

Муниципальное казенное образовательное учреждение  
« Детский сад №46»  
г.о. Нальчик Кабардино - Балкарской республики



ДАЮ»

ющего  
№46»

И.И. Жилова

»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА  
БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ПРИНЦИПОВ ХАССП**

г.о. Нальчик  
2021г.

## Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г №52 « О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 « О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705- 2001 « Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП» , СП 2.3.6.1079-01 « Санитарно эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.1.3049-13 « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», и иными актами согласно *Приложения 1* « Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно- правовых актов»

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции и процессам её производства ( изготовления); организации производственного контроля в МКДОУ « Детский сад №46» ( далее Учреждение) с применением принципов ХАССП ( Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critic 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 анализов рисков** ( идентификация потенциального риска или рисков ( опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья ( разведения или выращивания) до конечного потребления , включая все стадии жизненного цикла продукции ( обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска ( рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

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

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

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

**ПРИНЦИП 5. Разработка корректирующих действий** и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

**ПРИНЦИП 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП**, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.

**ПРИНЦИП 7. Документирование и записи** всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

**ЦЕЛЬЮ** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки

( транспортирования), реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

## ОПРЕДЕЛЕНИЯ

В настоящей программе использованы следующие термины с соответствующими определениями:

**2.1. ХАССП ( анализ рисков и критические контрольные точки):**

**2.2. система ХАССП:** совокупность организационной структуры документов , производственных процессов и ресурсов , необходимых для реализации ХАССП.

**2.3. группа ХАССП:** Группа специалистов ( с квалификацией в разных областях ), которая разрабатывает , внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

**2.4. опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека.

**2.5. опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

**2.6. риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**2.7. допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.

**2.8. недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.

**2.9. безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

**2.10. анализ риска:** Процедура использования допустимой информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**2.11. предупреждающее действие:** Действие предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

**2.12. корректирующее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины , выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня.

**2.13. управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**2.14. критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и ( или) управления риском.

**2.15. применение по назначению:** Использование продукции ( изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

**2.16. применение не по назначению;** Использование продукции ( изделия) в условиях или для целей , не предусмотренных поставщиком , обусловленное привычным поведением пользователя.

**2.17. предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**2.18. мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров и критических контрольных точек с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

**2.19. система мониторинга:** Совокупность процедур , процессов, ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**2. 20 . проверка ( аудит):** Систематическая объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований , проводимая лицом ( экспертом) или группой лиц ( экспертов), независимых в принятии решений.

**2.21. внутренняя проверка :** Проверка, приводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

## СОСТАВ ПРОГРАММЫ

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных критических точек ( ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.
11. Дополнение ( блок- схемы приготовления блюд, рабочие листы ХАССП).

## 1. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель организации.

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП ( Приложение 2) и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях.

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

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц ( далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла ( Приложение 3).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а так же в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям ( Приложение 4). В составе группы ХАССП должны быть руководитель и члены группы.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

## 2. Проведение анализа рисков.

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства ( изготовления) пищевой продукции, 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:**

Источником биологически опасных факторов могут быть:

Люди, помещения, оборудования, 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, оборудования, упаковки, вредители.

### **Физические опасности:**

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

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
  - помещение и оборудование пищеблока;
  - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.



### Анализ рисков по диаграмме

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

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

3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора- тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.

4. Если точка лежит на или выше границы- фактор учитывают, если ниже- не учитывают.



Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в дошкольных структурных подразделениях МКОУ «СОШ № 25»

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно - критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: Эпидемиологически опасные блюда, <ul style="list-style-type: none"> <li>• поступление запрещенного сырья, (Приложение 5)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Договора с поставщиками на основе аукциона</li> <li>• пересмотр договоров</li> <li>• управление поставками</li> <li>• анализ и корректировка меню (Среднесуточные наборы пищевой продукции)</li> </ul>	При выполнении контрольных и плановых мероприятий	<u>Контрольно - критическая точка (ККТ) не устанавливается.</u> Основная

