Наталья Николаевна	бульвар Кулибина д.4
№46	Дораяева Ольга Александровна	бульвар Курчатова д.16
№47 кор.1	Соболенко Ольга Александровна	бульвар Туполева д.12
№47 кор.2	Стрельников Ирина Анатольевна	улица Ворошилова д.32
№48	Полтавская Любовь Александровна	улица Дзержинского д.51
№51 кор.1	Дьяченко Ольга Александровна	улица Фрунзе д.12
№51 кор.2	Сурудина Елена Анатольевна	Московский проспект д.37
№55	Тимофеева Мария Васильевна	улица Лизы Чайкиной д.57
№56	Слущкая Светлана Игоревна	улица Ворошилова д.28
№57	Ахмерова Светлана Михайловна	бульвар Луначарского д.19
№58	Зайцева Анастасия Петровна	улица Фрунзе д.2

№59	Обрежа Татьяна Федоровна	улица Степана Разина д.65
№60	Федорова Ольга Борисовна	улица Есенина д.18
№61	Синякаева Лилия Лятифовна	улица Свердлова д.23
№62	Степанова Гюзалия Тяфиковна	улица Ворошилова д.37
№66	Хасанова Елена Викторовна	улица Автостроителей д.84
№67	Амелькина Наталья Михайловна	Проспект Степана Разина, 73
№69	Федотова Нина Леонидовна	улица 40 лет Победы д.120
№70 кор.1	Письменская Татьяна Ивановна	улица 40 лет Победы д.86
№70 кор.2	Макарьева Юлия Анатольевна	улица 40 лет Победы д.74
№72	Ретина Ирина Анатольевна	улица Автостроителей д.92
№73	Изевлина Валентина Ивановна	улица Юбилейная д.81
№74	Иванова Назиля Киримовна	улица Ворошилова д.21
№75 кор.1	Малышева Лидия Федоровна	улица Гидротехническая д.31
№75 кор.2	Власова Елизавета Викторовна	улица Энергетиков д.17
№77	Шустикова Ирина Владимировна	улица Ворошилова д.3
№79	Хабибуллина Светлана Евгеньевна	бульвар Космонавтов д.17
№80	Федорова Екатерина Александровна	улица Мурысева д.49
№81	Козлова Антонина Михайловна	улица 40 лет Победы д.106
№84	Чигринова Татьяна Александровна	Цветной бульвар д.18
№86 кор.1	Камзулина Евгения Николаевна	улица 40 лет Победы д.44
№86 кор.2	Хусейнова Галина Владимировна	улица 40 лет Победы д.42
№88	Федотова Кадрия Шавкятовна	улица Тополиная д.5
№89	Никиенкова Лариса Михайловна	улица Дзержинского д.39
№90	Шевченко Ирина Евгеньевна	бульвар Татищева д.19
№90	Костерина Валентина Владимировна	улица Тополиная д.18
№91 кор.1	Никулина Галина Николаевна	улица Льва Толстого д.26а
№91 кор.2	Ярцева Марина Анатольевна	улица Ленина д.58
№93	Сычева надежда Ильинична	улица 40 лет Победы д.10
№94	Алфимова Ирина Николаевна	бульвар Курчатова д.2
д/с «Гусельки» кор.1	Корниенко Надежда Петровна	бульвар Баумана, 20
д/с «Гусельки» кор.2	Зотова Татьяна Михайловна	Ленинский проспект, 35
д/с «Гусельки» кор.3	Шибаета Зульфия Музафаровна	бульвар Баумана, 12
д/с «Гусельки» кор.4	Мусаева Зинаида Самингареевна	бульвар Туполева, 18
д/с «Песенка» кор.1	Федорович Ольга Александровна	Приморский бульвар, 16
д/с «Песенка» кор. 2	Ибрагимовна Руфия Расимовна	Пр-т Степана Разина,54
д/с «Песенка» кор. 3	Волосюк Елена Алексеевна	Приморский бульвар, 44
д/с «Песенка» кор. 4	Одинцова Ирина Петровна	Пр-т Степана Разина, 77
д/с «Сказочный кор. 1	Бойко Галина Хамзовна	б-р Курчатова, 9
д/с «Сказочный кор.2	Мельникова Ирина Владимировна	б-р Курчатова, 17
д/с «Сказочный кор.3	Кривушкина Ольга Веняминовна	б-р Луначарского, 12
д/с «Волшебный башмачок» кор. 1	Данилова Олеся Расимовна	ул. Дзержинского, 1
д/с «Волшебный башмачок» кор.2	Култаева Нина Ивановна	ул.Ворошилова,8
д/с «Волшебный башмачок» кор.3	Крючкова Наталья Николаевна	б-р Гая,8
д/с «Волшебный башмачок» кор.4	Бикбаева Галия Экрамовна	ул. Свердлова,12
д/с «Волшебный башмачок» кор.5	Прядеина Светлана Анатольевна	б-р Гая, 29
д/с «Волшебный башмачок» кор.6	Староверова Эльвира Шягитовна	б-р Гая, 13
д/с «Ладушки» кор. 1	Елистратова Екатерина Геннадиевна	ул. 40 лет Победы, 32
д/с «Ладушки» кор. 2	Трушина Елена Владимировна	б-р Солнечный, 3
д/с «Ладушки» кор. 3	Андрущук Татьяна Викторовна	ул.Автостроителей, 19

	вынос мусора																			
	Генеральная уборка	Еженедельно согласно графика																		
4	Уборка цеха	ежедневно																		
5	Уборка обеденного зала	Ежедневно, после каждого приема пищи																		
6	Уборка склада пищевых продуктов	ежедневно																		
7	Уборка цеха холодных закусок	Ежедневно, согласно графика																		
8	Уборка первичной обработки	Ежедневно, согласно графика																		

Приложение №6

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
(по Приложению СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

<i>Дата и час поступления пищевой продукции</i>	<i>Наименование</i>	<i>Фасовка</i>	<i>Дата выработки</i>	<i>Изготовитель</i>	<i>Поставщик</i>	<i>Количество поступившего продукта</i>	<i>Номер документа подтверждающего безопасность принятого продукта</i>	<i>Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов</i>	<i>Условия хранения, конечный срок реализации</i>	<i>Дата и час фактической реализации</i>	<i>Подпись ответственного лица</i>	<i>Примечание (Указываются факты списания, возврата продуктов и др.)</i>
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение №7

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
(по Приложению СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

<i>Наименование производственного помещения</i>	<i>Наименование холодильного оборудования</i>	<i>Месяц/дни: (t в °C)</i>					
		1	2	3	4	5	6

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
(по Приложению СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

№	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (t в °C) и влажности %					
		1	2	3	4	5	6

Пример технико-технологической карты

		ЗАО КШП "Дружба"							
		ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9759							
Наименование блюда		Котлета Веста рыбная из минтая п/ф (котл.мяо птицы) С/Я				Код по ОКУД			
Сборник рецептуры		Акт контрольной проработки №				№ рег. рецептуры		9759	
Область применения		Столовые при образовательных учреждениях							

Продукты, используемые для приготовления изделия, соответствуют требованиям нормативных документов, имеют декларации соответствия и сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество.

№ п/п	Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций		На 10 порций		На 30 порций	
		Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто	Вес брутто	Вес нетто
1	Вода	10,8	10,8	1 080	1 080	108	108	324	324
2	Котлетное мясо птицы д/с,ДЖ	20,4	20,4	2 040	2 040	204	204	612	612
3	Масло растительное	3,6	3,6	360	360	36	36	108	108
4	Морковь свежая п/ф	3,6	3,6	360	360	36	36	108	108
5	СМ/Р Минтай п/ф,д/с	37,2	24	3 720	2 400	372	240	1 116	720
6	Соль пищевая	1,2	1,2	120	120	12	12	36	36
7	Сухари панировочные	3,6	3,6	360	360	36	36	108	108
8	Хлеб пшеничный или хлеб зерновой	8,4	8,4	840	840	84	84	252	252
Выход полуфабриката									
Выход готового блюда		60							

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовленную морковь, нашинкованную соломкой предварительно припускают в пароконвектомате 5-10 мин до готовности. Филе рыбы без кожи и костей и подготовленное мясо птицы нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с припущенной морковью, замоченным в воде черствым хлебом, добавляют соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из полученной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанную растительным маслом гостроемкость GN20 и доводят до готовности в предварительно разогретом пароконвектомате. Режим пароконвекционный, температура 180 С, влажность 40%, 10-12 мин.

