

Приложение № 1
Утверждена
приказом ОГБПОУ «Костромской
торгово-экономический колледж»
от 10.01.2024 г. № 48/п

ПРОГРАММА
производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП
в учебно-производственной столовой
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Кострома, 2024

ОГЛАВЛЕНИЕ

№ п/п	Наименование	
1	Общие положения	4
2	Состав программы производственного контроля	4
3	Требования к планировке и отделке производственных и санитарно- бытовых помещений, оборудованию столовой, инвентарю, посуде	5
4	Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий	9
5	Порядок организации и проведения производственного контроля	16
6	Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках	18
7	Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений	21
8	Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению	22
9	Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения	23
10	Выполнение принципов производственного контроля	24
11	Документация программы производственного контроля	25
12	Приложение 1. Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов	27
13	Приложение 2. Рекомендуемый перечень оборудования пищеблока	28
14	Приложение 3. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции	29
15	Приложение 4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок	30
16	Приложение 5. Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании	30
17	Приложение 6. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	30
18	Приложение 7. Пример технологической карты	31
19	Приложение 8. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	31
20	Приложение 9. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции	32

21	Приложение 10. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)	32
22	Приложение 11. Перечень пищевых продуктов, которые не допускаются в питании детей	33
23	Приложение 12. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции	34
24	Приложение №13 Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в организации питания детей	34
25	Приложение №14 Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях	36
26	Приложение 15. График генеральной уборки пищеблока	37
27	Приложение 16. Журнал учета дезинфекции и дератизации	38
28	Приложение 17. Политика: качество и безопасность выпускаемой продукции	38
29	Приложении 18. Форма приказа о создании и составе группы производственного контроля	39
30	Приложение 19. Гигиенический журнал персонала	41
31	Приложение 20. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цеху	42
32	Приложение 21. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	42
33	Приложение 22. Журнал мониторинга по принципам производственного контроля	43
34	Приложение 23. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	43
35	Приложение №24 Требования к составлению меню для организации питания детей	44
36	Приложение № 25. Ведомость контроля за рационом питания	46
37	Приложение 26. Требования к санитарному содержанию Помещений столовой колледжа	46
38	Приложение 27. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в столовой колледжа	48
39	Приложение 28. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения	49
40	Приложение 29. Требования к соблюдению санитарных Правил	50
41	Приложение 30 Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:	53
42	Приложение 31 План производственного контроля организации питания в учебно-производственной столовой	56

1. 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», СанПиН 2.3./2.4 3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 2.4 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в учебно-производственной столовой (далее – столовой) ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее – Учреждение) 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 каждой 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 Учреждении 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 размещению и отделке помещений столовой, оборудованию, 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 планировке и отделке производственных и санитарно-бытовых помещений, оборудованию столовой, инвентарю, посуде.

- 3.1. Внутренняя отделка производственных и санитарно- бытовых помещений столовой должна быть выполнена из водонепроницаемых, материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами (при необходимости), и не иметь повреждений.
- 3.2. Планировка производственных помещений, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованием технического регламента статьи 10 и 14 Таможенного союза ТР ТС 021/2011. Необходимо в столовой соблюдать последовательность (поточность) технологических процессов, исключая встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и дезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и персонала участвующего в приготовлении для детей продукции общественного питания. Столовая учреждения оборудована необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 2. Рекомендуемый набор оборудования пищеблока.

Приложение 2.2. План-схема столовой учреждения находится в помещении столовой колледжа.

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения столовой учреждения оборудованием в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

3.3. Технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь, многооборотные средства упаковки и кухонная посуда для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции должны быть separable и промаркированы любым способом, удобным и понятным для персонала.

3.4. Технологическое и холодильное оборудование, моечное оборудование, производственные столы разделочный инвентарь, кухонная и столовая посуда, многооборотные средства упаковки должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

3.5. Холодильное оборудование должно обеспечивать условия хранения пищевого продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции. Для контроля температурного режима хранения пищевой продукции необходимо использовать прямой термометр, расположенный внутри холодильного оборудования. Результаты контроля ежедневно заносятся в журнал (рекомендуемый образец приведен в приложении № 5).

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться отдельно в производственных цехах (зонах, участках).

Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.6. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски, промаркированные любым способом. 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);

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека; иметь маркировку и использоваться по назначению.

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- количество комплектуемых столовой посуды и столовых приборов должно соответствовать количеству порций для однократного применения, необходимо обеспечить запас стаканов и чашек. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в мойке столовой посуды на решетчатых полках и (или) стеллажах.

