Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 165
Приморского района Санкт-Петербурга

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ школа № 165
Приморского района Санкт-Петербурга
И. Н. Безбородая
«01» 09 2023 г.

Программа производственного контроля

общественного питания

в ГБОУ Школе № 165 Приморского района Санкт-Петербурга

Разработчик:
Шпинева Ирина Александровна,
ответственный за организацию питания,
координатор рабочей группы ХАССП

Санкт-Петербург
2023 год

Содержание

1. Политика в области безопасности пищевой продукции.

2. Область применения.

3. Нормативные ссылки.

4. Термины и определения.

5. Организационная структура образовательного учреждения.

6. Общие положения.

7. Порядок организации и проведения производственного контроля.

8. Обязанности должностных лиц образовательного учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания.

11. Порядок организации и проведения управления качеством и безопасностью пищевых продуктов.

12. Требования к помещению, оборудованию, инвентарю, посуде.

13. Гигиена сотрудников.

14. Требования к приему, условиям хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

15. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов системы ХАССП.

Приложение 1. Руководство по БПП, на основе принципов системы ХАССП

Приложение 2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

Приложение 3. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП

Приложение 4. Лабораторные и инструментальные исследования

Приложение 5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, работ и услуг, подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, лицензированию.

Приложение 6. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

Приложение 7. Перечень возможных аварийных ситуаций

Приложение 8. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды.

1. Политика в области безопасности пищевой продукции.

Цель: предоставлять пищевую продукцию, соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного союза, отвечающую требованиям потребителей: обучающимся, родителям (законным представителям) и педагогическим работникам образовательного учреждения.

Задачи образовательного учреждения в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

- обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции;
- обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла;
- постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции;
- повышение эффективности пользования ресурсов;
- совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП;
- предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям), педагогическим работникам школы), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Пути решения основных задач политики в области качества и безопасности продукции:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников школы, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.
7. Системный анализ результатов наблюдений удовлетворенности потребителей (обучающимися, родителями (законными представителями), педагогическими работниками образовательного учреждения) продукцией.

8. Постоянное улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

Руководство ГБОУ школа № 165 Приморского района Санкт-Петербурга обязуется постоянно актуализировать настоящую Политику, неукоснительно следовать Политике, обеспечивая ее соблюдение на всех уровнях управления образовательным учреждением путем решения поставленных задач. Руководство образовательного учреждения также обязуется обеспечить свободный доступ к настоящей Политике в области безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.

В ГБОУ школа № 165 Приморского района Санкт-Петербурга 1 здание: пищеблок находится в здании образовательного учреждения. Пищеблок организует питание обучающихся 1-8 классов и работников образовательного учреждения. Ассортимент выпускаемой продукции состоит из более 100 блюд.

Мы понимаем, что рациональное питание обучающихся – необходимое условие обеспечения здоровья, устойчивости к действию инфекций и других неблагоприятных факторов, способности к обучению работоспособности во все возрастные периоды. В связи с этим наша задача заключается в обеспечении полноценным и безопасным питанием.

Основными принципами Политики являются:

- производство высококачественной и безопасной продукции, удовлетворяющей требованиям потребителей (обучающимися, родителями (законными представителями), педагогическими работниками образовательного учреждения) к безопасности пищевой продукции, соответствующей требованиям российского законодательства в области безопасности пищевой продукции;
- соблюдение санитарных норм и требований российского законодательства в полном объеме;
- анализ, поддерживание в действии и постоянная актуализация Системы менеджмента безопасности пищевой продукции;
- управление опасными факторами биологического, химического и физического происхождения, влияющими на безопасность продукции, на основе принципов ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки);
- использование высококачественного сырья и материалов;
- организация контроля и испытаний сырья и готовой продукции на всех этапах производства в объеме, обеспечивающем полное соответствие продукции российским и международным стандартам;
- обеспечение коммуникации обмена информацией между руководителями различного уровня и всеми сотрудниками, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, а также осуществление информирования родителей (законных представителей) и других заинтересованных сторон о

процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции»;

- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 022/2011 «Требования к использованию технологического оборудования и инвентаря в процессе производства (изготовления) пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Общие требования к указанию в маркировке состава пищевой продукции»;
- Приказа Минздрава России от 05.08.2003 № 330 «О мерах по совершенствованию лечебного питания»;
- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- Федерального закона от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»;
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «Требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции».