Требования к качеству

Внешний вид: котлеты - овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, сбоку гарнир.

Консистенция: сочная, рыхлая, однородная.

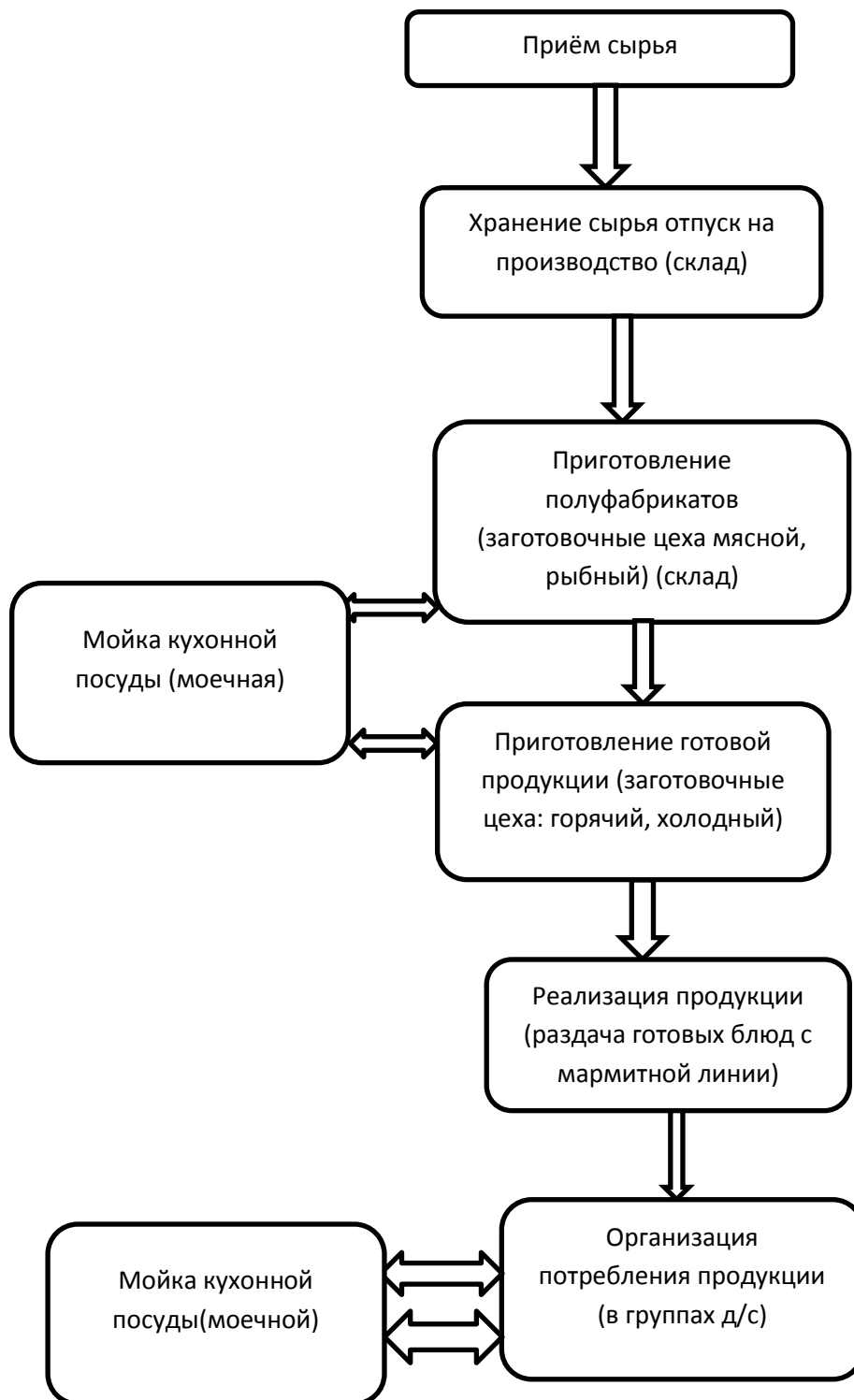
Цвет: корочки - золотистый, на разрезе - светло-серый с вкраплениями моркови.

Вкус: жареной рыбной котлетной массы, умеренно соленый

По микробиологическим показателям данное блюдо должно соответствовать требованиям СанПин 2.3.2 1078-01 п. 1.9.15 (Готовые кулинарные изделия, в том числе продукция общественного питания)

Сведения о пищевой ценности блюда							
Ккал	126,75	Белки	8,86	Жиры	5,34	Углеводы	10,82
Минеральные вещества (мг)							
Кальций	Магний	Фосфор	Железо	А	В1	В2	С
24,06	9,01	21,32	0,89		0,07	0,05	0,18

Блок-схема технологического процесса



Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой продукции
 (по Приложению СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

Дата и час изготовления блюда	Время бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание (указываются факты запрещения к реализации готовой продукции)
1	2	3	4	5	6	7	8

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

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:	При каких условиях
«отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
«хорошо»	Имеется один незначительный дефект(недосолен не доведен до нужного цвета и др.)
«удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
«неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

***Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей
(по Приложение N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)***

1. Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
5. Непотрошенная птица
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, вяжущий творог, вяжущую сметану без термической обработки.
16. Простокваша «самокваш».
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные
18. Квас
19. Соки концентрированные диффузионные
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.

34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение №14

Анализа рисков при закупке, приеме продуктов

<i>Оценка поставщиков поступающей продукции</i>	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
<i>Транспортировка</i>	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
<i>Процедура получения сырья</i>	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации .
<i>Оценка качества поступающего сырья</i>	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Приложение №15

Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей (по Приложению N 11 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты,

простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

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

- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: 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, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква,

коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук

(репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды, (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, 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 (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

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

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

Хлеб (ржаной, пшеничный или из смеси муки, предпочтительно обогащенный), крупы, макаронные изделия - все виды без ограничения.
Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение №16

***Требования к перевозке и приему
пищевых продуктов в образовательных организациях***

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. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить 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.

Приложение №17

График работы столовой

С 8:00 – 17:00

Утверждаю:
Руководитель ОУ: Солоднева Т.В. / _____ /

График приема пищи в школьной столовой

№	Время приема пищи	Режим питания детей в образовательном учреждении
1	9:10-10:05	Завтрак
2	11:00-12:50	Обед
3	15:00	Полдник

График приема пищи в дошкольном учреждении 4-х разовое питание

№	Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах) 12 часов
1	8:00-8:20	Завтрак
2	9:25-10:05	Второй завтрак
3	11:40-12:25	Обед
4	15:10-15:55	Уплотненный полдник

График приема пищи в дошкольном учреждении 5-тих разовое питание

№	Время приема пищи	Режим питания детей в дошкольных образовательных организациях (группах) 12 часов
1	8:00-8:25	Завтрак
2	9:30-10:00	Второй завтрак
3	11:30-12:20	Обед
4	15:00-15:20	Полдник
5	16:40-17:00	Ужин

Приложение № 18

Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	Время	Ф.И.О. эксперта	Объекты	Пробы	Выводы	Рекомендации
1	2	3	4	5	6	7

Приложение №19

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

<i>Внутренний мониторинг питания</i>	<i>Внешний мониторинг питания (проводится родительским советом, либо родителем (законным представителем))</i>
Ежедневно: (бракеражная комиссия)	Ежедневно: путем контроля на электронном

-осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	носителя
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Приложение №20

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
1	2	3	4	5	6

Приложение №21

Объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений

Отбор смывов на БГКП, продуктов на бак.обсемененность по столовым в школах г. Тольятти с выдачей экспертных заключений (81 пищеблок)

Приложение №1 к договору № 2651 от 30.12.2021 г.