3.7. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) должны быть оснащены подводкой горячей и холодной воды, отвечающей требованиям, предъявляемым к питьевой воде, а также оборудуется раздельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Система проточно-вытяжной вентиляции должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, пыли (мучной), влаги оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

Ежегодно образовательное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете заведующей столовой в папке акты проверки.

3.8. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд, цехах или участках порционирования блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

3.9. Система холодного и горячего водоснабжения, водоотведение, теплоснабжение, вентиляция и освещение в столовой должны быть исправными и выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

Допускается использование автономных систем и оборудования для обеспечения горячего водоснабжения теплоснабжения.

3.10. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

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

3.13. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

3.14. Кухонную и столовую посуду обрабатывают отдельно в соответствии с инструкциями по применению моющих и дезинфицирующих средств.

3.15. Столовая приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

3.16. В конце рабочего дня проводится мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

3.17. При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.18. В мойке столовой и кухонной посуды вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды ручным способом или на специализированных моечных машинах соблюдая инструкции по эксплуатации, с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

3.19. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в мойке столовой посуды отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

3.20. Для обеззараживания посуды в каждой мойке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

3.21. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи для сырой и готовой продукции хранятся отдельно и обрабатываются отдельно. Хранятся на рабочих местах в кассетах или в подвешенном виде.

3.22. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

3.23. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки, стаканы) может быть изготовлена из фаянса, фарфора стекла, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается

использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия. Прямого запрета на использование посуды со сколами нет.

3.24. Рабочие столы пищеблока столовой и столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь, губки и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь и др. для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

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

3.25. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в одноразовые полиэтиленовые пакеты, которые располагаются в промаркированных ведрах или специальной таре с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема в контейнеры с маркировкой «ПО» находившиеся на контейнерной площадке учреждения. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара промывается моющим средством и дезинфицируются соответственно инструкции действующих веществ в растворах, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

3.26. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

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

4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.

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

4.2. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в пищеблок столовой учреждения осуществляется при наличии маркировки товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии

товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное сырье не принимается. Доставка продовольственного сырья, готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов из предприятий общественного питания допускается при наличии документов, подтверждающих факт приобретения, дату, время, наименование предприятия и место изготовления, дату и время доставки, наименование и количество готовых блюд и кулинарных изделий по каждому наименованию. Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. На маркировочном ярлыке должны быть:

- название, адрес предприятия изготовителя продовольственного сырья;
- сроки годности;
- наименование пищевой продукции;
- условия хранения;
- названия, адрес предприятия, поставляющего пищевую продукцию, если есть таковые.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом заведующим производством. Результаты контроля регистрируются:

- Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Приложение №3.
- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. (Форма, СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20). Приложение №4.

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок в столовую, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки.

4.3. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Пищевая продукция предприятий общественного питания, срок годности которой истек, подлежит утилизации.

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании, температуры и влажности в складских помещениях осуществляется ежедневно, результаты заносятся в:

- Журнал учета температурного режим холодильного оборудования СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20). Приложение (Приложение №5)

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях. СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20). Приложение № 6.

Журналы хранятся в течение года.

4.4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

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

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

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой или в потребительской упаковке.

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

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 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 хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

4.5. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

4.6. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи для сырой и готовой пищевой продукции хранятся отдельно на специальных полках, или кассетах, или с

использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.7. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

4.8. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

4.9. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример технологической карты в Приложение 7), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Хранить фарши рекомендуется не более 12 часов в холодильнике при температуре 4 +/-2.

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

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, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще-протирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно 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, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

- 1) обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- 2) ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

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

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

4.13. Температура блюд на линии раздачи (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры), холодные закуски, салаты, напитки – берется из технологических документов ТК или ТТК, для контроля температуры блюд используются термометры.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается;

- нахождение на раздаче более 3-х часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;
- размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализации с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции.
- реализация на следующий день готовых блюд;
- замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;
- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

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

4.15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

4.16. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. 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, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

4.18. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

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

4.20. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

4.21. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике (рекомендуется не более 6 часов) при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

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

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

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

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

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

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

4.26. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

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

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминация. Искусственная С-витаминация в образовательных организациях осуществляется из расчета для детей от 12 лет и старше 70 мг в сутки.

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. Витаминация 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 8), который хранится один год.

