

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Ненецкого автономного округа «Средняя школа №5»**

УТВЕРЖДАЮ.
Директор ГБОУ НАО «СШ № 5»
Ядрихинская Ю.В.
Приказ №130 от 23.08. 2021

**Программа
производственного контроля в ГБОУ НАО «СШ №5»
с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических
контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)
с 1 сентября 2021 года**

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБОУ НАО «СШ №5» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points). Схема пищеблока представлена в Приложении 2.

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.

Идентификация потенциального риска или рисков (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.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (далее - ККТ) в производстве для устранения риска или возможности его появления.

Рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Установление и соблюдение предельных значений параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер и наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП для обеспечения эффективности функционирования системы.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно - эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

-ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки): концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

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

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

- опасность: потенциальный источник вреда здоровью человека.

- опасный фактор: вид опасности с конкретными признаками.

- риск: сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

- допустимый риск: риск, приемлемый для потребителя.

- недопустимый риск: риск, превышающий уровень допустимого риска.

- безопасность: отсутствие недопустимого риска.

- анализ риска: процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

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

-корректирующее действие: действие предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

-управление риском: процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

-критическая контрольная точка: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

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

-применение не по назначению: использование продукции (изделия) в условиях или для

целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

-предельное значение: критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

-мониторинг: проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

-система мониторинга: совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

-проверка (аудит): систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

-внутренняя проверка: проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы
2. Проведение анализа рисков
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ
5. Система мониторинга ККТ
6. Система корректирующих действий
7. Внедрение принципов ХАССП
8. Процедуры проверки системы ХАССП
9. Документация программы ХАССП
10. Приложения

1. Организация работ по применению программы

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

Руководитель образовательной организации определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях.

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

Руководитель образовательной организации определяет область применения ХАССП. Руководитель Учреждения приказом назначает лиц (далее - группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла.

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

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

Администрация и сотрудники пищеблока образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют

требования СанПиН 2.3/ 2.4..3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СанПиН 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания, и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков».

2. Проведение анализа рисков

Выделяются виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработка, переработка, хранение и реализация) 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.

Определяются зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в образовательную организацию;
- хранение сырья;
- производство пищевой продукции, в том числе помещение и оборудование пищеблока; производственный процесс приготовления продукции; реализация готовой продукции; персонал, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Риски при приготовлении и потреблении блюд в образовательной организации

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценкариска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -эпидемиологически опасные блюда; -поступление запрещенного сырья (Приложение 9), <p>Недоброкачественного сырья</p> <p>Финансовая:</p> <ul style="list-style-type: none"> -завышенная ценовая политика; -ненужный объем поступающего сырья 	<ul style="list-style-type: none"> -договоры с поставщиками; -пересмотр договоров; -управление поставками; -анализ и корректировка меню (рекомендованные продукты и блюда) -планирование расхода продукции (десятидневное меню) 	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	ККТ не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -загрязнение патогенными м/о; -нарушение целостности упаковки; -нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя. <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -с/х пестициды. <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> -грызуны, жучки, примеси 	<ul style="list-style-type: none"> -входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 12) -управление поставками; -визуальный осмотр транспорта поставщика в соответствии с требованиями к приему пищевых продуктов (Приложение 13) 	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска невелика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья

3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); -рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками,грызунами и т.д. Химическое: -загрязнение дезинфектантом; моющим средством</p>	<p>-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании (Приложение 14, 15); -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада (Приложение 16, 21); -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 22)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.</p>	<p>Установить ККТ</p>
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: -сколы, острые края,опасность порезов. Биологическая : -загрязнение патогенными м/о. Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/2.4..3590-20 (Приложение 23) -санитарное содержание пищеблока (Приложение 28)</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска невысока</p>	<p>Контрольную точку можно не ставить</p>

5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p> <p>Возникновение перекрестных загрязнений: -микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); -аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов)</p>	<p>Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 39); -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; -тщательная обработка до полного смыывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 5); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены (Приложение 6) -отделение сырья от готовой к употреблению продукции; -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; -разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); -соблюдение поточности производства; -соблюдение личной гигиены (Приложение 7)</p>	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая.</p> <p>При выполнении нормативов степень риска невысокая</p>	<p>Установить контрольно-критическую точку (ККТ)</p> <p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
---	----------------------	--	--	---	--