Наименование	Общее количес тво	Количество анализов	Периодичность
КМАФАнМ определение в пищевой продукции	81	1	1 раз в год
БГКП определение в пищевой продукции	81	1	1 раз в год
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы определение в пищевой продукции	81	1	1 раз в год
Staphylococcus aureus определение в пищевой продукции, кроме молочной	81	1	1 раз в год
Бактерии рода Proteus определение в пищевой продукции	81	1	1 раз в год
БГКП с использованием среды КОДА	405	5	1 раз в год

Отбор смывов на БГКП, продуктов на бак.обсемененность, питьевой воды централизованного водоснабжения по пищеблокам в детских дошкольных организациях г. Тольятти с выдачей экспертных заключений (32 пищеблока)

<i>Наименование</i>	<i>Общее количество</i>	<i>Количество анализов</i>	<i>Периодичность</i>
КМАФАнМ определение в пищевой продукции	32	1	1 раз в год
БГКП определение в пищевой продукции	32	2	1 раз в год
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы определение в пищевой продукции	32	2	1 раз в год
Staphylococcus aureus определение в пищевой продукции, кроме молочной	32	2	1 раз в год
Бактерии рода Proteus определение в пищевой продукции	32	2	1 раз в год
БГКП с использованием среды КОДА	160	5	1 раз в год

Приложение №22

Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции

<i>№ п/п</i>	<i>Дата проведения уборки</i>	<i>Наименование объекта подлежащего дезинфекции</i>	<i>Площадь</i>	<i>Наименование дезинфицирующего средства, концентрация</i>	<i>Количество израсход. препарата</i>	<i>Роспись ответственного за выполнение работ</i>
1	2	3	4	5	6	7

Приложение №23

График генеральной и влажной уборки пищеблока
(пример образовательного учреждения)

Приложение №24

Журнал учета дезинфекции и дератизации

<i>Дата предоставления документа специализированной организацией</i>	<i>Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*</i>	<i>Личная подпись Ответственного лица</i>
1	2	3

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

Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка органолептических показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением параметров технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл
4	Контроль качества готовой продукции:	
4.1	Органолептические показатели	Каждая партия
5	Контроль обеспечения поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов	Постоянно
6	Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями	Постоянно
7	Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергосбережения	Постоянно
8	Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств	Постоянно
9	Наличия и использования инструкций по приготовлению растворов моющих и дезинфицирующих средств.	Постоянно
10	Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии	Постоянно
11	Проведение генеральных уборок	По графику
12	Целостность ламп, плафонов, термометров	Постоянно
13	Проведение измерений параметра микроклимата (температура, влажность)	Ежедневно
14	Проведение противогриппозных мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях проведение вакцинации против гриппа сотрудников	Постоянно
15	Обеспечение выдачи специальной одежды	Постоянно
16	Контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенические подготовки, аттестации, медицинских осмотров	При поступлении и в соответствии с требованиями СанПин
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды	Постоянно
18	Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия	Постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Постоянно
20	Контроль за проведением дератизации и дезинсекции; -отсутствие грызунов -отсутствие членистоногих	1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе соблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов производства.	Постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации	Постоянно

Перечень должностей работников пищеблоков образовательного учреждения, подлежащих медицинским осмотрам

Зав. производством

Повар, помощник повара, пекарь, кондитер

Кухонный рабочий

<i>Наименование осмотров, обследований</i>	<i>Кратность обследований</i>
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенеролога	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларенгологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое исследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раз в год
Клинический анализ крови	Не реже 1 раз в год
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раз в год
Электрокардиография	Не реже 1 раз в год
Биохимический скрининг	Не реже 1 раз в год
Маммографию или УЗИ молочных желез	Женщины в возрасте старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

(Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

<i>Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Общее количество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
Зав. производством	101	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Повар, помощник повара, пекарь, кондитер	343	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Кухонный рабочий	199	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

УТВЕРЖДАЮ:

Директор _____/Солоднева Т.В./

Политика ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба» 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 разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

Руководство ЗАО Комбинат школьного питания «Дружба» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательном учреждении и потребителей.

Приказ о создании и составе группы ХАССП

ЗАО Комбинат школьного питания

«Дружба»

445043 г. Тольятти, ул. Северная 35 а/я 5710, тел/факс: 559-301/559-302, ИНН/6321059582/
р/с 40702810254060100568 ПОВОЛЖСКИЙ БАНК ОАО «СБЕРБАНК РОССИИ» г. Самара

БИК 043601607 к/с 30101810200000000607 ОКНХ-71311.

e-mail – eda0910@mail.ru

сайт в интернете - <http://www.pitanie-tdt.ru>**ПРИКАЗ**

03.12.2020г.

№

О внедрении и функционировании системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции». Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

ПРИКАЗЫВАЮ: назначить ответственных лиц по внедрению и функционированию системы менеджмента безопасности пищевой продукции на соответствие требованиям стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 (ISO 22000:2018) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции». Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

- **Руководителем: Заместителя Директора по производству ЗАО КШП «Дружба» Замотина А.П.:**

- * Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (ППК); Рабочий лист ХАССП; План ХАССП.

- * Политика в области качества.

- * Требования к поставщикам пищевой продукции.

- * Процедура проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

- * Процедура мониторинга (проверки) системы ХАССП.

- * Положение о проведении внутренних аудитов системы управления качеством (формы отчетов, чек-лист).

- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

- * Информационное письмо поставщикам «Подготовка к аудиту».

- * Программа обучения персонала в рамках СМБПП.

- * Правила личной гигиены.

- * План работ РГ ХАССП.

- * Комиссия по качеству. Приказ №1 от 12.01.2015г. Приложение 1 (справочное) «Анализ организации питания учащихся в предприятиях питания при общеобразовательных учреждениях. Отчёт по качеству выпускаемой продукции и работы производственной бригады (бригад). (Протокол №).

Членами рабочей группы:

- **Заместителя Директора ЗАО КШП «Дружба» Гантимурову С.Г.:**

- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

- * Правила личной гигиены.

- **Заместителя Директора по финансовым вопросам ЗАО КШП «Дружба» Парамонову М.В.:**

- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

- * Правила личной гигиены.
- **Заместителя Директора по техническим вопросам ЗАО КШП «Дружба» Солоднева П.И.:**
- * Процедура управления химическими опасностями, связанными с использованием смазочных материалов.
- * Ведение журналов: предрейсового медицинского осмотра водителей, послерейсовых медицинских осмотров водителей автотранспортных средств, документации медицинского кабинета.
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Заместителя Директора по хозяйственной части ЗАО КШП «Дружба» Солоднева А.И.:**
- * Ведение журналов: предрейсового медицинского осмотра водителей, послерейсовых медицинских осмотров водителей автотранспортных средств, документации медицинского кабинета.
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- * Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.
- **Заместителя Директора по учебной части ООО «ГАММА-плюс» Шаромову Н.Л.:**
- * Программа обучения персонала в рамках СМБПП.
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Главного инженера ЗАО КШП «Дружба» Замотина Ф.Н.:**
- * Процедура управления химическими опасностями, связанными с использованием смазочных материалов
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- * Инструкция о ведении контрольных журналов на ЗАО КШП «Дружба».
- * Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению (Протокол).
- **Главного бухгалтера ЗАО КШП «Дружба» Новосельцеву Е.А.:**
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Заместителя Главного бухгалтера Курашкину Н.А. ЗАО КШП «Дружба»:**
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Заместителя Главного бухгалтера Венедиктову Л.А. ЗАО КШП «Дружба»:**
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Руководителя информационно-аналитического отдела ЗАО КШП «Дружба» Васильеву Е.Н.:**
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Заместителя руководителя информационно-аналитического отдела ЗАО КШП «Дружба» Федотова Д.С.:**
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Старшего бухгалтера ЗАО КШП «Дружба»:**
- 1. Лесную Н.Е., Трушину Л.А., Сивоконь И.П., Малаховскую С.В., Березину М.А., Аветян А.С.:
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Руководителя лаборатории ЗАО КШП «Дружба» Саркисян Ж.Д.:**

* Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (ППК); Рабочий лист ХАССП; План ХАССП.