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

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Приложения № 9

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

Приложения № 10.

Масса порционных блюд должна соответствовать 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.

4.29. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции от каждой партии приготовляемой пищевой продукции. Отбор суточной пробы осуществляется ответственным работником столовой в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающие) отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 гр. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставаться по штучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте, в холодильнике при температуре от +2*С до +6*С.

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом (поваром).

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 11;
- изготовление на пищеблоке столовой 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.

4.30. В учреждении организуется правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

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:

которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности:

Источниками Химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, 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 12 Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в кладовую столовой учреждения и последующей передаче на пищеблок.

Приложение 13. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей учреждения.

Приложение 14. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в учреждении следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение 13.) и не использовать перечень продуктов, указанных в Приложении 11 в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, 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. Заведующая производством столовой учреждения в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» осуществляет лабораторный контроль, поступающей продукции, как части программы ХАССП.

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 (Приложение № 5; № 6).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в столовой учреждения основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.-3590-20 и утвержденных директором учреждения 10-дневном (с учетом режима

организации) меню и технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для питания учащихся образовательных учреждений.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления выше 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 выше 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, не хранятся, сразу реализуются.

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 № 5. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.1.3590-20).

Приложение № 6. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3./2.4.1.3590-20).

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в столовой учреждения не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи детям (Таблица 4). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 3/2.4.1.3590-20) в течение двух суток.

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

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

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в столовой (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение № 3; № 4). 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 10-дневному меню столовой учреждения, а также ГОСТах на продукцию).

- 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; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

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

6.3 Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 22.

6.3.1 Температура во всех холодильных установках и температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях» и «Журнал учета температуры холодильного оборудования» – контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

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

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 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.

- Лабораторный контроль (Приложение 12)

- Органолептическая оценка (согласно Приложения 10)

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

Приложение 15. График генеральной уборки пищеблока

Приложение 16. 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 Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

7.1 Объектами производственного контроля являются: сырьё 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 - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

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 программой производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в учебно-производственной столовой ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».

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 колледжа и лицо, назначенное по приказу.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала.

8.1. Все сотрудники столовой обязаны проходить обследование в соответствии с требованиями Приказа Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 302н от 12 апреля 2011 года «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования)

8.2. Все сотрудники столовой обязаны пройти профессионально-гигиеническое обучение, согласно приказу МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации» и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Мероприятия	Период	Сроки	Ответственное лицо
Медицинские осмотры	1 раз в год	Июнь	Зав.производством (шеф-повар)
Флюорография	1 раз в год	-	Мед.работник
Обследование на гельминты, энтеробиоз	1 раз в год	-	Мед.работник
Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения	1 раз в год	-	Зав.производством (шеф-повар) Мед.работник

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

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

При возникновении ЧС следует известить немедленно директора колледжа.

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 дошкольных учреждений.
- 3) Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, 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 Учреждения.
- 7) Иное.

10. Выполнение принципов производственного контроля на основании ХАССП

Руководство Учреждения назначает рабочую группу ХАССП, которая несет ответственность:

- 1) за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии;
- 2) качество выпускаемой пищевой продукции.

10.1. Члены рабочей 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 рабочей 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 Учреждения обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP)
- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

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

Приложение 26.1. Требования к составлению меню для организации общественного питания детей возрастной категории 12 лет и старше.

Приложение 26.2. Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций

Приложение 26.3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательных организациях.

Приложение 26.4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

Приложение 26.5. Требования к соблюдению санитарных правил

11. Документация программы производственного контроля на основании ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного 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 должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 18);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой столовой учреждения);
- информацию о производстве (План-схема столовой учреждения)
- 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

Инструкции по охране труда	02-03-1
Журнал инструктажа по пожарной безопасности	02-03-2
Журнал регистрации инструктажа по охране труда на рабочем месте	02-03-3
Журнал обработки оборудования	02-03-4
Журнал проведения генеральной уборки	02-03-5
Журнал остатков пищи	02-03-6
Журнал учета моющих и дезинфицирующих средств	02-03-7
Журнал технического контроля за оборудованием	02-03-8