6	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд; -органолептическая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска невысокая	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
7	Прием пищи обучающимися	Биологическое: -загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

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

№	ККТ	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приемка сырья	Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная, органолептическая)	ТТН на продукцию, сертификаты Целостность упаковки Соответствие маркировки продукции, заявленной в сопроводительных документах Сроки годности и даты изготовления продукции	зав.столовой	Товарно-транспортные накладные. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение №20)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	Температура и влажность; Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; Исправность холодильного оборудования.	зав.столовой	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 28) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 15) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение № 16)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	Исправность оборудования пищеблока; Чистота оборудования и помещений пищеблока; Наличие технологических карт; Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 28) ТК (Приложение 39)

4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Медицинский работник	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 18,19)
---	------------------------------	--	--	----------------------	---

**4. Определение критических пределов для каждой ККТ
Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

№	ККТ	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приёмка сырья	Сопроводительная документация Целостность упаковки Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	зав.столовой	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 20)
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Температура и влажность Чистота оборудования и помещения Содержание склада Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	зав.столовой	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 28) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 15) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 16)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Чистота оборудования и помещений пищеблока; Техническое состояние оборудования; Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки. Неисправность оборудования. Несоответствие требованиям ТТК.	Повар	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 28)

4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Медицинский работник	Технологические карты и меню (Приложение 36, 39)
---	------------------------------	--	------------------	----------------------	--

5. Система мониторинга ККТ

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, подписываются исполнителями и заносятся в рабочие листы ХАССП.

Система мониторинга

№	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приёмка сырья	Контроль сопроводительной документации	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании	Регулярно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 15) Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 16)
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока склада	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 28)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложения 27) Личные медицинские книжки каждого работника Журнал учета результатов медосмотра (Приложение 26)
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 28)

4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 18)
---	------------------------------	--	----------------------	--

Информация по ведению журналов контроля заносится в сводный Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 29).

6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки имеются корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организацией, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное.

7. Внедрение принципов ХАССП План внедрения принципов ХАССП в образовательной организации

№	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1	Политика ХАССП в ГБОУ НАО «СШ №5»	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Руководитель школы	Постоянно
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Руководитель школы	Август 2021
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Зав.столовой	Август 2021
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Зав.столовой	Ежедневно
		Проведение контроля функционирования технологического оборудования	Повар	Ежедневно
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Повар	Ежедневно

4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	
		Контроль должностными лицами ОО выполнения санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Руководитель школы, медицинский работник	Ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов	Члены группы ХАССП	
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	
8	Контроль организации общественного питания	- хранением продуктов	Зав.столовой, повар	
		-выполнением натуральных норм	Зав.столовой, повар медицинский работник	Ежемесячно
		-технологией приготовления блюд	Зав.столовой, повар	Ежемесячно
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Руководитель школы, медицинский работник	Ежедневно
		Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях на объектах	Руководитель школы, медицинский работник	По мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль организации медицинских осмотров	Руководитель школы	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала пищеблока	Руководитель школы,	1 раз в год

10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль		зав.столовой	
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Руководитель школы, зав.столовой, начальник МТС	По графику и договору дезинфекции и дератизации
		Лабораторный контроль	Росотребнадзор НАО	По договору

Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

Вид исследования	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Первые блюда, вторые блюда: гарнир и мясные продукты, напитки	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год

8 . Процедуры проверки системы ХАССП

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

Программа проверки включает в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 31);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

9. Документация программы 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 программы ХАССП включает следующее:

блок-схема производственного контроля	Приложение 3
политика учреждения в области безопасности выпускаемой продукции	Приложение 4
приказ о создании и составе группы ХАССП	
информация о продукции (сопроводительная документация хранится в складепищеблока ОО)	
информация о производственных помещениях пищеблока и перечень оборудования в них	Приложение 2
отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов	
рабочие листы ХАССП	Приложение 40
процедуры мониторинга и	
процедуры проведения корректирующих действий	Приложение 33
программа внутренней проверки системы ХАССП	
перечень регистрационно-учетной документации:	

1. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (Приложения 18,19)
2. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (Приложение 20)
3. Журнал проведения витаминизации третьих блюд (Приложение 17)
4. Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 24)
5. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение 27)
6. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
7. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
8. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 15)
9. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 16)
10. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 21)
11. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений (Приложение 28)
12. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 29)
13. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 31)

10. Приложения

**Перечень законов,
действующих санитарных правил, гигиенических нормативов
и нормативно-правовых актов**

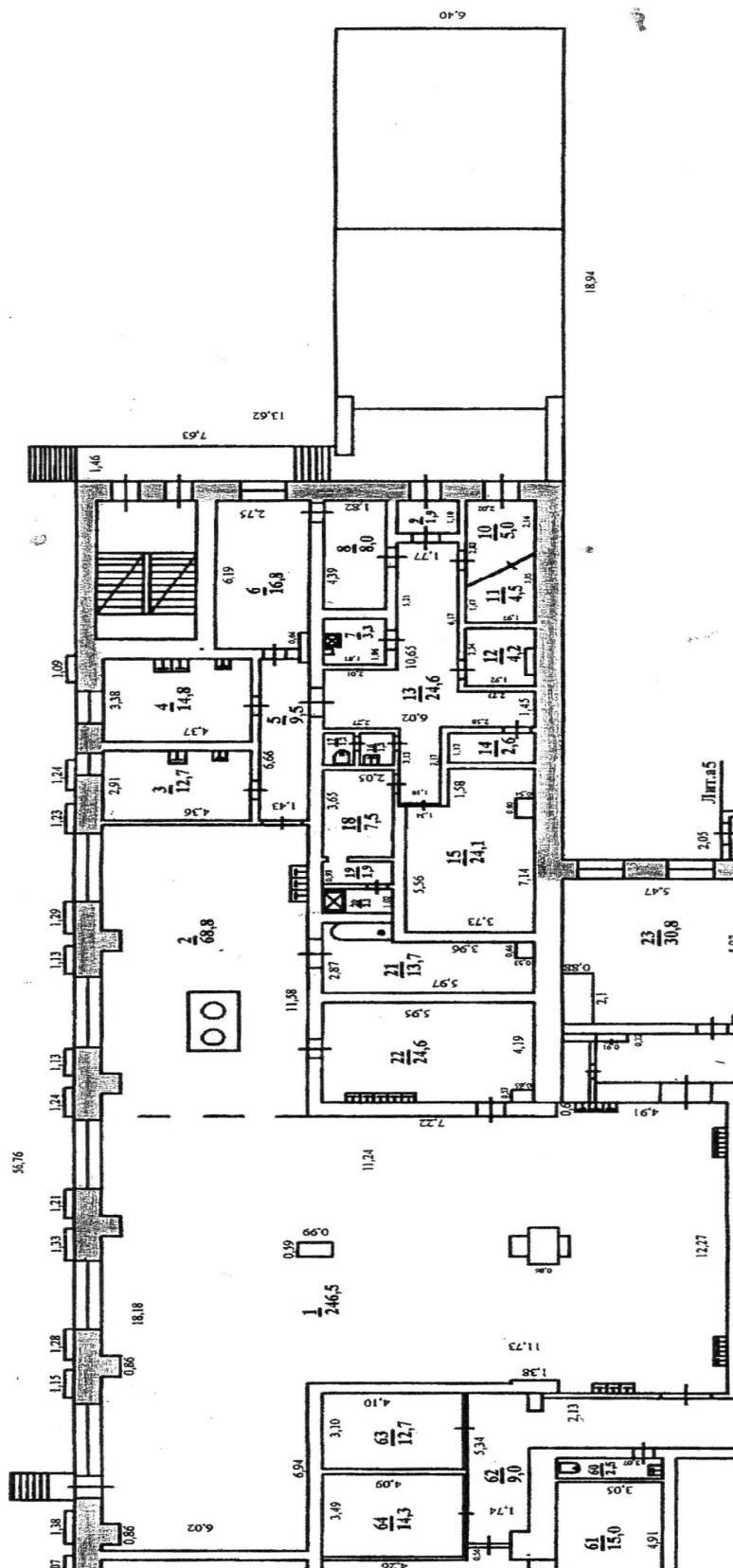
Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст.1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от 24.06.2008
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии	ТР ТС 007/2011
Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	

Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся школ)	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодическиемедицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опаснымиусловиями труда»	Приказ Минздравсоцразвит ия РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07от 27.03.07г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевойценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02

«Санитарно-эпидемиологические требования организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2)	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 – 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№ 1,2	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13

СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно –противоэпидемических (профилактических) мероприятий (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Гигиенические требования к естественному,искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививки календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта2014г.
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (В государственной регистрации не нуждается. – Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащимсанитарно – эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенногосоюза от 28.05.10г. №299.	