* Политика в области качества.

* Положение о проведении внутренних аудитов системы управления качеством (формы отчетов, чек-лист).

* Система мониторинга (описание) (Протокол, акт проверки, обследования.....).

* Чек-лист по проверке склада.

* Форма отчета о результатах проведения внутреннего аудита пищеблока.

* Форма отчета о корректирующих действиях по результатам внутреннего аудита пищеблока.

* Ведение лабораторных журналов, документации.

* Поверка лабораторного оборудования, приборов. Документация о поверке средств измерений.

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

* Правила личной гигиены.

* Комиссия по качеству. Приказ №1 от 12.01.2015г. Приложение 1 (справочное) «Анализ организации питания учащихся в предприятиях питания при общеобразовательных учреждениях. Отчёт по качеству выпускаемой продукции и работы производственной бригады (бригад). (Протокол №).

- Врача по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям ЗАО КШП «Дружба» Игнатчик Р.В.:

* Регламент проведения санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при осуществлении производственного контроля.

* Процедура по предотвращению перекрестного загрязнения.

* Процедура по управлению аллергенами.

* Положение о проведении внутренних аудитов системы управления качеством (формы отчетов, чек-лист). Ведение производственных журналов (утв. Приказом).

* Инструкция о предупреждении попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

* Инструкция по санитарной обработке производственных, подсобных помещений и холодильников.

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

* Перечень аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению (Протокол).

* Ведение журналов: предрейсового медицинского осмотра водителей, послерейсовых медицинских осмотров водителей автотранспортных средств, документации медицинского кабинета.

* Правила личной гигиены.

* График проведения генеральных уборок.

* Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.

* Инструкция о проведении генеральной уборки помещений COVID-19.

* Инструкция по применению дез. Сред. «НИКА – ПОЛИЦИД»

* Инструкция по приготовлению рабочих р-в «НИКА – ПОЛИЦИД»

* Режим дезинфекции объектов растворами «НИКА – ПОЛИЦИД» при бактериальных инфекциях (кроме туберкулеза)

* Приготовление рабочих растворов средства «НИКА – 2»

* Инструкция по применению дез. Средства «НИКА – 2»

* Инструкция по приготовлению раствора уксусной кислоты

* Инструкция по приготовлению раствора средства «НИКА – СУПЕР» для мытья посуды

* Инструкция по применению дез. средства «НИКА – ПОЛИЦИД» в период карантина

* Инструкция по применению дез. средства в период карантина

* Инструкция по приготовлению раствора кальцинированной соды и солевого раствора

* Режим дезинфекции растворами средства «Ника – Полицид»
* Комиссия по качеству. Приказ №1 от 12.01.2015г. Приложение 1 (справочное) «Анализ организации питания учащихся в предприятиях питания при общеобразовательных учреждениях. Отчёт по качеству выпускаемой продукции и работы производственной бригады (бригад). (Протокол №).

- Начальника цеха полуфабрикатов ЗАО КШП «Дружба» Ляшенко Н.А.:

* Процедура контроля стекла на производстве.
* Положение по контролю соблюдения температурного режима при организации производства, отгрузке и транспортировке продукции.
* Инструкция о ведении контрольных журналов на ЗАО КШП «Дружба».
* Инструкция по растариванию сырья и вспомогательных материалов от транспортной тары.
* Инструкция о предупреждении попадания посторонних предметов в готовую продукцию.
* Технология подготовки основного сырья, используемого при производстве пищевой продукции.

* Инструкция о соблюдении требований по санитарной безопасности пищеблоков.
Инструкция по санитарной обработке производственных, подсобных помещений и холодильников.

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
* Правила личной гигиены.
* График проведения генеральных уборок.
* Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.

- Технолога ЗАО КШП «Дружба» Белову Н.В.:

* Процедура контроля стекла на производстве.
* Положение по контролю соблюдения температурного режима при организации производства, отгрузке и транспортировке продукции.
* Инструкция о ведении контрольных журналов на ЗАО КШП «Дружба».
* Инструкция по растариванию сырья и вспомогательных материалов от транспортной тары.
* Инструкция о предупреждении попадания посторонних предметов в готовую продукцию.
* Технология подготовки основного сырья, используемого при производстве пищевой продукции.

* Инструкция о соблюдении требований по санитарной безопасности пищеблоков.
Инструкция по санитарной обработке производственных, подсобных помещений и холодильников.

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
* Правила личной гигиены.
* График проведения генеральных уборок.
* Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.

- Заведующую складом продовольственным ЗАО КШП «Дружба» Цыбусову А.П.:

* Процедура организации системы прослеживаемости.
* Процедура контроля стекла на производстве.
* Положение по контролю соблюдения температурного режима при организации производства, отгрузке и транспортировке продукции.
* Инструкция о ведении контрольных журналов на ЗАО КШП «Дружба».
* Инструкция по растариванию сырья и вспомогательных материалов от транспортной тары.
* Инструкция по санитарной обработке производственных, подсобных помещений и холодильников.

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
* Правила личной гигиены.
* Порядок осуществления входного контроля поступающих продуктов.
* Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.

- Старшего кладовщика склада продовольственного ЗАО КШП «Дружба» Саитгазина Р.Р.:

- * Процедура организации системы прослеживаемости.
- * Процедура контроля стекла на производстве.
- * Положение по контролю соблюдения температурного режима при организации производства, отгрузке и транспортировке продукции.
- * Инструкция о ведении контрольных журналов на ЗАО КШП «Дружба».
- * Инструкция по растариванию сырья и вспомогательных материалов от транспортной тары.
- * Инструкция по санитарной обработке производственных, подсобных помещений и холодильников.

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

* Правила личной гигиены.

* Порядок осуществления входного контроля поступающих продуктов.

* Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.

- Администратора ЗАО КШП «Дружба» Андреева А.А.:

* Процедура контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающим производство (изготовление) пищевой продукции.

* Инструкция о ведении контрольных журналов на ЗАО КШП «Дружба».

* Инструкция по санитарной обработке производственных, подсобных помещений и холодильников.

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

* Правила личной гигиены.

* График проведения генеральных уборок.

* Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.

- Инженера по организации управления производством Ермакову Ю.А.:

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

* Правила личной гигиены.

- Менеджера по управлению производством Фролова К.А.:

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

* Правила личной гигиены.

- Старшего технолога ЗАО КШП «Дружба» Семёнову Е.М.:

* Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (ППК); Рабочий лист ХАССП; План ХАССП.

* Политика в области качества.

* План ХАССП.

* Требования к поставщикам пищевой продукции.

* Процедура проведения контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

* Процедура мониторинга (проверки) системы ХАССП.

* Положение о проведении внутренних аудитов системы управления качеством (формы отчетов, чек-лист).

* Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.

* Информационное письмо поставщикам «Подготовка к аудиту».

* Программа обучения персонала в рамках СМБПП.

* Правила личной гигиены.

* План работ РГ ХАССП.

* Комиссия по качеству. Приказ №1 от 12.01.2015г. Приложение 1 (справочное) «Анализ организации питания учащихся в предприятиях питания при общеобразовательных учреждениях.

Отчёт по качеству выпускаемой продукции и работы производственной бригады (бригад). (Протокол №).