4. Термины и определения

Безопасные условия труда - условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормативы.

Рабочее место - место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя.

Работник - физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта);

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания человека (среда обитания) - совокупность объектов явлений и факторов окружающей (природной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания - биологические (вирусные, бактериальные, паразитарные и иные), химические, физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, тепловые, ионизирующие, неионизирующие и иные излучения), социальные (питание, водоснабжение, условия быта, труда, отдыха) и иные факторы среды обитания, которые оказывают или могут оказывать воздействие на человека и/или на состояние здоровья будущих поколений.

Вредное воздействие на человека - воздействие факторов среды обитания, создающее

угрозу жизни или здоровью человека либо угрозу жизни или здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека (безвредные условия) и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека - состояние среды обитания, при котором отсутствует опасность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка - состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив - установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное и/или качественное значение показателя, характеризующего тот или иной фактор среды обитания с позиций его безопасности и/или безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее - санитарные правила) - нормативные правовые акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования (в т.ч. критерии безопасности и/или безвредности факторов среды обитания для человека, гигиенические и иные нормативы), несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия - организационные, административные, инженерно-технические, медикосанитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Ограничительные мероприятия (карантин) - административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения транспортных средств, грузов, товаров и животных.

Инфекционные заболевания - инфекционные заболевания человека возникновение и распространение которых обусловлено воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболевании) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека животного к здоровому человеку.

5. Организационная структура образовательного учреждения

5.1. Образовательное учреждение оказывает образовательную деятельность по основным общеобразовательным программам.

5.2. В учреждении функционирует 29 классов, работаст пищеблок, открыт медицинский блок.

5.3. Образовательное учреждение осуществляет свою деятельность в соответствии с лицензией на образовательную деятельность.

6. Общие положения

6.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц учреждения по выполнению требований санитарных правил.

6.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

6.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

7. Порядок организации и проведения производственного контроля в образовательном учреждении.

7.1. Производственный контроль, основанный на принципах системы ХАССП, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по образовательному учреждению в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

7.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и/или безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

7.3. Объектами производственного контроля являются помещение школьной столовой, буфет, пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

7.4. Производственный контроль включает:

- наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с деятельностью, основанной на принципах системы ХАССП;
- осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний;
- организацию медицинских осмотров;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и/или безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно- эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) учреждения за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений;
- лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

7.5. Программа производственного контроля составляется должностными лицами образовательного учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности образовательного учреждения.

7.6. Разработанная программа (план) производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП, утверждается руководителем образовательного учреждения.

7.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по образовательному учреждению. Для этого приказом руководителя образовательного учреждения создается и утверждается рабочая группа по разработке и внедрению принципов системы ХАССП.

8. Обязанности должностных лиц образовательного учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

8.1. Должностные лица образовательного учреждения, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
- прекратить использование в образовательном учреждении сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

8.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции;
- осуществлять гигиеническое обучение работников учреждения.

9. Ответственность должностных лиц за осуществление Программы производственного контроля, основанной на принципах системы ХАССП.

9.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на руководителя образовательного учреждения.

9.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц образовательного учреждения.

9.3. Приказом по образовательному учреждению назначаются должностные лица, в составе рабочей группы, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

9.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

10. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и среды обитания.

10.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая

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.

11.2. Задачи контроля:

- контроль по исполнению нормативно-технических и методических документов санитарного законодательства РФ;
- выявление нарушений и неисполнений приказов и иных нормативно-правовых актов учреждения в части организации и обеспечения качественного питания;
- анализ причин, лежащих в основе нарушений и принятие мер по их предупреждению;
- анализ и оценка уровня профессионализма лиц, участвующих в обеспечении качественного питания, по результатам их практической деятельности;
- анализ результатов реализации приказов и иных нормативно-правовых актов, оценка их эффективности;
- выявление положительного опыта в организации качественного питания, с последующей разработкой предложений по его распространению;
- оказание методической помощи всем участникам организации процесса питания в образовательном учреждении.