		<p>недоброкачественного сырья</p> <p>Финансовая</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Завышенная ценовая политика,</li> <li>• ненужный объем поступающего сырья</li> </ul>	<p>Приложение 6)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Планирование расхода продукции (примерное 10-дневное меню) (Требования к составлению меню Приложение 7)</li> </ul>	<p>тий - риск не велик</p>	<p>задача получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене</p>
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое загрязнение патогенными м/о</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• нарушение целостности упаковки,</li> <li>• нарушение условий транспортировки</li> <li>• поставка продукции не в таре производителя</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• с/х пестициды</li> </ul> <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• грызуны, жучки, примеси.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Входной контроль в соответствии с "Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания" (Приложение 9)</li> <li>• Управление поставками</li> <li>• Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов Приложение 10)</li> </ul>	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на <u>входящем контроле</u> поступающего сырья</p>
3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое: при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) рост патогенных м/о повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д.</p> <p>Химическое</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение дезинфектантом</li> <li>• моющим средством</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно "Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевых продуктов" (Приложение 10),</li> <li>• Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования</li> <li>• Своевременная дезинфекция и размораживание холодильников.</li> <li>• Дератизация и проведение генеральных уборок. (Приложение 10.4.) Соблюдение личной гигиены.</li> <li>• Выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.</li> </ul>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p><u>Установить Контрольно - критическую точку (ККТ)</u></p>
4	Подготовка посуды и	<p>Механическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сколы, острые края, опасность</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.</li> </ul>	<p>При выполнении</p>	<p><u>Контрольную точку (ККТ) можно не</u></p>

	инвентаря	<p>порезов</p> <p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul> <p>Химическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Санитарное содержание помещения пищеблока</li> </ul>	нормативов степень риска <u>не высока</u>	<u>ставить</u>
5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение патогенными м/о и их рост</li> </ul> <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</li> <li>• Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования. (Приложение 10.6.)</li> <li>• Тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта. Соблюдение поточности производства. (Приложение 10)</li> <li>• Соблюдение личной гигиены (Приложение 11.)</li> </ul>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	<u>Установить Контрольно - критическую точку(ККТ)</u>
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• При нарушении технологии приготовления;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Снятие проб готовых блюд</li> <li>• Органолептическая оценка</li> </ul>	Степень риска не высокая.	<u>Можно установить Контрольно - критическую точку(ККТ)</u>
7	Прием пищи детьми	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• загрязнение и их рост</li> </ul>	<p>Соблюдение правил транспортировки до групп.</p> <p>Соблюдение личной гигиены младшего воспитателя.</p> <p>Соблюдение правил мытья посуды, кормления детей, уборка мест кормления</p>	Степень Риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	<u>Контрольно - критическую точку(ККТ) можно не устанавливать</u>

### 3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

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

№	ККТ технологиче	Мероприятия контроля	Что контролируется	Отв етет	Документация
---	-----------------	----------------------	--------------------	----------	--------------

п / п	ской операции			венный	
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ТТН на продукцию, сертификаты, декларации, вет. свид-ва, качественные удостоверения.</li> <li>• Целостность упаковки.</li> <li>• Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах.</li> <li>• Сроки годности и даты изготовления.</li> </ul>	кладовщик	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоро-портящей продукции. (Приложение 10.5)
2	Хранение поступающего пищевого сырья.	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность;</li> <li>• Чистота оборудования и помещения;</li> <li>• Содержание склада;</li> <li>• Исправность холодильного оборудования.</li> </ul>	кладовщик	Журнал генеральных уборок (Приложение 10.4.) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 10.3.) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 10.1.)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Исправность оборудования пищеблока;</li> <li>• Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>• Наличие ТТК;</li> <li>• Выполнение правил и требований технологического процесса.</li> </ul>	повар	Журнал санитарно-гигиенического состояния и содержания помещений пищеблока (Приложение 10.2.) Журнал тех. контроля оборудования (Приложение 10.6.) Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	заведующий	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 10.7.)