- Специалиста по охране труда ЗАО КШП «Дружба» Захарова Н.Н.:

- * Инструкция по охране труда для работника кухни школьной столовой.
- * Инструкция по охране труда заведующего производством школьной столовой.
- * Инструкция по охране труда для повара школьной столовой.
- * Инструкция по охране труда при мытье посуды.
- * Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом.
- * Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой.
- * Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой
- * Инструкция по охране труда при работе с электроовощерезкой.
- * Инструкция по охране труда при работе с протирачной машиной.
- * Инструкция по работе на посудомоечной машине
- * Инструкция о режиме мытья стеклянной посуды.
- * Инструкция по обработке щеток.
- * Инструкция о режиме мытья кухонной посуды (в двух секционных ваннах).
- * Инструкция по дезинфекции мясного и рыбного цеха.
- * Инструкция по мойке инвентаря, тары, посуды.
- * Инструкция по маркировке досок, ножей и кастрюль на пищеблоке.
- * Инструкция по мойке оборудования (мясорубка).
- * Инструкция по мойке оборудования (овощерезка).
- * Инструкция по мойке оборудования (столы, разделочные доски).
- * Инструкция о режиме мытья оборудования.
- * Памятка правила безопасности при работе с электрооборудованием.
- * Инструкция по работе с контактным цифровым термометром (ЩУП WT-1) и подобные модели.

- * Инструкция по приему пищевой продукции, хранению и приготовлению блюд на пищеблоке.
- * Инструкция по первичной обработке мяса.
- * Инструкция по снятию суточной пробы.
- * Инструкция о раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий в столовой.
- * Инструкция о проведении генеральной уборки помещений COVID-19.
- * Инструкция по применению дез. Сред. «НИКА – ПОЛИЦИД».
- * Инструкция по приготовлению рабочих р-в «НИКА – ПОЛИЦИД».
- * Режим дезинфекции объектов растворами «НИКА – ПОЛИЦИД» при бактериальных инфекциях (кроме туберкулеза).

- * Приготовление рабочих растворов средства «НИКА – 2».
- * Инструкция по применению дез. Средства «НИКА – 2».
- * Инструкция по приготовлению раствора уксусной кислоты.
- * Инструкция по приготовлению раствора средства «НИКА – СУПЕР» для мытья посуды.
- * Инструкция по применению дез.средства «НИКА – ПОЛИЦИД» в период карантина.
- * Инструкция по применению дез.средства в период карантина.
- * Инструкция по приготовлению раствора кальцинированной соды и солевого раствора.
- * Режим дезинфекции растворами средства «Ника – Полицид».
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.

- Специалиста по кадрам ЗАО КШП «Дружба» Фролову М.А.:

- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.

- Специалиста по снабжению ЗАО КШП «Дружба» Башкатову Ю.Н.:

- * Отчет о выполнении плана (программы) производственного контроля на складе за 2020 г.

- * Требования к поставщикам пищевой продукции.
- * Список одобренных поставщиков ЗАО КШП «Дружба». Утв. Приказом
- * Процедура отзыва продукции при выявлении ее несоответствия.
- * Процедура по управлению аллергенами.
- * Процедура выбора и оценки поставщиков.
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- * Золотые правила приемки товара «Фрукты-овощи».
- * Пояснительная брошюра «Визуальное качество фруктов и овощей».
- * Критерии приемки фруктов и овощей на складе по калибрам/размерам.
- * Инструкция о приемке фруктов и овощей на складе.
- * Порядок осуществления входного контроля поступающих продуктов.
- **Специалиста по программному обеспечению ЗАО КШП «Дружба» Федосова В.А.:**
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- **Специалиста по благоустройству и озеленению территории ЗАО КШП «Дружба»**

Козлову Г.В.:

- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.

Заведующих производством столовых ЗАО КШП «Дружба»:

- * Процедура контроля стекла на производстве.
- * Процедура мониторинга (проверки) системы ХАССП.
- * Положение по контролю соблюдения температурного режима при организации производства, отгрузке и транспортировке продукции.
- * Положение о проведении внутренних аудитов системы управления качеством (формы отчетов, чек-лист).
- * Ведение производственных журналов (утв. Приказом
- * Инструкция о ведении контрольных журналов на ЗАО КШП «Дружба».
- * Инструкция по растариванию сырья и вспомогательных материалов от транспортной тары.
- * Инструкция о предупреждении попадания посторонних предметов в готовую продукцию.
- * Технология подготовки основного сырья, используемого при производстве пищевой продукции.
- * О контроле соблюдения температурного режима.
- * Инструкция о соблюдении требований по санитарной безопасности пищеблоков.
- * Инструкция по санитарной обработке производственных, подсобных помещений и холодильников.
- * График проведения генеральных уборок.
- * Памятка по проведению мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами.
- * Памятка «Требования к условиям хранения, условиям дефростации».
- * Инструкция по охране труда для работника кухни школьной столовой.
- * Инструкция по охране труда заведующего производством школьной столовой.
- * Инструкция по охране труда для повара школьной столовой.
- * Инструкция по охране труда при мытье посуды.
- * Инструкция по охране труда при работе с жарочным шкафом.
- * Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой.
- * Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой
- * Инструкция по охране труда при работе с электроовощерезкой.
- * Инструкция по охране труда при работе с протирачной машиной.

- * Инструкция по работе на посудомоечной машине
- * Инструкция о режиме мытья стеклянной посуды.
- * Инструкция по обработке щеток.
- * Инструкция о режиме мытья кухонной посуды (в двух секционных ваннах).
- * Инструкция по дезинфекции мясного и рыбного цеха.
- * Инструкция по мойке инвентаря, тары, посуды.
- * Инструкция по маркировке досок, ножей и кастрюль на пищеблоке.
- * Инструкция по мойке оборудования (мясорубка).
- * Инструкция по мойке оборудования (овощерезка).
- * Инструкция по мойке оборудования (столы, разделочные доски).
- * Инструкция о режиме мытья оборудования.
- * Памятка правила безопасности при работе с электрооборудованием.
- * Инструкция по работе с контактным цифровым термометром (ЩУП WT-1) и подобные модели.
- * Инструкция по приему пищевой продукции, хранению и приготовлению блюд на пищеблоке.
- * Инструкция по первичной обработке мяса.
- * Инструкция по снятию суточной пробы.
- * Инструкция о раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий в столовой.
- * Инструкция о проведении генеральной уборки помещений COVID-19.
- * Инструкция по применению дез. Сред. «НИКА – ПОЛИЦИД».
- * Инструкция по приготовлению рабочих р-в «НИКА – ПОЛИЦИД».
- * Режим дезинфекции объектов растворами «НИКА – ПОЛИЦИД» при бактериальных инфекциях (кроме туберкулеза).
- * Приготовление рабочих растворов средства «НИКА – 2».
- * Инструкция по применению дез. Средства «НИКА – 2».
- * Инструкция по приготовлению раствора уксусной кислоты.
- * Инструкция по приготовлению раствора средства «НИКА – СУПЕР» для мытья посуды.
- * Инструкция по применению дез.средства «НИКА – ПОЛИЦИД» в период карантина.
- * Инструкция по применению дез.средства в период карантина.
- * Инструкция по приготовлению раствора кальцинированной соды и солевого раствора.
- * Режим дезинфекции растворами средства «Ника – Полицид».
- * Инструкция по личной гигиене персонала с Правилами личной гигиены.
- * Правила личной гигиены.
- * Комиссия по качеству. Приказ №1 от 12.01.2015г. Приложение 1 (справочное) «Анализ организации питания учащихся в предприятиях питания при общеобразовательных учреждениях. Отчёт по качеству выпускаемой продукции и работы производственной бригады (бригад). (Протокол №).

- МБУ «Школа №1», корпус первый Гусеву О.М.
- МБУ «Школа №1», корпус второй Леонтьеву Т.Е.
- МБУ «Школа №2» Паукову Г.Н.
- МБУ «Школа №3» Муравьеву О.Н.
- МБУ «Школа №4» младшая Житеневу Н.В.
- «Школа №4» старшая Зайцеву Л.В.
- «Школа №5» Жаркову Т.Г.
- МБУ «Лицей №6» Гилячеву Г.Н.
- МБОУ «Гимназия №9» Попову Н.Ю.
- МБОУ «Гимназия №9» Пахомову О.Н.
- МБУ «Школа №10» Хальметову Г.А.
- МБУ «Школа №11» Головину М.А.