11.3. Виды опасных факторов:

Виды опасных факторов и перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления:

11.3.1. ***Биологические опасности***

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов. А также при нарушение температурного режима и режима влажности хранения продуктов, создаются оптимальные условия для размножения микроорганизмов

11.3.2. ***Микробиологические опасности***

Под эту категорию опасностей попадают организмы, вызывающие болезнь (патогенны), которые могут инфицировать или вызывать интоксикацию у людей, а также служить причиной заболевания, передаваемого через продукты питания.

11.3.3. ***Химические опасности***

Источниками химических опасных факторов могут быть, люди, растения; помещения; оборудование; упаковка, моющие и дезинфицирующие средства, сельскохозяйственного характера - пестициды, минеральные удобрения, антибиотики и др.; производственного характера-консерванты, усилители вкуса, красители, различные добавки, упаковочные материалы, средства, используемые при упаковке; со стороны окружающей среды предприятия- дезинфицирующие средства, смазочный

материал, чистящие средства, краски, растворители и др.

11.3.4. ***Аллергены***

Группа продуктов которые для определенной группы потребителей являются аллергенами и даже в минимальных дозах, могут потенциально вызывать тяжелые побочные реакции с угрозой для жизни у людей с повышенной чувствительностью.

Необходим контроль над аллергенами, для предотвращения вторичного загрязнения аллергенами пищевых продуктов, не вызывающих аллергической реакции.

Перечень аллергенов,
подлежащих контролю в образовательном учреждении

- мука как продукт переработки хлебных злаков (т.е. пшеницы, ржи, ячменя, овса), содержащая клейковину;
- молоко и продукты его переработки (включая лактозу);
- говядина и продукты ее переработки;
- яйца и продукты их переработки;
- рыба и продукты ее переработки;
- орехи и продукты их переработки;

Порядок складирования и хранения потенциальных аллергенов

Мука

Складировать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже. Расстояние от уровня пола 15 см, от стен - 50 см.

Молочные продукты

Должны храниться в холодильных камерах при температуре от 0 до +4°С отдельно от остальных продуктов.

Яйца

Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности.

Рыба и продукты ее переработки

Хранятся в отдельном помещении

Кунжут, орехи, арахис и продукты их переработки

Складировать отдельно от всех видов продукции на нижнем стеллаже.

11.3.5. ***Физические опасности***

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

Перечень и определение критических контрольных точек: Приемка сырья;

Хранение поступающего пищевого сырья и пищевых продуктов; Обработки и переработка;

Аллергены;

Гигиена сотрудников.

11.4. Мониторинг

Проведение запланированных наблюдений и измерений;

Сверка соответствии информации в накладных с информацией в сопроводительных документах и с маркировкой на сырье;

Наблюдения в реальном времени, опросы персонала и анализ документации;

Документация заполняется достоверно и наблюдения осуществляются вовремя.

11.5. Установление корректирующих и предупреждающих действий

Коррекция означает обращение с потенциально опасной продукцией и поэтому может осуществляться совместно с предупреждающим действием. Корректирующее действие включает в себя причинный анализ. Оно предпринимается для того, чтобы предотвратить повторение несоответствия. Коррекция может представлять собой, например, переработку, дальнейшую обработку и/или устранение неблагоприятных последствий несоответствия (например, выбраковывание с целью иного использования или нанесения специальной маркировки, с последующим возвратом поставщику). Члены рабочей группы ХАССП оценивают степень значимости проблемы и принимают решение о необходимости комиссионного проведения анализа и установления причин несоответствия.

Выявление несоответствий готовой продукции производится путем органолептических испытаний каждой партии готовой продукции, лабораторного контроля по микробиологическим, физико-химическим и показателям безопасности продукции в соответствии с Программой производственного контроля (ПЛК).

Несоответствующая продукция может быть выявлена при проведении инвентаризации и при проверке условий и сроков хранения на складах.

11.6. Установление процедур проверки системы ХАССП:

По результатам проверки плана ХАССП и системы качества по всем выявленным несоответствиям рабочая группа выясняет причины их возникновения.

Для устранения выявленных причин рабочая группа разрабатывает корректирующие и предупреждающие действия (КД). По разработанным мероприятиям составляют план КД.

Мероприятия по актуализации (пересмотру) плана ХАССП также включаются в план КД.

Контроль выполнения КД осуществляет руководитель группы ХАССП. Проверка результативности проведенных мероприятий по устранению выявленных несоответствий проводится в соответствии с планом ХАССП и/или с Планом-графиком проведения внутренних проверок.