#### 4. Определение критических пределов для каждой ККТ.

##### Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сопроводительная документация;</li> <li>• Целостность упаковки;</li> <li>• Срок годности</li> </ul>	Отсутствует Нарушена Истекший	кладовщик	Приложение 8
2	Хранение поступающего пищевого сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Температура и влажность;</li> <li>• Чистота оборудования и помещения;</li> <li>• Содержание склада;</li> <li>• Техническое состояние оборудования</li> </ul>	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	кладовщик	Приложение 10.2., 10.6., 10.3.
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота оборудования и помещений пищеблока;</li> <li>• Техническое состояние оборудования;</li> <li>• Выполнение требований ТТК</li> </ul>	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложение 10.2., 10.6.
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Заведующий	Сборник ТТК и 10 дневное меню

#### 5. Разработка системы мониторинга ККТ.

Для каждой критической точки должна быть разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССР. (Приложение 15)

### Система мониторинга.

№ п / п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Журнал бракеража скоропортящейся продукции ( <i>Приложение 10.5</i> )
2	Хранение поступающего сырья	Контроль за сроками годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции ( <i>Приложение 10.5</i> )
Контроль за температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании		регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании ( <i>Приложение 10.1</i> )  Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой ( <i>Приложение 10.3</i> )	
Проверка технического состояния оборудования		В соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока ( <i>Приложение 10.6</i> )	
Контроль санитарно - гигиенического состояния пищеблока и кладовой		ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой ( <i>Приложение 10.2.</i> )	
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) ( <i>Приложение 11.1.</i> )  Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками ( <i>Приложение 12.1.</i> )
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции ( <i>Приложение 10.7</i> )

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 14.)

### 6.Разработка корректирующих действий.

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

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 15)

#### 6.1. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4, от установленных предельных значений и меры по их устранению

№ п/п	ККТ технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Приемка сырья	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приема сырья, информирование руководства возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства возврат пищевых продуктов поставщику
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки

			документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
4	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Устранение факторов, повлекших за собой результаты
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлений, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин, карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов	Приостановление деятельности организации Ревизия хранившихся пищевых продуктов Дополнительные санитарные мероприятия
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные мероприятия
5	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации Дополнительные санитарные мероприятия
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования Ревизия хранившихся пищевых продуктов



		Внесение изменений в меню Дополнительные санитарные мероприятия
--	--	--

### 7. Внедрение принципов ХАССП

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия по внедрению системы ХАССП	Сроки выполнения	ответственные
1.	Политика ХАССП в МКОУ «СОШ № 25»	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции. Определение области распространения системы ХАССП		Директор
2.	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП. Разработка и утверждение должностных инструкций		Директор
3.	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции		Повар
		Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции		Кладовщик повар
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении		Кладовщик
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования		Заведующий
		Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции		Заведующий
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции		Кладовщик Повар
		Содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря		сотрудники пищеблока
		Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены		сотрудники пищеблока
		выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря		медработник

		Ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР		Кладовщик
		Прослеживаемость пищевой продукции		Кладовщик
4	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 16)		Медработник кладовщик
5.	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)		Кладовщик повара
6.	Определение критических контрольных точек (ККТ)			Заведующий Кладовщик
7.	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ		Заведующий Кладовщик
8	Разработка системы мониторинга для каждой ККТ			
9	Разработка корректирующих действий при превышении критических пределов	Проверка измерений, наладку оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции		Заведующий Кладовщик

## 8. Разработка процедур проверки системы ХАССП

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

2. Программа проверки должна включать в себя:

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

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

## 9. 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:

### 9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбора критических контрольных точек и определения 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 (Приложение 10.5)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 10.7.)
3. Журнал витаминизации блюд (Приложение 8.1.)
4. Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками (Приложение 12.1.)
5. Журнал здоровья персонала (Приложение 12.1.)
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 11.1.)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
9. Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 10.6.).
10. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 10.1)
11. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 10.3)
12. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 10.2.)
13. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств
14. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 14)
15. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 13)

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

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, помещениях жилых и общественных зданиях и на территории жилой застройки»;
- СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза. Санитарно-эпидемиологические правила»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- СП 3.5.3.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;



- СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;
- СанПиН 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;
- СП 3.1.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
- СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;
- СП 3.1.2.3113-13 «Профилактика столбняка»;
- СП 3.1.2.952-11 «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита»;
- СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;
- СП 3.1.3.2352-08 «Профилактика клещевого вирусного энцефалита»;
- СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
- СанПиН 3.2.3215-14 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»;
- приказ Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

## **Политика МКОУ «СОШ № 25» в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

### **Основная цель в области качества и безопасности продукции:**

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

### **Задачи МКОУ «СОШ № 25» 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 использования ресурсов;
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям, действующим стандартам;

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

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

Руководство МКОУ «СОШ № 25» ДСО № 3 несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду. Берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей.

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (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 Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

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

Приложение 6.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные) (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140



11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Соки фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Питание должно удовлетворять физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах и энергии и быть не меньше значений, указанных в таблице № 1.

Таблица № 1.

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 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 (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/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

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

3. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической

карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

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

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

5.1. В организованных детских коллективах общественное питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований СанПиП. В организованных детских коллективах в детских организациях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

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

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

5.1.2.2. При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

5.1.2.3. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам, приведенным в таблице № 2 по каждому приему пищи.

Таблица №2.

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

	ужин	25%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

5.1.2.4. На период летнего отдыха и оздоровления (до 90 дней), в выходные, праздничные и каникулярные дни, при повышенной физической нагрузке (спортивные соревнования, слеты, сборы и тому подобное) нормы питания, включая калорийность суточного рациона, должны быть увеличены не менее чем на 10,0% в день на каждого человека.

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

5.1.2.6. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, больных хронической дизентерией, туберкулезом, ослабленных детей, а также для больных детей, находящихся в изоляторе, устанавливается 15-процентная надбавка к нормам обеспечения, приведенным в таблице № 3.

Таблица № 3.

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев - 3 года	3 года - 7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42



Крахмал	-	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	-	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	-	-	-	-
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	-	-	2	2	2
Какао (г)	-	-	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты - печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка - потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо- или малосоленное (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	-	-	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% - 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	5	7	10	15	19
Консервы овощные	-	-	20	30	40

натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)					
Яйцо (штук)	0,5	1	1	1	1
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Соль (г)	1,5	3	5	6	8
Специи (г)	-	1	1	2	2

5.1.2.8. Для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, питание детей должно быть организовано 5-6 разовое в сутки по месту фактического пребывания ребенка. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.1.3. В организации, в которой организуется питание детей, должно разрабатываться меню. Меню должно утверждаться руководителем организации. В случае привлечения предприятия общественного питания к организации питания детей в организованных детских коллективах в детских организациях, организациях отдыха детей и их оздоровления, медицинских организациях, организациях социального обслуживания осуществляющих стационарное социальное обслуживание, меню должно утверждаться руководителем предприятия общественного питания, согласовываться руководителем организации, в которой организуется питание детей. В случае если в организации питания детей принимает участие индивидуальный предприниматель, меню должно утверждаться индивидуальным предпринимателем, согласовываться руководителем организаций, в которой организуется питание детей.

5.1.4. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (рекомендуемый образец приведен в Таблице № 4). Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Таблица № 4.

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

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

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Таблица № 5).

Таблица № 5.

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции - заменитель	Масса, г
Говядина	100	Мясо кролика	96
		Печень говяжья	116
		Мясо птицы	97
		Рыба (треска)	125
		Творог с массовой долей жира 9%	120
		Баранина II кат.	97
		Конина I кат.	104
		Мясо лосося (мясо с ферм)	95
		Оленина (мясо с ферм)	104
		Консервы мясные	120
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2%	100	Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40
		Сгущено-вареное молоко	40
		Творог с массовой долей жира 9%	17
		Мясо (говядина I кат.)	14
		Мясо (говядина II кат.)	17
		Рыба (треска)	17,5
		Сыр	12,5
		Яйцо куриное	22
Творог с массовой долей жира 9%	100	Мясо говядина	83
		Рыба (треска)	105
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Творог с массовой долей жира 9%	31
		Мясо (говядина)	26
		Рыба (треска)	30
		Молоко цельное	186
		Сыр	20
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87
		Творог с массовой долей жира 9%	105
Картофель	100	Капуста белокочанная	111