- МБУ «Школа №13», корпус первый Мазанову О.В.
- МБУ «Школа №13», корпус второй Николаеву А.А.
- МБУ «Школа №14» Архипову В.А.
- МБУ «Школа №15» Бажмину Н.А.
- МБУ «Школа №16» Озерину Л.П.
- МБУ «Школа №16», Шаклеину Н.В.
- МБУ «Школа №18» Мельникову Н.В.
- МБУ «Лицей №19», первый корпус Хартову Т.И.
- МБУ «Лицей 19», (второй корпус) Кардабутову Л.В.
- МБУ «Школа №20», корпус первый Махову Н.А.
- МБУ «Школа №20», корпус второй Ярцеву М.А.
- МБУ «Школа №21», Шакирову И.В.
- МБУ «Школа №23», Кузьменко Л.А.
- МБУ «Школа №25», первый корпус Загуменнову Н.Н.
- МБУ «Школа 25», корпус второй Прыткову Г.Ф.
- МБУ «Школа №26», Чернову А.В.
- МБУ «Школа №32», корпус 2 Кузнецову Л.М.
- МБУ «Школа №32», корпус 1 Гурницкую Е.Ю.
- МБУ «Школа №33», Ильину Г.Я.
- МБУ «Школа №34», Ильину Н.А.
- МБУ «Гимназия №35», Афанасьеву Т.Н.
- МБУ «Гимназия №38», Левину О.А.
- МБУ «Гимназия №39», старшая Быкову М.В.
- МБУ «Гимназия №39», младшая Яковлеву Е.В.
- МБУ «Школа №40», Маслову Л.Г.
- МБУ «Школа №41», корпус первый Трушину Е.В.
- МБУ «Школа №41», корпус второй Афонину М.П.
- МБУ «Школа №43», Ильясову В.Р.
- МБУ «Школа №44», Архипову О.Н.
- МБУ «Школа №45», Леонову Н.Н.
- МБУ «Школа №46», Дорaeву О.А.
- МБУ «Школа №47», корпус первый Соболенко О.А.
- МБУ «Школа №47», корпус второй (64) Стрельникову И.А.
- МБУ «Гимназия №48» Полтавскую Л.
- МБУ «Лицей 51», (корпус 1) Дьяченко О.А.
- МБУ «Лицей 51», (корпус 2) Сурудину Е.А.
- МБУ «Школа №55», Полтавскую Л.И.
- МБУ «Школа №56», Слуцкую С.И.
- ГБОУ СО «Лицей №57», Ахмерову С.М.
- МБУ «Школа №58», Зайцеву А.П.
- МБУ «Школа №59», Обрежа Т.Ф.
- МБУ «Лицей №60», Фёдорову О.Б.
- МБУ «Школа №61», Синякаеву Л.Л.
- МБУ «Школа №62», Степанову Г.Т.
- МБУ «Школа №66», Хасанову Е.В.
- МБУ «Школа №69», Федотову Н.Л.
- МБУ «Школа №70», корпус первый Письменскую Т.И.
- МБУ «Школа №70», корпус второй Макарьеву Ю.А.
- МБУ «Школа №72», Ретину И.А.
- МБУ «Школа №73», Изевлину В.И.

- МБУ «Школа №74», Иванову Н.К.
- МБУ «Школа №75», корпус первый Малышеву Л.Ф.
- МБУ «Гимназия №77», Шустикову И.В.
- МБУ «Школа №79», Хабибуллину С.Е.
- МБУ «Школа №80», Фёдорову Е.А.
- МБУ «Школа №81», Козлову А.М.
- МБУ «Школа №84», Чигринову Т.А.
- МБУ «Школа №85», Власову Е.В.
- МБУ «Школа №88», Федотову К.Ш.
- МБУ «Школа №86», корпус первый Камзулину Е.Н.
- МБУ «Школа №86», корпус второй Хусейнову Г.В.
- МБУ «Школа №89», Никиенкову Л.М.
- МБУ «Школа №90», корпус первый Шевченко И.Е.
- МБУ «Школа №90», корпус второй Костерину В.В.
- МБУ «Школа №91», корпус первый Никулину Г.Н.
- МБУ «Школа №91», корпус второй Попову Л.В.
- МБУ «Школа №93», Сычёву Н.И.
- МБУ «Школа №94», Алфимову И.Н.

Примечание: при отсутствии ответственного лица, заведующего производством (отпуск, командировка и т.д.), ответственность несёт лицо, назначенное по приказу Директора ЗАО КШП «Дружба».

Директор:

Т. В. Солоднева

С приказом ознакомлены:

№ п/п	Ф.И.О. ответственного лица	Подпись	Примечание
1.	Гантимурова С.Г.		
2.	Замотин А.П.		
3.	Парамонова М.В.		
4.	Солодnev П.И.		
5.	Игнатчик Р.В.		
6.	Солодnev А.И.		
7.	Шаромова Н.Л.		
8.	Замотин Ф.Н.		
9.	Новосельцева Е.А.		
10.	Курашкина Н.А.		
11.	Венедиктова Л.А.		
12.	Федотов Д.С.		
13.	Лесная Н.Е.		
14.	Саркисян Ж.Д.		
15.	Игнатчик Р.В.		

16.	Ляшенко Н.А.		
17.	Белова Н.В.		
18.	Цыбусова А.П.		
19.	Саитгазин Р.Р.		
20.	Таликова Е.В.		
21.	Андреев А.А.		
22.	Ермакова Ю.А.		
23.	Фролов К.А.		
24.	Семёнова Е.М.		
25.	Захаров Н.Н.		
26.	Фролова М.А.		
27.	Башкатова Ю.Н.		
28.	Федосов В.А.		
29.	Козлова Г.В.		
30.	Гусева О.М.		
31.	Леонтьева Т.Е.		
32.	Паукова Г.Н.		
33.	Муравьёва О.Н.		
34.	Уржумская Н.Н.		
35.	Житенева Н.В.		
36.	Зайцева Л.В.		
37.	Жаркова Т.Г.		
38.	Гилячёва Г.Н.		
39.	Воропаева Л.А.		
40.	Попова Н.Ю.		
41.	Пахомова О.Н.		
42.	Михайлова Е.А.		
43.	Хальметова Г.А.		
44.	Головина М.А.		
45.	Мазанова О.В.		
46.	Николаева А.А.		
47.	Архипова В.А.		
48.	Бажмина Н.А..		
49.	Озерина Л.П.		
50.	Мельникова Н.В.		
51.	Голованова И.А.		
52.	Тренина Е.Г.		
53.	Хартова Т.И.		
54.	Кардабутова Л.В.		
55.	Махова Н.А.		
56.	Ярцева М.А.		
57.	Шакирова И.В.		
58.	Шаклеина Н.В.		
59.	Кузьменко Л.А.		
60.	Мулярчук Е.Г.		
61.	Загуменнова Н.Н.		
62.	Прыткова Г.Ф.		
63.	Чернова А.В.		
64.	Рыбина А.А.		
65.	Шейбаранова Л.А.		
66.	Рыбина А.А.		
67.	Кузнецова Л.М.		
68.	Гурницкая Е.Ю.		
69.	Ильина Г.Я.		
70.	Ильина Н.А.		
71.	Афанасьева Т.Н.		
72.	Левина О.А.		
73.	Быкова М.В.		
74.	Яковлева Е.В.		
75.	Туганова Ю.А.		