11.7. Документирование и записи ХАССП.

Действия по проверке должны быть документально отражены в плане производственного контроля.

При проверке производственного контроля, основанного на принципах системы ХАССП, проверяют наличие всех документированных результатов всех процедур верификации. Отчёты о верификации должны содержать информацию о методах, дате и времени, ответственных лицах и организациях, а также о выявленных результатах и предпринятых действиях.

12.Требования к помещению, оборудованию, инвентарю, посуде

12.1. Планировка производственных помещений пищевого блока, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечить последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной

посуды.

12.2. Пищеблок образовательного учреждения имеет цеховое деление:

- цех первичной обработки;
- холодный цех;
- горячий цех;
- мучной цех;
- мясорыбный цех;
- овощной цех;
- цех готовой продукции.

12.3. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока учреждения должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

12.4. Зоны (участки) и/или размещенное в них оборудование, являющееся источниками выделения газов, пыли (мучной), влаги, тепла должны быть оборудованы локальными вытяжными системами, которые могут присоединяться к системе вытяжной вентиляции производственных помещений. Воздух рабочей зоны и параметры микроклимата должны соответствовать гигиеническим нормативам.

12.5. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений должна быть оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

12.6. Ежегодно учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете заведующего.

12.7. Для обеззараживания воздуха в помещениях, задействованных в приготовлении холодных блюд должно использоваться бактерицидное оборудование в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

12.8. Пищеблок учреждения должен быть оборудован исправными системами холодного и горячего водоснабжения, водоотведения, теплоснабжения, вентиляции и освещения, которые должны быть выполнены так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции.

12.9. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

12.10. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

12.11. Все помещения, предназначенные для организации общественного питания, должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столы должны подвергаться уборке после каждого использования.

12.12. Предприятия общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и

дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

12.13. 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. Результаты обследований регистрируются в «Журнале контроля технологического оборудования».

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

12.15. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда.

12.16. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды. Мытье посуды и инвентаря производить разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами, в соответствии с инструкциями по их применению.

12.17. Для уборки производственных и санитарно-бытовых помещений должен выделяться отдельный промаркированный инвентарь, хранение которого должно осуществляться в специально отведенных местах. Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.

12.18. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

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

12.20. Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с повреждениями.

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

12.22. Для обеззараживания посуды следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.

12.23. Рабочие столы на пищеблоке и столы в школьной столовой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

12.24. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

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

12.26. Результаты и оценка качества выполнения генеральных уборок отмечаются в журнале контроля проведения генеральных уборок.

Также в учреждении ведется журнал учета расходования дезинфицирующих средств, в котором указываются площади пищеблока, подлежащие дезинфекции, и расход дезинфицирующих средств на данную площадь помещения.

12.27. В помещениях учреждения не должно быть насекомых и грызунов. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией. Не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

13.Гигиена сотрудников

13.1. **Правила личной гигиены** - это правила из раздела гигиены, направленные на сохранение и укрепление здоровья человека путем соблюдения санитарно-гигиенического режима в его личной жизни и деятельности. Личная гигиена охватывает вопросы гигиенического содержания тела, обуви и одежды.

13.2. **Медицинский осмотр** - контрольные медицинские обследования состояния здоровья работников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

13.3. **Гигиеническое обучение** - это обучение основам гигиены.

13.4. **Санитарная одежда** - одежда персонала, предохраняющая пищевую продукцию от загрязнения микрофлорой.

13.5. **Спецодежда** - специальная одежда, защищающая персонал от воздействия вредных производственных факторов на производстве.

13.6. Ответственность за обеспечение соблюдения правил личной гигиены несёт каждый работник персонально. Контроль над исполнением Процедуры возложен на руководителя группы ХАССП образовательного учреждения.

13.7. Все сотрудники, непосредственно связанные с обращением пищевой продукции, должны соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования:

- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех обследований;
- проходить медосмотры в установленном порядке и в установленные сроки;
- все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку и далее ежегодно ее проходить с отметкой в личной медицинской книжке;
- лица, не прошедшие медицинский осмотр или не прошедшие гигиеническую подготовку, к работе не допускаются.

13.8. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- 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 или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;
- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе;

13.9. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо за организацию питания в образовательной организации, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

13.10. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.

14.Требования к приему, условиям хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов.