		Капуста цветная	80
		Морковь	154
		Свекла	118
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33
		Горошек зеленый	40
		Горошек зеленый консервированный	64
		Кабачки	300
Фрукты свежие	100	Фрукты консервированные	200
		Соки фруктовые	133
		Соки фруктово-ягодные	133
		Сухофрукты:	
		Яблоки	12
		Чернослив	17
		Курага	8
		Изюм	22

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

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

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

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.1.8. При организованных перевозках групп детей автомобильным, водным и другими видами транспорта и при проведении массовых мероприятий с участием детей менее 4

часов допускается использовать набор пищевой продукции ("сухой паек"), свыше 4 часов (за исключением ночного времени с 23.00 до 7.00) - должно быть организовано горячее питание.

Приложение 8

### Правила витаминизации блюд.

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

Проводится искусственная С-витаминизация, осуществляемая из расчета для детей от 1-3 лет – 35мг, для детей 3-6 лет – 50,0 мг на порцию.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 С (для компота) и 35 С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются.

Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд, который хранится один год.

Приложение 8.1.

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесеного витаминного препарата	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение 9

### Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке:  -соответствие видов	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции

			<p>наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно- сопроводительн ой документации</p>		
			<p>- соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительн ой документации</p>		
			<p>-соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственны х стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)</p>		
2	<p>Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции</p>	<p>Сырье и пищевая продукция</p>	<p>соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно- сопроводительн ой документации</p> <p>-соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительн ой документации</p> <p>- соответствие упаковки и</p>	<p>Каждая партия поступающего сырья и пищевой продукции</p>	<p>Технические регламенты на соответствующи е виды продукции</p>

			маркировки товата требованиям санитарных правил и нормативов, гос стандартов		
--	--	--	--	--	--

**Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления)  
пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные  
виды пищевой продукции.**

Пищевые продукты, поступающие в организацию и используемые при приготовлении блюд должны отвечать требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Определены требования идентификации пищевых продуктов по следующим видам:

Требования к идентификации молока и молочной продукции (Приложение 9.1.)

Требования к идентификации соков и соковой продукции (Приложение 9.2.)

Требования к идентификации мяса и мясной продукции (Приложение 9.3.)

Приложение 9.1.

**Требования идентификации молока и молочной продукции**

(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 033/2013  
«О безопасности молока и молочной продукции»)

1. Молоко и молочная продукция должны сопровождаться информацией для потребителей, соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011) и дополнительным требованиям настоящего технического регламента.

2. На каждую единицу групповой, многооборотной или транспортной упаковки молока или молочной продукции наносится маркировка, содержащая следующую информацию для потребителей:

- а) товарный знак (торговая марка) (при наличии);
- б) масса нетто (масса брутто - на усмотрение изготовителя);
- в) номер партии молока или молочной продукции;
- г) предупредительные надписи или манипуляционные знаки (например: "беречь от солнечных лучей", "ограничение температуры", "беречь от влаги", "скоропортящийся груз") - наносятся избирательно в соответствии с режимами хранения и транспортирования молока или молочной продукции;
- д) состав продукта - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару;
- е) обозначение стандарта или технического документа изготовителя, в соответствии с которым производится продукт переработки молока - для молока или молочной продукции, расфасованной непосредственно в транспортную тару (для молока или молочной продукции, ввозимой из третьих стран, допускается не указывать).

3. Наименования молока и молочной продукции должны соответствовать следующим:

"масло из коровьего молока"

"молоко"

"пастеризованное, стерилизованное, ультрапастеризованное, ультравысокотемпературно-обработанное молоко"



"питьевое молоко"  
 "ряженка"  
 "сгущенное с сахаром цельное молоко"  
 "сгущенное с сахаром обезжиренное молоко"  
 "сладкосливочное масло»  
 "сливочное масло"  
 "сметана"  
 "сыр"  
 "творог"  
 "творожная масса"

Наименования молока и молочной продукции могут дополняться ассортиментными знаками или фирменным наименованием изготовителя.