Ведомость контроля за рационом питания	02-03-9
Журнал учета температуры холодильного оборудования	02-03-10
Журнал гигиенический (сотрудники)	02-03-11
Журнал витаминизации третьих и сладких блюд	02-03-12
Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	02-03-13
Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (циклическое меню)	02-03-14
Журнал бракеража готовой кулинарной готовой продукции(свободное меню)	02-03-15
Сертификаты	02-03-16
Сертификаты	02-03-17
Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции	02-03-18
Журнал выдачи масок и перчаток разовых медицинских	02-03-19
Журнал обработки помещений облучателем циркулятором ультрафиолетовым бактерицидным(передвижной)	02-03-20
Журнал проветриваний и обработки дезинфицирующим раствором помещений столовой	02-03-21
Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	02-03-22
Журнал учета лабораторного контроля	02-03-23
Журнал учета дезинфекции и дератизации	02-03-24
Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой	02-03-25
Журнал мониторинга по принципам производственного контроля	02-03-26
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий,связанные с безопасностью пищевой продукции	02-03-27

Приложения 1.

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

№ п/п	Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
1	«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (извлечение)	ФЗ №52 от 30 марта 1999 г.
2	«О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 12 января 2000г.
3	«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
4	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
5	«Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011

6	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
7	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
8	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
9	«О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
10	«Требования к безопасности рыбы и рыбной продукции»	
11	«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.»	ТР ТС 027/2012
12	«Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
13	«Об ограничениях допуска отдельных видов пищевых продуктов, происходящих из иностранных государств, для целей осуществления закупок для обеспечения государственных и муниципальных нужд.»	Пост. №832 от 22.08.16.
14	«санитарные требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СанПиН 2.3.6.1079-01
15	«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СанПиН 2.4.3648-20
16	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
17	«Продовольственное сырье и пищевые продукты гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

Приложение 2
СанПиН 2.3/2.4.3590-20

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости)

Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечная ванна, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы) - не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубания мяса, моечные ванны, 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, электрочайник, контрольные весы, раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	моечные ванны, стеллажи, раковина для мытья рук
Моечная столовой посуды	Моечные ванны, стеллажи, раковина для мытья рук

Приложение 3

Журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевой продукции

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

Приложение 4.
по Приложению N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг., литрах, шт.)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Примечание*
1	2	3	4	5	7	8	9	10

Примечание:

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

Приложение 5.

по Приложению N 2 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал

учета температурного режима в холодильного оборудования

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

Приложение 6.

по Приложению N 3 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал

учета температуры и влажности в складских помещениях

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

Приложение 7

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ:
Директор колледжа

_____ В.В.Перминова

ОБРАЗЕЦ

Пример технологической карты

Технологическая карта № ____ 1 ____

Наименования изделия: салат из свеклы с растительным маслом

Номер рецептуры : № 64

Наименование сборника рецептов: справ.М 2003 г.

Наименования сырья	Расход сырья и полуфабрикатов на 1 порцию, г	
	Брутто, г	Нетто, г
Свекла (отв. неочищ. до 1.01.	140,8	140,8
или (отв. неочищен. с 1.01.	150,0	150,0
Масса отварной свеклы		110,00
Масло растительное	10,0	10,0
Соль	1,2	1,2
Выход готового блюда:	120	

Технология приготовления

Свеклу тщательно промывают, отваривают в кожуре до готовности. Отварную свеклу очищают, нарезают соломкой, укладывают горкой. При отпуске посыпают солью и поливают растительным маслом.

Химический состав данного блюда

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
1,6	9,8	9,6	132	2,25

Приложение 8.

по образцу к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающих я	Общее количество внесенного витаминов о препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовлен я витаминизи- рованного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 9.

по Приложению 4 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (рекомендуемый образец)

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовлени я блюда	Время снятия бракераж а	Наименовани е блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептич еск ой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракеражно й комиссии	Примечани е <*>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

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

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись).

Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

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

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

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

Примечание: система оценок заноситься Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**Приложение № 6. Перечень пищевой продукции, которая не
допускается при организации питания детей.**

1.Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшим сроками годности и (или) с признаками недоброкачества:

2.Пищевая продукция. не соответствующая требованиям регламентов Таможенного союза

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыбы не прошедшие ветеринарную- санитарную экспертизу.

4.субпродукты, кроме печени, языка, сердца;

5. непотрошенная птица

6. Мясо диких животных;

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц;

8. Яйца с загрязненной и поврежденной скорлупой, яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток
10. - крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, 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 рубленым 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 прошедшие 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. Жаренные 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, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. газированные напитки, газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5 %)
35. Карамель в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница- глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

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

Приложение 12

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

Приложение 13.

по Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ.

Мясо и мясопродукты:

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

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

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), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- 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, корни 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 (за исключением клубники, 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);
- лосось, сайра (для приготовления супов);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые.