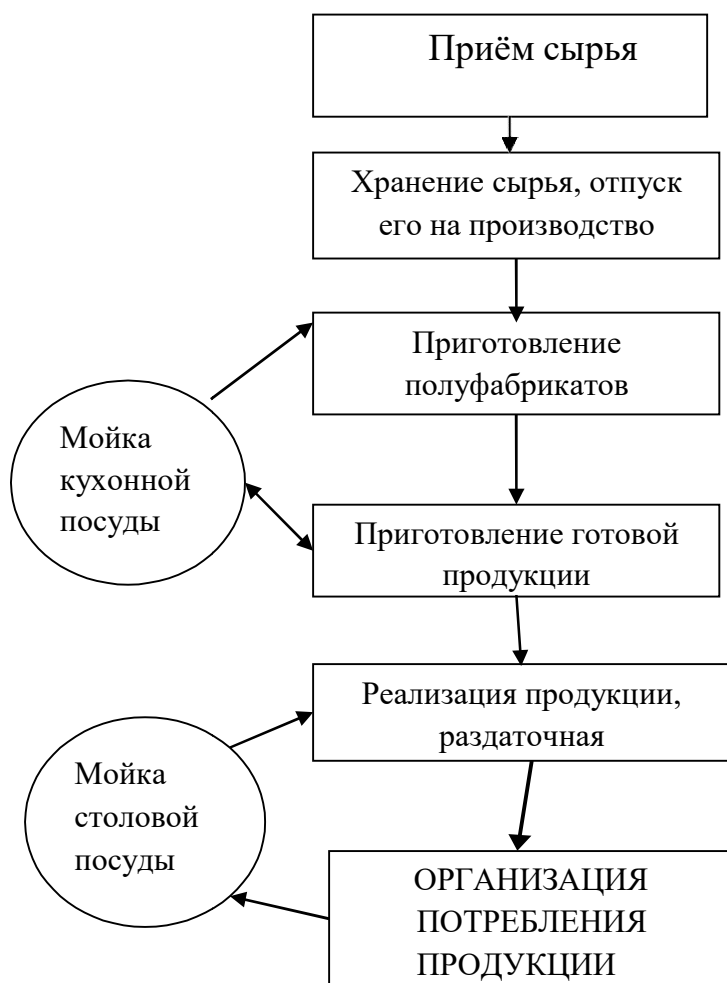
Схема пищеблока ГБОУ НАО «СШ №5»



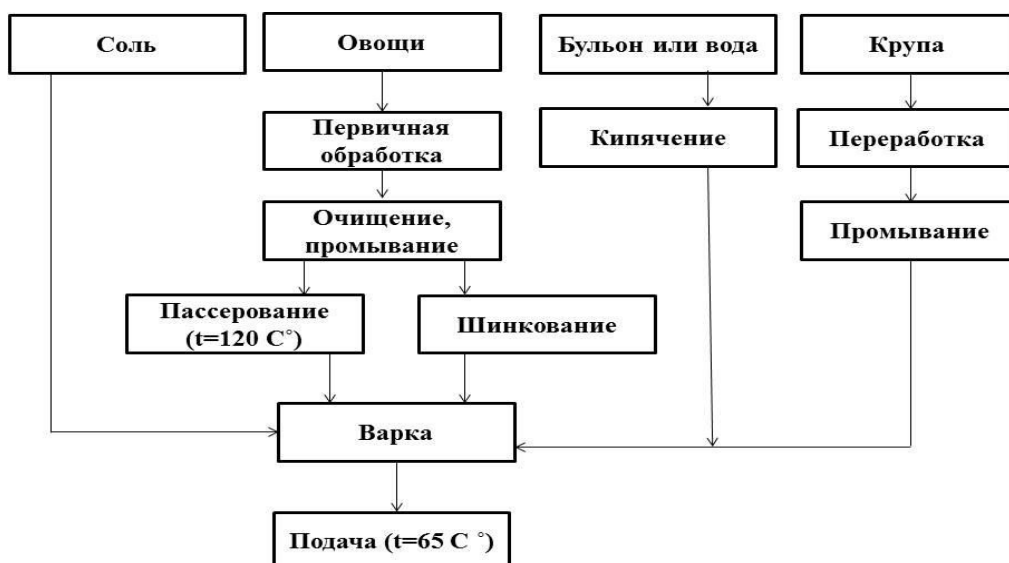
**Перечень оборудования пищеблока
ГБОУ НАО «СШ№5»**