14.1. В образовательном учреждении для организации питания разработана методика анализа опасных факторов, которые связаны с производством пищевой продукции на всех стадиях жизненного цикла продукции (приём сырья, хранение, производство, подача готовых блюд). Положения настоящей процедуры распространяются на весь пищеблок учреждения и должностные лица, ответственные за проведение работ в соответствии с методикой анализа опасных факторов.

14.2. Перевозка (транспортировка), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в образовательную организацию не принимаются.

14.3. Прием продовольственного сырья и продуктов питания осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя. Документация, удостоверяющая качество и

безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок.

14.4. При осуществлении выгрузки скоропортящейся и замороженной продукции необходимо руководствоваться требованием: продукция должна находиться без охлаждения в течение максимально короткого времени для предотвращения нагревания продукции. Важны органолептические показатели, визуальный контроль. Не допускается наличие следов подмораживания для охлажденной продукции, оттайки для замороженной продукции, повторное замораживание продуктов. Наличие признаков недоброкачественности, порчи. Нарушение герметичности банок, бомбаж, банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток. Бакалейные продукты и сухофрукты, зараженные амбарными вредителями. Овощи и фрукты, продукты их переработки с наличием плесени и признаками гнили.

14.5. Срок годности пищевой продукции:

Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным техническим регламентом ТР ТС 021/2011 и/или техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

14.6. Хранение:

Обеспечение условий, гарантирующих сохранение свойств продукции в период до ее использования по назначению. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно осуществляться в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

При установлении нарушений складирования продукции (этикеткой назад, без поддонов, продукция с более ранними сроками годности заставлена со сроками годности более ранними) провести перекладирование в соответствии с правилами хранения и провести повторное обучение ответственных лиц.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях.

14.7. Результаты контроля за соблюдением температурного режима в холодильном оборудовании ежедневно заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании.

14.8 Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Результаты контроля за соблюдением температурного режима и влажности заносятся в Журнал учета температурного режима и влажности в складских помещениях.

14.9. Складские помещения должны быть сухими, чистыми. Обеспечен свободный доступ к хранящемуся сырью. Уборка складских помещений должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом. Стеллажи чистые. Температурные и влажностные режимы хранения соблюдаются, отсутствия загрязнений на упаковке и нарушения её целостности, следов повреждения грызунами. Отсутствие заболеваний персонала.

14.10. Кладовщик несет ответственность за организацию перемещения продукции из зоны разгрузки в зону хранения, установленного порядка складирования продукции на хранение, согласно принятой классификации по группам и видам продукции. Сохранность маркировочного ярлыка на каждой партии до отгрузки продукции в цех подготовки и производства блюд. За соблюдение правил хранения, контроль температурного режима в процессе хранения продукции. Соблюдение сроков годности. При установлении несоответствий кладовщик должен принять меры для их устранения или поставить в известность руководителя рабочей группы ХАССП.

14.11. Зоны, в которых возможно перекрёстное загрязнение:

Зоны приемки сырья и упаковочных материалов:

Эффективная и быстрая разгрузка транспорта, контроль маркировки партий и сохранение целостности партий поступающего сырья. Поступающие продукты должны быть в чистой сухой и целой упаковке. Должны быть предусмотрены средства перемещения и утилизации вторичной упаковки (например, картонных коробок); дезинфекция наружной упаковки; уборка зон приёмки сырья должна осуществляться только с помощью уборочного инвентаря, промаркированного соответствующим образом.

Контроль зоны приемки сырья и упаковочных материалов, склады, удаление отходов.

Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

14.12. **Рабочий лист ХАССП кладовщика**

Прием продуктов, контролируемые параметры:

ККТ - документы, подтверждающие безопасность продукции, сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства, ярлыки

ККТ - органолептическая оценка продукции на наличие целостности упаковки, отсутствие порчи, гнили, плесени

ККТ - для замороженной продукции глубокая заморозка

ККТ - соблюдение товарного соседства, размещение продуктов согласно принятой классификации, по группам.

Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

Журнал бракеража скоропортящийся пищевой продукции, Приложение №5 к СанПиНу 2.3/2.4.3590-20

Этап процесса (технологическая операция):

01 - Температура в морозильных камерах -18 С

02. - Температура в холодильных камерах +4, +2 С

03. - Сроки хранения (годности)

04. - Товарное соседство

Тип опасности: Ф, Х, М, А

Описание опасного фактора: опасность роста патогенных микроорганизмов и превышение из-за накопления норм безопасности. Перекрестное загрязнение может привести попаданию в пищевую продукцию не характерных веществ, что также может привести к нарушению норм безопасности.