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 14.

**Требования к перевозке и приему пищевых продуктов
в образовательные организации**

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии;

- наличии герметичной упаковки;
- при соблюдении условий перевозки по температуре и влажности;
- исключив соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции при перевозке.

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.

Транспортных 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 рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения,

Приложение 15

График проведения генеральной уборки столовой

№п/п	Мероприятия	Сроки
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи	ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором.	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимума	ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам	ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются	ежедневно
6	Борьба с мухами и грызунами.	по необходимости
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	ежедневно
8	Генеральная уборка помещений с мытьем окон.	1 раз в месяц

Приложение 16

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

**Политика ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»
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 (обучающихся образовательного учреждения)

Задачи ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» 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 ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (обучающимся учреждения), 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
2. связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
3. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
4. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
5. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
6. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
7. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Заведующий производством столовой учреждения 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.

Приложении 18

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Костромской торгово-экономический колледж»
(ОГБПОУ «КТЭК»)**

П Р И К А З

28.12.2020 года г. Кострома № 392/п

О создании рабочей группы по разработке и внедрению
Программы производственного контроля,
основанного на принципах ХАССП
в учебно-производственной столовой
ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

В соответствии с Техническим регламентом таможенного союза (ТР ТС) № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП), **п р и к а з ы в а ю:**

1. Организовать и назначить постоянно действующую рабочую группу по разработке и внедрению системы ХАССП в учебно-производственной столовой ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» (далее – рабочая группа) в составе:

Координатор - Лебедева Елена Алексеевна, заместитель директора колледжа

Технический секретарь – Березкина Анна Ивановна, преподаватель;

Члены рабочей группы:

Кораблева Марина Олеговна, заведующая производством (шеф-повар);

Крупикова Мария Юрьевна, преподаватель;

Белобородова Татьяна Петровна, заведующая мастерскими;

Гогин Егор Гордеевич, мастер производственного обучения;
Фельдшер городской больницы

2. Рабочей группе разработать и внедрить систему ХАССП в учебно-производственной столовой.
3. Рабочей группе подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими учебно-производственную столовую ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».
4. Рабочей группе обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы:
 - формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координация работы группы;
 - обеспечение выполнения согласованного плана;
 - распределение работы и обязанностей;
 - обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы доведение до исполнителей решения группы.
9. Координатору и техническому секретарю рабочей группы организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания.
10. Дополнительно включать в программу проверки:
 - 1) анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - 2) оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - 3) проверку выполнения предупреждающих действий;
 - 4) анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - 5) оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - 6) актуализацию документов.
11. Рабочей группе разработать Программу производственного контроля, основанного на принципах ХАССП в учебно-производственной столовой ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж».
12. Данный приказ довести до сведения работников.

[illegible]

Приложение 22

Контроль сопровод ительной документ ации поступаю щих пищевых продукто в	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу										
	Журнал обработки оборудован ия	Журн ал прове дения генер альной уборк и	Журнал остатко в пищи	Журнал учета моющих и дезинф ицирую щих средств	Журнал техничес кого контроля за оборудов анием	Вед омо сть кон трол я за рац ион ом пит ани я	Журнал учета темпера туры холоди льного оборудо вания	Жур нал гиги ени ческ ий (сот руд ник и)	Журн ал вита миниза ции треть их и сладк их блюд	Журнал учета лаборато рного контроля. .пищевой продукци и	Журнал учета дезинфекци и дератизаци и

пищевых продуктов	пищевой продукции	кулина рной продук ции (цикли чное меню)	кулина рной готово й продук ции (свобо дное меню)	сырья и пищевой продукции	медици нских	медици нских	медици нских	медици нских	состоя ния пищев лока и кладов ой	й, жалоб и происше ствий, связанн е с безопас ностью пищевой продукц ии
----------------------	----------------------	--	---	---------------------------------	-----------------	-----------------	-----------------	-----------------	--	---

Приложение 23

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

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

Приложение 24

Требования к составлению меню для организации питания детей.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации питания детей в столовой учреждения должны соблюдаться следующие требования:

Питание детей должно осуществляться посредством основного(организованного), включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях СанПин 2.3/2.4.3590-2 Исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией не допускается.

1. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи- завтрак, обед. При отсутствии второго завтрака калорийность завтрака увеличивается на 5 % .