Витрина холодильная	2
Котел пищеварочный	1
Мармит вторых блюд	2
Машина посудомоечная	1
Машина хлеборезательная	1
Плита электрическая	1
Шкаф холодильный среднетемпературный	1
Камера холодильная	1
Машина картофелеочистительная	1
Машина протирачно-резательная	1
Электрокитятильник	1
Кухонный комбайн	1
Весы	2

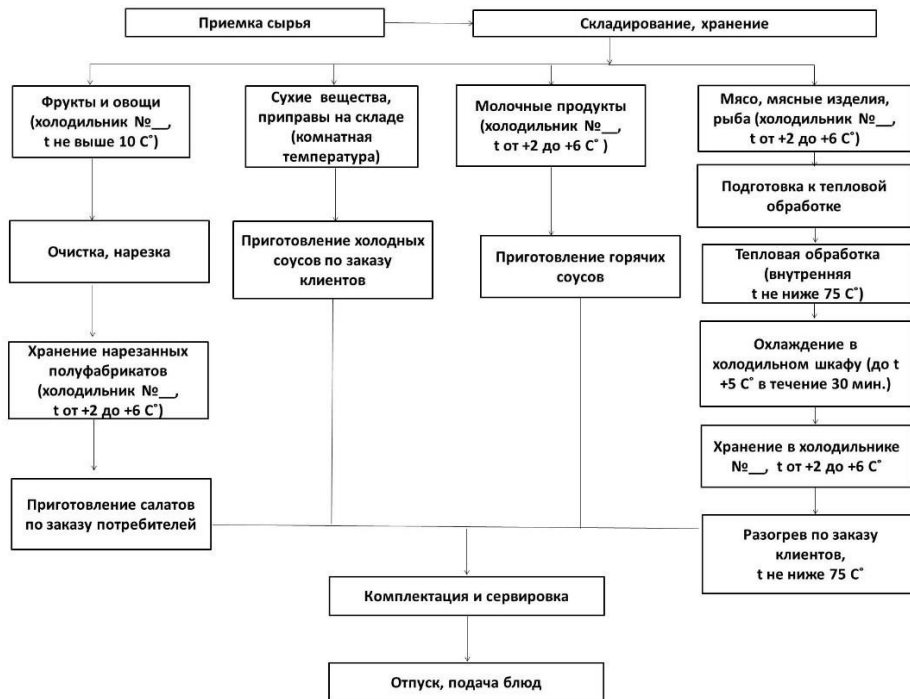
Блок-схема производственного контроля организации питания



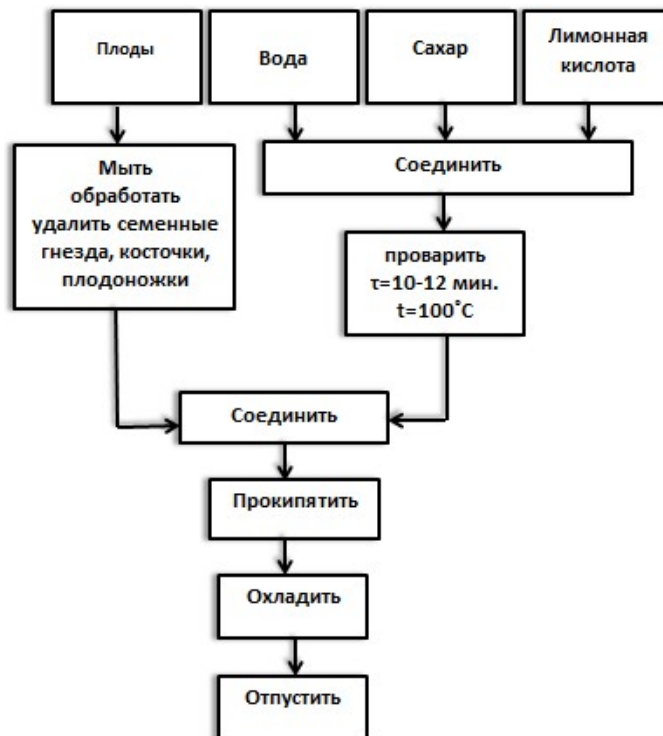
Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд



Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд



Блок-схема технологического процесса приготовления напитков



**Политика ГБОУ НАО «СШ №5»
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции

Предоставлять пищевую продукцию соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза и отвечающую требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей)).

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности 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 материально – технических и кадровых ресурсов.
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.
6. Предоставление обучающимся, родителям (законным представителям), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.
2. Совершенствование материально- технической базы пищеблока образовательной организации, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.
3. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников пищеблока.
4. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции.
5. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Администрация школы 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 образовательного учреждения и участников образовательного процесса.

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений, мытью посуды

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

Помещения для приготовления и приема пищи, хранения пищевой продукции оборудуются технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции.

Оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря, столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов.

Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;

- мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;

-ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;

-просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

-механическое удаление остатков пищи;

-мыть в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

-мыть во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

-ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с

душевой насадкой;

-просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств;

во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть высушены и вымыты.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;

столовую посуду - в шкафах или на решетках;

столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

В конце рабочего дня должна производиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечной машине с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью.

Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

Один раз в неделю проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте.

Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.

Для уборки каждой группы помещений, неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь.

Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

При отсутствии помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте.

Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми химическими веществами в присутствии обучающихся, сотрудников образовательной организации и персонала пищеблока.

Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (инструкция для школьного фельдшера)

Медицинский персонал обязан:

- осуществлять повседневный контроль соблюдения требований санитарных правил;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся организовать контроль раскладки продуктов с использованием технологических карт и утвержденного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания;
- проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- вести ежедневный осмотр сотрудников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний с занесением результатов в гигиенический журнал;
- организовать контроль санитарного состояния пищеблока и проведения еженедельных генеральных уборок;
- организовать контроль предоставления необходимых медицинских документов и реализации индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании и детей с ОВЗ;
- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации горячего питания;
- незамедлительно информировать руководителя школы о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
- сообщать в региональные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников школы в течение 2 часов после установления диагноза в установленном порядке;
- проводить работу по формированию навыков здорового и правильного питания у обучающихся.

**Требования к прохождению профилактических
медицинских осмотров, гигиенического воспитания и
обучения, личной гигиене персонала
(инструкция для школьного фельдшера)**

Персонал пищеблока проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке не реже 1 раза в год; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год.

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

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

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал сотрудников.

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

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

Персонал пищеблока должен соблюдать правила личной гигиены:

приходить на работу в чистой одежде и обуви;

оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти, носить одноразовые/многократные маски и одноразовые перчатки.

Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат/костюм, колпак или косынка, маски и перчатки).

Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Работники пищеблока обязаны снимать в специально отведенном месте специальную одежду при посещении туалета или надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом после посещения туалета.

Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу.

Требования к соблюдению санитарных правил (инструкция для руководителя школы)

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

-наличие текста санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников;

-выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;

-необходимые условия для соблюдения санитарных правил;

-прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

-наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

-своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;

-организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

-исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.