### Органолептические показатели идентификации молока

Молочная продукция	Органолептические показатели идентификации продуктов переработки молока			
	внешний вид	консистенция	вкус и запах	цвет
1	2	3	4	5
Молоко питьевое	непрозрачная жидкость	жидкая однородная нетягучая	характерные для молока с легким привкусом кипячения. Допускается сладковатый привкус	белый, допускается с синеветым оттенком для обезжиренного молока, со светло-кремовым оттенком – для стерилизованного молока
Творог, творожная масса, творожные продукты	мягкая мажущаяся или рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них		чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока. При введении сахара или подсластителей- в меру сладкий	белый или кремовый с оттенком, равномерный илт обусловленный добавленными компонентами
Сметана	однородная масса с глянцевой поверхностью		чистый кисломолочный. Допускается привкус топленого масла	белый или кремовый с оттенком, равномерный
Масло сливочное	плотная, однородная, пластичная поверхность на срезе блестящая, сухая. Допускается поверхность слабо блестящая или слегка матовая с наличием единичных мельчайших капелек влаги, консистенция недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся.		для сладкосливочного масла – выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации без посторонних привкусов и	от светло-желтого до желтого, однородный, равномерный

			запахов	
Сыр, сырный продукт твердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие или отсутствуют	сырный, сладковато- пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра.	от светло- желтого до желтого, равномерный.
Сыр, сырный продукт полутвердые	форма бруска, цилиндра или другая произвольная форма	однородная, плотная, слегка ломкая или другая. Глазки крупные, средние, мелкие различных формы и расположения или отсутствуют	для сыров с высокой температурой второго нагревания- сырный, сладковатый, пряный с различной степенью выраженности, характерной для конкретного наименования сыра, для сыров с промежуточной и низкой температурой второго нагревания- сырный, кисловатый, слегка пряный с различной степенью	от белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой.
Молоко, сливки сгущенные с сахаром	вязкая однородная масса	однородная, вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке- карамельный привкус.	белый с кремовым оттенком, равномерный.

**Правила идентификации соков и соковой продукции**  
(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 023/2013  
«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)

1. Состав соковой продукции из фруктов и (или) овощей должен быть указан на потребительской упаковке в следующей последовательности:

- 1) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок (в случае их применения) - в отношении сока;
- 2) наименования сока и (или) фруктового и (или) овощного пюре, наименования входящих в состав такой продукции компонентов и пищевых добавок и последней указывается вода - в отношении фруктового и (или) овощного нектара, морса, фруктового и (или) овощного сокосодержащего напитка.

2. На потребительской упаковке соковой продукции из фруктов и (или) овощей указываются рекомендации об условиях хранения такой продукции после вскрытия ее потребительской упаковки.

3. Информация о номере партии или дате изготовления соковой продукции из фруктов и (или) овощей, наименование и место нахождения изготовителя и (или) лица, выполняющего функции иностранного изготовителя (адрес, в том числе страна и (или) место происхождения такой продукции), могут быть заменены на транспортной упаковке такой продукции кодом идентификации. Данный код должен четко указываться в товаросопроводительной документации.

**Правила идентификации мяса и мясной продукции**  
(определены Техническим регламентом Таможенного союза ТРТС 034/2013  
«О безопасности мяса и мясной продукции»)

1. Маркировка мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубках должна соответствовать требованиям технического регламента, а также следующим требованиям:

а) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину наносится оттиск ветеринарного клейма в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов в области ветеринарии;

б) непосредственно на тушу, полутушу и четвертину допускается дополнительно наносить оттиск товароведческого клейма;

в) в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя указывается следующая информация:

вид мяса продуктивного животного, от которого получен продукт убоя, наименование продукта убоя, термическое состояние туш, полутуш, четвертин и отрубков

- ("охлажденное", "замороженное"), анатомическая часть туши (для отрубов);
- наименование и место нахождения изготовителя продуктов убоя;
  - количество продуктов убоя;
  - дата изготовления, срок годности и условия хранения продуктов убоя.