Контролируемые параметры: Температура в холодильных, морозильных шкафах и камерах, определение мест хранения, соблюдение товарного соседства в соответствии с ТР ТС 021/2011 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Рабочие пределы: Для холодильных камер+4, +2С, для морозильных камер не выше - 18С.

Сроки хранения резервируются в соответствии с ТР ТС 021/2011

Критические пределы: Для холодильных камер выше + 6С, для морозильных камер не выше -18С, для охлажденных продуктов соседство продуктов готовых к употреблению с продуктами, подразумевающими термическую обработку. Целостность упаковки.

14.13.Описание мер (средств) контроля, нормативные документы:

Основными документами, регламентирующим данную деятельность, программа производственного контроля» ТР ТС 021/2011 «Инструкция по транспортированию, приемке и хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов»

1. Кладовщик на начало смены проходит с контролем мест хранения сырья и продукции, визуально определяя наличие отклонений в условиях хранения

2.Отдельно регистрируется температура холодильных и морозильных камерах.

3. Скоропортящиеся продукты должны обязательно контролироваться на сроки годности с учетом резерва на кулинарную обработку или другими из ТР ТС 021/2011

4. На основании полученной информации кладовщик принимает решение о необходимости принятия дополнительных мер или дополнительном информировании технолога или вышестоящее руководство.

Периодичность мониторинга: в начале каждой смены

Записи по мониторингу: Журнал учета температурного режим холодильного оборудования.

Ответственный: кладовщик.

Действия в случае нарушений критических пределов: изоляция/маркировка опасной продукции, оповещения шеф- повара, до заказ необходимой продукции.

Процедуры проверки, ответственные:

1. Кладовщик: оперативный контроль.
2. Плановые внутренние проверки.

15. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов системы ХАССП

15.1. Определения:

Безопасность пищевых продуктов - понятие, говорящее о том, что пищевой продукт не повредит потребителю, если он приготовлен и/или съеден в соответствии с его целевым назначением.

Опасность пищевых продуктов: биологические, химические или физические компоненты в пищевых продуктах, или состояния пищевых продуктов, которые потенциально могут отрицательно воздействовать на здоровье.

Коррекция - действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или иной нежелательной ситуации.

Мера контроля - действие или операция, которые могут использоваться для предотвращения или исключения опасности пищевого продукта или ее снижения до приемлемого уровня.

Утилизация несоответствующей продукции - действие в отношении несоответствующей продукции, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

15.2. На этапах технологического процесса работники пищеблока контролируют:

- соответствие рецептур, технологического процесса требованиям нормативно-правовых актов, технической, технологической документации;
- соблюдение поточности технологического процесса и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции;
- соблюдение режимов технологического процесса.

15.3. Зоны, в которых возможно перекрестное загрязнение:

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

Оборудование, входящее в контакт с сырыми материалами, не должно вступать в контакт с продуктом, прошедшим тепловую обработку. В целях предупреждения перекрестных загрязнений и инфекционных заболеваний, разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и контролируется на наличие специальной маркировки. Для шинкования и нарезки повар должен: использовать только чистые разделочные доски и ножи; использовать

разделочные доски и ножи для продукции в соответствии с маркировкой. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) необходимо подвергать: санитарной обработке, механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Не допускается использование ножей и разделочных досок при отсутствии на них маркировки.

Контроль зоны размораживание продукта, зоны подготовки сырья и тепловой обработки, удаление отходов.

15.4. Основные правила для персонала:

- не допускать попадания посторонних предметов при вскрытии консервных банок;
- перекладывать в чистую, промаркированную производственную тару;
- во время приготовления сырое мясо и овощи держать отдельно от приготовленной продукции;
- соблюдать все инструкции по обработке и подготовке сырья к производству, приготовлению дезинфицирующих растворов, мытью рук, технике безопасности на рабочем месте и при обращении с оборудованием;
- в холодильниках хранить отдельно сырые и готовые продукты;
- не использовать для приготовленной продукции посуду и инвентарь, которая используется для сырой продукции;
- по окончании подготовки сырых продуктов тщательно промыть и продезинфицировать все поверхности, посуду, инвентарь, особенно разделочные доски;
- хранить изготовленную продукцию закрытой от пыли, грязи и других источников загрязнения;
- не использовать сломанную или грязную посуду, оборудование, инвентарь;
- мыть руки: перед началом работы, после посещения туалета, высмаркивания, после каждого перерыва в работе, после контакта с сырым мясом птицы, мясом, яйцами.