76.	Трушина Е.В.		
77.	Афоница М.П.		
78.	Ильясова В.Р.		
79.	Архипова О.Н.		
80.	Леонова Н.Н.		
81.	Дораева О.А.		
82.	Соболенко О.А.		
83.	Стрельникова И.А.		
84.	Полтавская Л.		
85.	Дьяченко О.А.		
86.	Сурудина Е.А.		
87.	Лёгенькая К.Э.		
88.	Полтавская Л.И.		
89.	Слуцкая С.И.		
90.	Ахмерова С.М.		
91.	Зайцева А.П.		
92.	Обрежа Т.Ф.		
93.	Фёдорова О.Б.		
94.	Синякаева Л.Л.		
95.	Степанова Г.Т.		
96.	Хасанова Е.В.		
97.	Федотова Н.Л.		
98.	Письменная Т.И.		
99.	Макарьева Ю.А.		
100.	Ретина И.А.		
101.	Изевлина В.И.		
102.	Иванова Н.К.		
103.	Малышева Л.Ф.		
104.	Фёдорова Е.А.		
105.	Щеглова Н.Г.		
106.	Шустикова И.В.		
107.	Хабибуллина С.Е.		
108.	Козлова А.М.		
109.	Чигринова Т.А.		
110.	Власова Е.В.		
111.	Камзулина Е.Н.		
112.	Хусейнова Г.В.		
113.	Семенко Е.А.		
114.	Никиенкова Л.М.		
115.	Касимовская М.Ф.		
116.	Шевченко И.Е.		
117.	Костерина В.В.		
118.	Никулина Г.Н.		
119.	Попова Л.В.		
120.	Сычёва Н.И.		
121.	Алфимова И.Н.		
122.	Васильева Е.Н.		
123.	Трушина Л.А.		
124.	Сивоконь И.П.		
125.	Малаховская С.В.		
126.	Березина М.А.		
127.	Аветян А.С.		
128.	Маслова Л.Г.		
129.	Федотова К.Ш.		

Исп.: Саркисян Ж.Д.

88482559302.

Электронный журнал учета результатов медицинских осмотров работников. Ежегодные акты

(в т.ч. связанных с раздачей пищи)

№ n/n	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					
3.					

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ n/ n	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционны х заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковы х заболеваний кожи рук и открытых поверхности тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника или ответственног о лица
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на это день в смену.

**Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
(ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки)**

дата	Время включения	Время включения	Время работы	Суммарное количество	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Условные обозначения.

Ответственные лица

Месяц																		
Наименование мероприятий	Число	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно – гигиеническое состояние кладовой																		
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока																		
3. Нормы закладки сырой продукции																		
4. Бракераж готовой продукции																		
5. Соответствие технологии приготовления блюд																		
6. Нормы выдачи готовых блюд																		
7. Соблюдение режима выдачи пищи																		
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке																		
9. Соблюдение графика генеральной уборки																		

Зав. производством пищеблока

- не закрашенные знаки – полностью соответствует требованиям

- частично закрашенные знаки – частично соответствует (небольшие нарушения);

Полностью закрашенные знаки – не соответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
<i>Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу</i>	Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №35)
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №7)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №33)
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №34)
	Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 10)
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №20). Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.

	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
	Гигиенический журнал (Приложение №31)
	Журнал проведения влажной и генеральной уборки (Приложение №23)
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
	Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)
	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №8)
	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №24.) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
<i>Личные медицинские книжки каждого работника</i>	
<i>Примечание</i>	

Приложение №35

**Требования к составлению меню
для организации питания детей разного возраста**

1. Питание должно удовлетворять физиологические потребности детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице 1.

Таблица 1

**Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых
Веществах (суточная) для детей возрастных групп**

Показатели	1,5-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Белки (г/сут)	42	54	77	90
Жиры (г/сут)	47	60	79	92
Углеводы (г/сут)	203	261	335	383
Энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
Витамин С (г/сут)	45	50	60	70
Витамин В1 (г/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
Витамин В2 (г/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
Витамин А (рет.экв/сут)	450	500	700	900
Витамин D(мкг/сут)	10	10	10	10
Кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
Фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
Магний (мг/сут)	80	200	250	300
Железо (мг/сут)	10	10	12	18
Калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
Йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
Селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
Фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным

оборудованием.

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (Приложение №35)

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.

3. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %
В образовательных учреждениях

Тип организации	Приём пищи	1,5-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Дошкольные организации с дневным пребыванием детей	Завтрак	20%	20%	—	—
	Второй завтрак	5%	5%		
	Обед	35%	35%		
	Полдник	15%	15%		
	ужин	25%	25%		
Общеобразовательные учреждения	Завтрак	—	—	20-25%	20-25%
	Обед			30-35%	30-35%
	Полдник			10-15%	10-15%

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецепты используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептов для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

5. Завтрак должен состоять из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), закуски (бутерброда или салата и т. п) и горячего напитка. Обед должен включать закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе блюдо из мяса, рыбы или птицы, гарнир, напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача или крупяных запеканок и блюд. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать Таблице 3

Таблица 3

Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах)

Показатели	От 1,5-3 лет	От 3-7 лет	От 7-11 лет	От 12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	-	-
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600

6. В образовательной организации, функционирующей до 6 и более часов, основным меню должно быть предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2 - 3 раза в неделю.

7. При отсутствии каких-либо продуктов в целях обеспечения полноценного сбалансированного питания разрешается проводить их замену на равноценные по составу продукты в соответствии с таблицей замены продуктов по белкам и углеводам (см. СанПиН).

При отсутствии свежих овощей и фруктов возможна их замена в меню на соки, быстрозамороженные овощи и фрукты.

8. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню приготавливаемых блюд, с указанием выхода блюд, энергетической ценности, № рецептуры для детей разного возраста. Допускается составление (представление) меню в электронном виде, а также с вывешиванием его в свободном доступе. Рекомендуются для заказа продуктов с учетом принятой логистики организации питания образовательной организации составлять меню-требование.

9. В образовательных организациях для детей с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, пищевая аллергия), питание детей должно быть организовано в соответствии с принципами лечебного и профилактического питания детей с соответствующей патологией на основе соответствующих норм питания и меню.

10. Кратность приема пищи определяется временем пребывания детей в образовательной организации (завтрак или обед, или завтрак и обед, или полдник).

Приложение №36

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (Приложение №31).

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

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

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

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

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

Приложение №37

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Руководитель образовательной организации является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- ✓ наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
- ✓ выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- ✓ необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- ✓ прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- ✓ наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- ✓ своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- ✓ организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- ✓ исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководитель образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Приложение №38

Меню приготавливаемых блюд (согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