При наличии транспортной и (или) потребительской упаковки вышеуказанная информация указывается в маркировке и (или) товаросопроводительной документации.

2. Маркировка колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика должна соответствовать требованиям технического регламента, а также следующим требованиям:

а) в маркировке указывается информация о группе мясной продукции ("мясной", "мясосодержащий", "мясорастительный", "растительно-мясной"), виде мясной продукции ("колбасное изделие", "продукт из мяса", "продукт из шпика"), способе технологической обработки ("вареные", "копченые", "полукопченые", "варено-копченые", "сырокопченые", "сыровяленые", "запеченные", "копчено-запеченные", "варено-запеченные", "жареные", "соленые");

б) в маркировке замороженной продукции указывается информация о термическом состоянии ("замороженный");

в) в маркировке указывается (при наличии) информация о категории или сорте колбасных изделий, продуктов из мяса и продуктов из шпика;

г) в маркировке колбасных изделий дополнительно может указываться информация о колбасных изделиях (например, "колбаса", "колбаски", "сосиски", "сардельки", "шпикачки", "колбасный хлеб");

д) в маркировке продуктов из мяса дополнительно может указываться информация о продуктах из мяса исходя из анатомического признака (например, "грудинка", "бекон", "шейка", "рулька").

Приложение 10

#### **Требования к процессам хранения, перевозки и реализации пищевой продукции.**

1. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции.
2. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции, либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключаящие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.
3. Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.
4. Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для







### Журнал проведения генеральных уборок

№ п/п	Наименование помещения	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	Ф.И.О. исполнителя	Подпись

Приложение 10.5.

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

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

Приложение 10.6.

### Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

Дата	Наименование, вид (марка) оборудования	Вид ТО. Должность, фамилия, проводившего ТО и ремонт оборудования	Подпись	Выявленные недостатки и неисправности, замечания; заключение о работоспособности оборудования	Отметка об устранении замечаний, недостатков, неисправностей. Дата, Подпись

#### Правила отбора суточных проб.

В целях контроля за качеством и безопасностью пищевой продукции непосредственно после приготовления отбирается суточная проба готовой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляет назначенный ответственный работник пищеблока.

Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры, третьи и прочие блюда – не менее 100г.

Пробу отбирают стерильными или прокипяченными ложками в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости с плотно закрывающимися крышками (гарниры и салаты – в отдельную посуду).

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

#### Порядок проведения органолептической оценки (бракераж).

1. Перед тем как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с показателями их качества, установленными нормативно-техническими документами.









		при наличии)		признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	(ответственным лицом) (допущен/отстране н)	(ответственного лица)
--	--	--------------	--	--	---	---	-----------------------

Приложение 12

**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 санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- 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 дошкольной образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования учреждения.

2. Медицинский персонал дошкольного образовательного учреждения осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

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

Приложение 12.1.

**Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками**

№ п/п	Ф.И.О. сотрудника	Должность	Плановая дата прохождения медосмотра	Фактическая дата прохождения медосмотра	Плановая дата прохождения гигиенического обучения	Фактическая дата прохождения гигиенического обучения