2. 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 (Приложение____)

3. Разрешается производить замену отдельных видов пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции в соответствии с таблицей замены пище продукции(правила и нормы СанПин 2.3/2.4 3590-20.)

4. Для детей –сирот и детей, оставшихся без попечения родителей , лиц из числа детей- сирот, оставшихся без попечения родителей, лиц потерявших в период обучения обоих родителей, единственного родителя, нуждающихся в лечебном и диетическом питании устанавливается 15 % надбавка к нормам обеспечения. (Приложение_____) а, также по согласованию здравоохранения определяются виды пищевой продукции и блюда с учетом заболеваний указанных лиц.
5. Меню разрабатывается на период не менее двух недель (с учетом режима столовой учреждения и согласовывается с директором колледжа).
6. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей возрастной группы (от 7 лет до 18) и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях.
7. Меню допускается корректировать с учетом климато-географических, территориальных, национальных особенностей при условии соблюдения требований соотношения и содержанию в рационе питания детей основных пищевых веществ.
8. Для дополнительного обогащения микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионов в меню должна использоваться специализированная
9. 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.
10. В столовой учреждения в доступном месте для детей и родителей (обеденном зале) должна быть размещена следующая информация;
 - ежедневное меню основного (организационного питания) для обучающихся детей с указанием наименования приема пищи, наименованием блюда, масса порции, калорийности порции.
 - меню дополнительного питания (если необходимо).
 - рекомендации по организации здорового питания детей.
11. При составлении примерного меню следует руководствоваться количеством приемов пищи в зависимости от режима обучения и длительности пребывания детей в учреждении (таблица №4 ; Приложение № 12, СанПин 2.3/2.4.3590-20 и)и распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 3- СанПин 2.3/2.4.3590-20(завтрак 20-25%, обед 30/35 %).
12. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры 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 рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

13.Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 5.

14.Фактический рацион питания должен составляться на основе среднесуточных наборов пищевой продукции для питания детей от 7 лет до 18 лет на 1 ребенка в сутки (Приложение № 7 т. 2 текущего СанПин), учитывается потребность в пищевых веществах, энергии, витаминных и минеральных веществах (Приложение № 10), Таблица замены пищевой продукции с учетом их пищевой ценности (Приложение №11). Для контроля за рационом питания детей ответственным лицом составляется «Ведомость контроля за рационом питания», Приложение № 13 К СанПин 2.3/2.4.3590-20, (Приложение № 27.)
Образец.

Приложение 25

Ведомость контроля за рационом питания

с _____ по _____

Режим питания: двухразовое

Возрастная категория : 12 лет и старше.

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах (нетто) согласно приложению № 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	5		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя учреждения и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

15.При выборе массы порций в зависимости от возрастной категория (12 лет и старше) руководствуемся Приложением № 9 т. 1 текущего СанПин. Суммарные объемы блюд по приемам пищи должны соответствовать таблице 3.

Таблица 3

СУММАРНЫЕ ОБЪЕМЫ БЛЮД ПО ПРИЕМАМ ПИЩИ (В ГРАММАХ)

Возраст детей	Завтрак	Обед
12 лет и старше	550- 650	800

Приложение 26

Требования к санитарному содержанию помещений столовой ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

1. Все помещения и производственные цеха убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств не менее 1 раза в день при открытых фрамугах или окнах с обязательной уборкой мест скопления пыли (полов у плинтусов и под мебелью, подоконников, радиаторов и т.п.) и часто загрязняющихся поверхностей (ручки дверей, шкафов, выключатели, жесткую мебель и др.).

Влажная уборка в обеденном зале проводится перед каждым приемом пищи.

Столы, для посетителей должны подвергаться уборке после каждого использования, а так же промываются горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств, согласно инструкциям по применению до и после каждого приема пищи специальной ветошью, которую стирают, просушивают и хранят в сухом виде в специальной промаркированной посуде с крышкой.

2. Все помещения и производственные цеха подвергаются влажной уборке с применением моющих и дезинфицирующих средств

3. Для технических целей (уборка туалета для персонала) оборудуется отдельный водопроводный кран. Уборочный инвентарь должен промаркирован и хранится отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

4. 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. Ванны, раковины, унитазы чистят дважды в день ершами или щетками с использованием моющих и дезинфицирующих средств.

5. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже 2 раз в год (весной и осенью).

6. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.

7. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.

8. В теплое время года засетчиваются окна и двери. Для борьбы с мухами внутри помещений допускается использовать механические методы (липкие ленты, мухоловки).

9. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений, не содержатся птицы и животные.

10. Жалюзийные решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты; прикрывать их следует только при резком перепаде температур воздуха помещений и наружного воздуха. По мере загрязнения их очищают от пыли.

Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Запрещается ремонт производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в них.

17. Для уборки производственных и санитарно- бытовых помещений столовой выделяется отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах.

18. В столовой учреждения 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.

19. Организация контроля за разведением, хранением дезинфицирующего средства

Наименование мероприятия	Сроки	Ответственное лицо
Контроль за дезинфекционными мероприятиями, разведение и хранение дез.средств	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
Организация контроля за безопасностью и эффективностью дезинсекции и дератизации	по необходимости	Зав.производством (шеф-повар)
Контроль за использованием, хранением, утилизацией отходов потребления	постоянно	Зав.производством (шеф-повар)
Наличие аптек для оказания медицинской помощи, своевременное пополнение	постоянно	Зав.производством (шеф-повар)

Приложение 27

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, проводимые медицинским работником в столовой учреждения.

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медработники проводят:

- систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием столовой и всех помещений, соблюдением санитарно-эпидемиологических и правил личной гигиены персоналом столовой.

- 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 столовой по формированию принципов здорового питания детей (студентов учреждения)

- для профилактики паразитов проводят лабораторный контроль за качеством воды и одновременным отбором смывов с объектов внешней среды на паразитологические показатели.

Приложение 28

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

1. Лица, поступающие на работу в столовую учреждения должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки и предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр персонала столовой, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья и гигиенический журнал.

3. Для исключения риска микробиологического паразитарного загрязнения продукции персонал столовой обязан:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом и или с иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или заведующей столовой;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.
- работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак, фартук, обувь на нескользкой подошве), не менее 3-х комплектов одежды.

Приложение 29

Требования к соблюдению санитарных правил.

1. Заведующая производством столовой учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает;
 - наличие текста настоящих санитарных правил в столовой и доведение содержания правил до персонала.
 - выполнение требований санитарных правил работниками столовой;
 - необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
 - прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, -- прошедших профессиональную гигиеническую подготовку;
 - наличие медицинских книжек на каждого работника, вакцинации;
 - своевременное прохождение работникам столовой периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
 - организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
 - исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования столовой;
2. Медработник осуществляет повседневный контроль, за соблюдением требований санитарных правил.
3. За нарушение санитарного законодательства заведующая производством столовой, а также персонал нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.
4. Надзор за столовой и проведением производственного контроля является составной частью государственного санитарно-эпидемиологического надзора осуществляемого уполномоченными органами.
5. Органы, уполномоченные осуществлять надзор обязаны предоставить информацию о санитарно-эпидемиологических Правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований, с указанием точек, в

которых осуществляется отбор проб, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

6.Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений.

(СП 2.3/2.4.3590-20)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты. сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 - 3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно- показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям -2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования. являющегося источником шума

7.График лабораторно-инструментальных исследований по программе
производственного контроля по столовой
по адресу: 156000, г. Кострома, ул. Долматова, д. 25а

№ п/ п	наименование объекта производственного контроля	Объект исследо- вания	Определяемые показатели	Периодич- ность	Срок Испол-нения	Исполни тель
1	Контроль на этапе технологических процессов	Готовая продукция	Органические физико- химические микробиологичес кие	1 раз в квартал 15% от каждого вида блюд собственного производства (по 3 пробы)	март июнь сентябрь декабрь	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Костромской области
2		Вода питьевая	органические микробиологичес кие	1 раз в год	сентябрь	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиолог ии в Костромской области
3	Санитарно- эпидемиологи ческий режим	Санитарная обработка помещений оборудова ния инвентаря	Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, тары, рук и спецодежды персонала	1 раз в квартал (не менее 10 смывов)	март июнь сентябрь декабрь	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиоло- гии в Костромской области
4	Пищевая энергетическая ценность блюд			1 раз в год 3 блюда	сентябрь	
5	С-витаминизация			1 раз в год 3- е блюдо	сентябрь	

Ассортимент вырабатываемых блюд:

1. Холодные закуски
2. Первые блюда
3. Вторые блюда (рыбные, мясные, овощные)
4. Напитки (горячие, холодные)
5. Выпечка