15.5. Для предотвращения физического перекрестного загрязнения продуктов, персонал должен:

- ежедневно осматривать состояние поддонов, инвентаря, упаковки, оборудования, бьющихся предметов (термометры, психрометры и т.д.);
- проводить ежедневную уборку и генеральную согласно графику, в помещениях соответствующим уборочным инвентарём (в зависимости от помещения, в котором данным инвентарём осуществляется уборка - он должен быть промаркирован);

- не проносить на склад и в производственные помещения посторонние стеклянные предметы, мелкие колющие, режущие предметы;
- снять все украшения, подобрать волосы под косынку, шапочку;
- запрещается принимать пищу непосредственно в производственных помещениях, проносить продукты питания в производственные и складские помещения, пить чай, кофе, другие напитки, жевать жевательную резинку на рабочих местах.

15.6. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях образовательного учреждения, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

15.7. Принципы составления рационов питания:

Принцип сбалансированности (оптимальное соотношение пищевых веществ, удовлетворяющих физиологические потребности детей, энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей);

Принцип рациональности (используется разрешенный ассортимент продуктов питания и различных способов кулинарной обработки).

Принцип учета возрастных особенностей;

Принцип учета индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд);

Принцип адекватной технологической и кулинарной обработки продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности;

Принцип максимального разнообразия рациона, являющийся основным условием обеспечения его сбалансированности, который достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки (не допускается повторение одних и тех же кулинарных изделий, блюд в один и тот же день или последующие два дня);

Принцип щадящего питания (при приготовлении блюд используются такие методы тепловой обработки, как варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, не используется жарка), а также исключение из рациона питания запрещенных продуктов и блюд, способных оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения, а также продуктов, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание);

Принцип безопасности питания, т.е. соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их

транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

15.8. В целях осуществления контроля за правильной организацией питания обучающихся, соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи создается и действует бракеражная комиссия. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом руководителя. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за своевременностью и качеством приготавливаемых блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований технологий их приготовления. Бракеражная комиссия до снятия проб проверяет документы на продукты, используемые для приготовления пищи на текущий день.

15.9. Выдача готовой пищевой продукции должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией (при наличии), независимо от способа организации обеспечения питания.

15.10.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.

15.11.При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

15.12. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем учреждения или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

15.13. Меню разработано на период не менее двух недель (с учетом режима организации) для каждой возрастной группы детей (Приложение № 8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

15.14. Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

15.15. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и

кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности (Приложение № 11 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

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

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

15.18. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

- для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача;
- индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача);
- контроль над соблюдением назначенных диет для каждого потребителя (наличием аллергических реакций и ограничений в пищевом рационе) осуществляет медицинская сестра, специалист-организатор питания;
- выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации;
- в целях контроля соблюдения рациона питания ведется ведомость, в которой указываются сведения о заменах блюд и кулинарных изделий и причинах таких замен. Ведомость свидетельствует о выполнении ежедневных норм питания. (Приложение 13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- в образовательном учреждении, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодиль-

ником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

15.19. В образовательном учреждении должен быть организован правильный питьевой режим СанПиН 2.3/2.4.3590-20

15.20 Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи обучающимся кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа;
- перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться;
- время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

15.21. Организации, осуществляющие питание детей в организованных коллективах, должны размещать в доступных для родителей и обучающихся местах (в обеденном зале и холле образовательного учреждения) следующую информацию: ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции.

15.22. Ответственные за выдачу рационов питания обучающимся, должны строго соблюдать санитарно-гигиенические нормы содержания помещений, гигиены, инвентаря. Пища должна подаваться ребёнку умеренно горячей, иметь привлекательный вид и хорошие вкусовые качества; соблюдаться объём порций.

15.23. Сотрудники, участвующие в организации питания детям должны соблюдать все санитарно-эпидемиологические требования.