Приложение 12.2

**Журнал здоровья персонала**

№ п/п	Ф.И.О.	Должность	Месяц _____

1									
2									

Приложение 13

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

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

Приложение 14

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

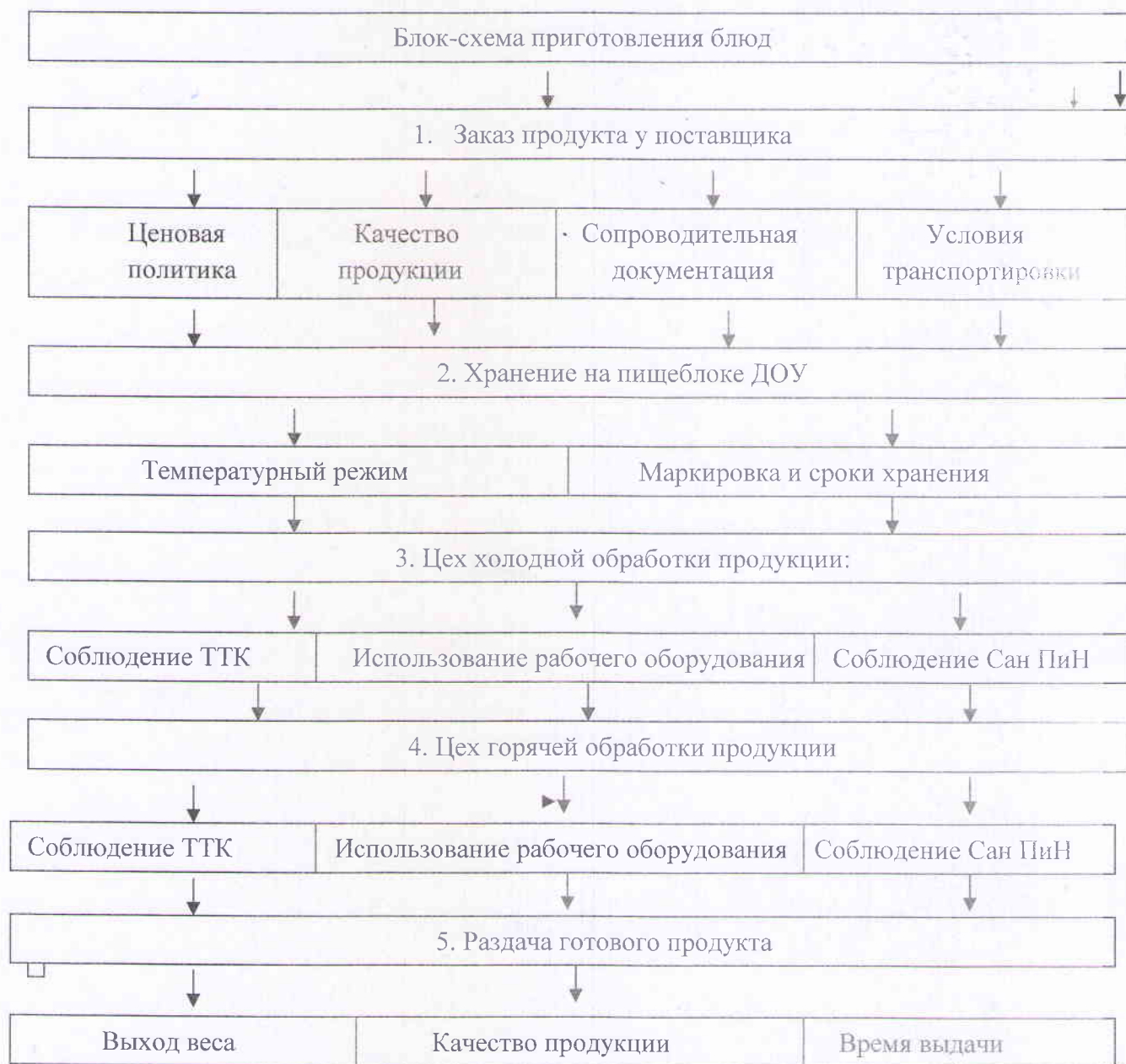
**Мониторинг журналов контроля ответственными лицами**

дата	Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов
	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
	Журнал бракеража готовой продукции
	Журнал санитарно-гигиенического состояния и содержания помещений пищеблока
	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
	Гигиенический журнал (сотрудники)
	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинфекция)
	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции
	Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками
	Журнал витаминизации блюд
	Ведомость контроля прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения сотрудниками
	Журнал здоровья персонала
	Журнал технического контроля холодильного оборудования и обслуживания пищеблока
	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
	Журнал учета пасхолования дезинфицирующих средств





**Блок-схема производственного процесса**



**Журнал учета расходования дезинфицирующих средств**

№ п/п	Наименование и концентрация использ-я дез. средства	Дата разведения дез.средств	Использование дез.средств	Подпись