Приложение №30

**Лицами, ответственные за осуществление производственного контроля,
производятся следующие мероприятия:**

№ п/ п	Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные лица
1	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	В течение года постоянно	Зав.производством (шеф-повар)
2	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	При приеме на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9	
3	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции	Постоянно	Зав.производством (шеф-повар)
4	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
5	Контроль за качеством поступающих на реализацию продуктов питания (документальная и органолептическая), соблюдение условий и сроков транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов	Постоянно	Зав.производством (шеф-повар), Бракеражная комиссия
6	Контроль за организацией рационального питания обучающихся и сотрудников, качественным приготовлением пищи, проведение витаминизации, хранением суточных норм	1 раз в месяц-комиссия по питанию Ежедневно	Зав.производством (шеф-повар), Бракеражная комиссия
7	Своевременное проведение профилактических прививок персонала в соответствии с национальным календарем прививок	Постоянно	Фельдшер
8	Контроль за режимом проветривания, воздушно-тепловым режимом	Постоянно	Зав.производством (шеф-повар)
9	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие товары	Постоянно	Зав.производством (шеф-повар)
10	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонал УПС	Постоянно	Зав.производством (шеф-повар)
11	Контроль за состоянием оборудования	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
12	Профилактика травматизма и несчастных случаев	ежедневно	Специалист по ОТ
13	Контроль за состоянием хозяйственной зоны, работой канализационных сооружений	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар), АХЧ
14	Контроль за использованием помещений и производственных цехов столовой в соответствии с назначением	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
15	Контроль за соблюдением гигиенических требований к естественному освещению, световому режиму	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
16	Контроль за приобретением и использованием моющих средств и уборочного инвентаря	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)

17	Контроль за температурой воздуха внутри холодильных камер другого холодильного оборудования	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
18	Контроль за состоянием столовой и кухонной посуды и инвентаря, технологического и холодильного оборудования, мытьем посуды и оборудования	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
19	Исследование питьевой воды на основе СанПиН 2.1.4.10-74-01 по физико-химическим и микробиологическим показателям	По плану	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
20	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, использования средств индивидуальной защиты техническим персоналом	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
21	Контроль за соблюдением гигиенических требований при организации питания, выполнением натуральных норм продуктов	Ежедневно пред раздачей пищи	Зав.производством (шеф-повар)
22	Контроль за технологией приготовления и качеством готовой пищи. Бракераж готовой пищи.	Ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
23	Отбор суточной пробы на пищеблоке, контроль за ее хранением	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
24	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
25	Ежедневный осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)
26	Организация проведения лабораторных исследований готовой продукции, питьевой воды, смывов с оборудования, инвентаря, посуды, рук	По плану	Зав.производством (шеф-повар)
27	Лабораторный контроль качества текущей дезинфекции в пищеблоке	По плану	ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»
28	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки и медицинских осмотров	постоянно	Зав.производством (шеф-повар)
29	Контроль за обеспечением дезинфицирующими средствами в достаточном количестве и их использование	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)

**План производственного контроля организации питания
в учебно-производственной столовой**

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	учетно-отчетная документация
1	2	3	4	5
1. Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов				
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Зав. производством (шеф-повар)	Договор с поставщиком продуктов питания
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Зав. производством (шеф-повар)	Товарно-транспортные накладные, журнал скоропортящейся продукции, журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Зав. производством (шеф-повар)	Акт (при выявлении нарушений транспортировки)
2. Контроль качества и безопасности выпускаемой готовки продукции				
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Качество готовой продукции	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточная проба	ежедневно	Повар, мед. работник	Журнал бракеража готовой продукции
3. Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе.				
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню
3.2.	Наличие нормативно-технической и технологической документации	1 раз в шесть месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов, технологические

				калькуляционные карты.
3.3.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия	Журнал регистрации температуры теплового оборудования
4. Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой продукции)				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)	Журнал температурного режима и относительной влажности.
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)	Журнал температурного режима
5. Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблока				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблока.	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар)	Визуальный контроль
6. контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	ежедневно	Зав. производством (шеф-повар)	Визуальный контроль
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль
7.Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий на пищеблоке				
7.1.	Сотрудники пищеблока	ежедневно	Зав.производством (шеф-повар), мед.работник	Гигиенический журнал сотрудников
7.2.	Санитарно-противоэпидемический режим.	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкция по эксплуатации посудомоечной машины.
8. Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся.				

8.1.	Контингент питающихся детей	1 раз неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. Списки детей, нуждающихся в бесплатном питании.
------	--------------------------------	--------------	---	---

Заведующая производством (шеф-повар)_____ М.О. Кораблева