Цикличное меню школа																			

Циклическое меню Ясли

Сборник рецептов	Код	Наименование	Выход	Цена продаж	Пищевая ценность				Витамины					Минеральные вещества						
					Белки	Жиры	Углево-ды	Ккал	A (мг)	B1 (мг)	B2 (мг)	C (мг)	E (мг)	Zn (мкг)	I (мкг)	Ca (мг)	Mg (мг)	P (мг)	Fe (мг)	
Понедельник																				
		Завтрак (до 3 лет)																		
3/2011 Дели принт	14448	Батон с маслом и сыром	20/5/5	9,00	2,77	5,77	10,35	104,37	33,78	0,02	0,03	0,04	0,05			51,64	4,46	41,00	0,30	
279/2013 КШП	16805	Каша молочная манная жидкая с печеньем	150	8,50	3,95	4,74	19,06	134,68	24,80	0,05	0,13	1,05	0,40			105,39	14,74	89,00	0,36	
395/2014 Дели плюс	16792	Кофейный напиток с молоком	150	6,50	2,30	2,40	12,23	79,74	15,00	0,03	0,11	0,98				90,21	10,50	67,50	0,10	
		Итого:	330	24,00	9,01	12,91	41,63	318,79	73,58	0,11	0,27	2,07	0,45			247,24	29,70	197,50	0,76	
		Завтрак 2 (до 3 лет)																		
Таб.№24/96	7092	Десерт фруктовый (мандарин)	90	14,00	0,72	0,18	6,75	31,50		0,05	0,03	34,20	0,72			31,50	9,90	15,30	0,09	
		Итого:	90	14,00	0,72	0,18	6,75	31,50		0,05	0,03	34,20	0,72			31,50	9,90	15,30	0,09	
		Обед (до 3 лет)																		
64/1997	15580	Салат из квашеной капусты с яблоками	40	3,00	0,85	2,06	3,83	37,29		0,01	0,01	14,34	0,94			23,30	7,83	2,04	0,39	
84/2014 Дели плюс	15169	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	12,5/150	9,00	4,75	2,52	11,09	86,00	1,56	0,10	0,07	13,15	0,99			19,43	17,37	44,35	0,99	
ТТК	16692	Плов из мяса	30/100	27,00	11,22	16,37	27,37	301,71		0,04	0,02	1,35	1,76			14,00	23,75	64,91	0,54	
ТТК	8667	Компот из ягоды с сахаром	150	4,50	0,15	0,06	16,07	65,42			0,01	30,00	0,15			5,85	4,65	4,95	0,24	
	14492	Хлеб пшеничный	15	1,00	1,29	0,20	6,78	34,04		0,03	0,01		0,35			4,20	8,10	20,40	0,54	
ПП	14654	Хлеб ржаной	30	2,50	2,04	0,39	11,94	59,43		0,05	0,02		0,42			14,10	14,70	47,10	1,17	
		Итого:	527,5	47,00	20,30	21,60	77,08	583,89	1,56	0,24	0,16	58,84	4,61			80,87	76,40	183,75	3,87	
		Полдник (до 3 лет)																		
401/2014 Дели плюс	14724	Ряженка	150	12,00	4,47	3,85	6,47	78,39	30,80	0,03	0,20	0,46				190,96	21,56	141,68	0,15	
ТТК	15106	Пряники в асс. 1шт	23	4,00	0,90	0,60	16,30	74,20												
		Итого:	173	16,00	5,37	4,45	22,77	152,59	30,80	0,03	0,20	0,46				190,96	21,56	141,68	0,15	
		Ужин (до 3 лет)																		
282/2011 Дели принт	15136	Котлета рубленая из говядины	60	20,50	7,81	10,80	9,44	166,21	2,80	0,05	0,04	0,18	2,01			37,00	13,52	42,21	0,92	
137/2014 Дели принт	14436	Рагу из овощей	100/5	10,50	1,96	8,99	11,20	133,54	27,50	0,07	0,06	17,89	2,03			33,82	20,95	53,53	0,76	
ТТК	16753	Чай яблочный	150	2,00	0,04	0,04	9,99	40,53		0,00	0,00	1,07	0,02			1,98	0,96	1,18	0,26	
	14492	Хлеб пшеничный	15	1,00	1,29	0,20	6,78	34,04		0,03	0,01		0,35			4,20	8,10	20,40	0,54	
		Итого:	330	34,00	11,11	20,03	37,41	374,32	30,30	0,16	0,11	19,14	4,40			77,00	43,53	117,31	2,48	
		Итого:	1 450,5	135,00	46,51	59,17	185,64	1 461,09	136,24	0,59	0,77	114,70	10,18			627,57	181,09	655,54	7,35	

Цикличное меню Сад																			
Сборник рецептов	Код	Наименование	Выход	Цена продаж	Пищевая ценность				Витамины					Минеральные вещества					
					Белки	Жиры	Углево-ды	Ккал	A (мг)	B1 (мг)	B2 (мг)	C (мг)	E (мг)	Zn (мкг)	I (мкг)	Ca (мг)	Mg (мг)	P (мг)	Fe (мг)
Понедельник																			
		Завтрак (с 3 до 7 лет)																	
3/11 Дели принт	14616	Батон с маслом и сыром	20/5/7	10,00	3,26	6,39	10,35	111,90	39,24	0,03	0,03	0,05	0,05			70,12	5,19	51,50	0,32
279/2013 КШП	16804	Каша молочная манная жидкая с печеньем	200	11,50	5,30	6,57	25,65	182,89	34,40	0,07	0,18	1,40	0,54			139,44	19,64	118,80	0,47
395/2014 Дели плюс	16813	Кофейный напиток с молоком	180	8,00	2,79	2,89	16,79	104,29	18,00	0,04	0,14	1,17				108,30	12,60	81,00	0,12
		Итого:	412	29,50	11,35	15,84	52,78	399,08	91,64	0,13	0,34	2,63	0,59			317,86	37,43	251,30	0,92
		Завтрак 2 (с 3 до 7 лет)																	
Таб.№24/96	7092	Десерт фруктовый (мандарин)	90	14,00	0,72	0,18	6,75	31,50		0,05	0,03	34,20	0,72			31,50	9,90	15,30	0,09
		Итого:	90	14,00	0,72	0,18	6,75	31,50		0,05	0,03	34,20	0,72			31,50	9,90	15,30	0,09
		Обед 1 (с 3 до 7 лет)																	
64/1997	15581	Салат из квашеной капусты с яблоками	60	4,50	1,28	3,09	5,75	55,94		0,02	0,02	21,51	1,42			34,95	11,75	3,05	0,58
84/2014 Дели плюс	15168	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	25/200	14,00	8,55	2,86	14,82	119,25	3,13	0,15	0,12	17,70	1,03			32,29	23,46	60,95	1,54
ТТК	16691	Плов из мяса	30/150	29,00	12,62	18,06	41,48	378,95		0,06	0,04	1,78	2,51			19,24	34,08	95,32	0,82
ТТК	11691	Компот из ягод	180	5,50	0,22	0,09	23,13	94,21		0,01	0,01	43,20	0,22			8,42	6,70	7,13	0,35
	14394	Хлеб ржаной	40	3,00	2,72	0,52	15,92	79,24		0,07	0,03		0,56			18,80	19,60	62,80	1,56
	14398	Хлеб пшеничный	30	2,50	2,58	0,39	13,56	68,07		0,07	0,02		0,69			8,40	16,20	40,80	1,08
		Итого:	715	58,50	27,97	25,02	114,66	795,66	3,13	0,38	0,23	84,19	6,43			122,10	111,79	270,06	5,93
		Полдник																	
401/2014 Дели плюс	14454	Ряженка	180	14,50	5,37	4,63	7,77	94,17	37,00	0,04	0,24	0,56				229,40	25,90	170,20	0,19
ТТК	15106	Пряники в асс. 1шт	23	4,00	0,90	0,60	16,30	74,20											
		Итого:	203	18,50	6,27	5,23	24,07	168,37	37,00	0,04	0,24	0,56				229,40	25,90	170,20	0,19
		Ужин (с 3 до 7 лет)																	
282/2011 Дели принт	15136	Котлета рубленая из говядины	60	20,50	7,81	10,80	9,44	166,21	2,80	0,05	0,04	0,18	2,01			37,00	13,52	42,21	0,92
137/2014 Дели плюс	14437	Рагу из овощей	150/5	14,00	2,92	11,67	16,70	183,53	31,25	0,11	0,09	26,98	3,02			48,24	31,27	78,76	1,12
ТТК	16996	Чай яблочный	180	2,50	0,05	0,05	12,13	49,20		0,00	0,00	1,28	0,03			2,38	1,15	1,41	0,31
	14393	Хлеб пшеничный	30	2,50	2,58	0,39	13,56	68,07		0,07	0,02		0,69			8,40	16,20	40,80	1,08
		Итого:	425	39,50	13,36	22,91	51,84	467,01	34,05	0,23	0,15	28,44	5,74			96,02	62,14	163,18	3,43
		Итого:	1 845	160,00	59,67	69,17	250,10	1 861,62	165,82	0,83	1,00	150,01	13,48			796,88	247,16	870,03	10,55

**Требования к санитарному содержанию помещений
образовательной организации (пищеблок)**

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих Средств.
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
 - ✓ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
 - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

**Основные гигиенические и противоэпидемические
мероприятия, проводимые медицинским персоналом в
образовательной организации (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
 - ✓ медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
 - ✓ работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;

✓ информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;

✓ систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;

✓ организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

✓ работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

✓ работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

✓ контроль за пищеблоком и питанием детей;

✓ ведение медицинской документации;

✓ контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;

✓ проведение бракеража готовой продукции;

✓ проведение дополнительной витаминизации

✓ контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контагиозных гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.