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

**Перечень пищевой продукции,
которая не допускается при организации питания детей**
(Приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

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

**Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевой продукции для
организации питания детей от 7 до 18 лет
(Приложение 7 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35

21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2
27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Потребность в пищевых веществах и энергии, витаминах и минеральных
веществах (суточная)
(Приложение 10 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20)**

Название пищевых веществ	Потребность в пищевых веществах для обучающихся двух возрастных групп	
	с 7 до11 лет	12 лет и старше
Белки (г)	77	90
Жиры (г)	79	92
Углеводы (г)	335	383
Энергетическая ценность (ккал)	2350	2720
Витамин В1 (мг)	1,2	1,4
Витамин В2 (мг)	1,4	1,6
Витамин С (мг)	60	70
Витамин А (рет.экв)	700	900
Витамин D(мг)	10	10
Кальций (мг)	1100	1200
Фосфор (мг)	1100	1200
Магний (мг)	250	300
Железо (мг)	12	18
Калий (мг)	1100	1200
Йод (мг)	0,1	0,12
Селен(мг)	0,03	0.05
Фтор (мг)	3,0	4,0

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

Наименование объекта производствен ного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производствен ного контроля	Нормативная, нормативно- техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья. компонент ов и пищевой продукции	Поступающее сырье, компоненты и пищевая продукция	Требования к упаковке и маркировке: -соответствие видов и наименований поступившего сырья компонентов и пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации -соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил инормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продукции СанПиН2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты на соответствующие виды продукции

**Требования к приему пищевых продуктов на
пищевом блоке
(инструкция для зав.столовой)**

1. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом предприятия, оказывающего услуги по организации питания.
2. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
3. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению.

**Требования к условиям хранения,
приготовления и реализации пищевых
продуктов и кулинарных изделий
(инструкция для зав.столовой, повара,
школьного фельдшера)**

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБОУ НАО «Средняя школа № 5» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом, заведующей столовой. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 19). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 14), который хранится в течение года.

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

Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал (Приложение 15).

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

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

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

Обработанный яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

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

протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи – согласно маркировке указанной производителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озелененный картофель не используется в пищу.

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

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

Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

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

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

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

При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико- технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, 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 выпекаются на электросковородах толщиной не менее 5-6 мм.

Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего 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 профессиональный блендер.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения).

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

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, не касаясь продукта руками.

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

- обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду(IV). Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению.

Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

При обработке овощей соблюдаются следующие требования.

Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

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

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.

Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

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

В качестве заправки салатов используется растительное масло.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

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

Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарным правилам.

В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

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

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

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

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

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 18).

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 19, 20).

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

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

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

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

использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 11;

изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным 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); крошек 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.

В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Имеется питьевой фонтан на 1 этаже. На экзаменах используется питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

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 с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

Журнал
учета температурного режима холодильного оборудования
(Приложение 2 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20)

<i>Наименование производственного помещения</i>	<i>Наименование единицы холодильного оборудования</i>	<i>(t в °C)</i>					
		<i>Месяц/дни: (ежедневно)</i>					
		<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>		<i>30</i>

Журнал
учета температуры и влажности в складских помещениях
(Приложение 3 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20)

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование складского помещения</i>	<i>Месяц/дни (t в °С) и влажности %</i>					

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

**Журнал
бракеража готовой пищевой продукции
(Приложение 4 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20)**

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

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

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

**Журнал
бракеража скоропортящейся пищевой продукции
(Приложение 5 к СанПиН 2.3/ 2.4.3590-20)**

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

Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения пищеблока животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право предоставляемых услуг.
5. Не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии персонала и обучающихся

Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования».

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

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

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

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно образовательное учреждение проводит проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт, хранящийся в кабинете заместителя директора в папке «Акты проверки».

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

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

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

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

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

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

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

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

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

Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

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

В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

<i>№ п/п</i>	<i>Дата забора проб</i>	<i>Наименование лабораторного исследования пищевой продукции</i>	<i>Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование</i>	<i>Результат контроля</i>	<i>Мероприятия после контроля проб</i>
1	2	3	4	5	6

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам

1. Заведующая столовой
2. Повар
3. Кухонный рабочий
4. Уборщик служебных помещений

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

Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению

<i>Перечень должностей, работников подлежащих прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Количество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
1	2	3
Заведующий столовой	1	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Повар	3	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Кухонный рабочий	2	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Уборщик служебных помещений	2	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

<i>N п/п</i>	<i>Ф.И.О. работника</i>	<i>Должность</i>	<i>Дата прохождения медицинского осмотра</i>	<i>Медицинское заключение</i>	<i>Дата следующего медицинского осмотра</i>
1.					
2.					
3.					

Гигиенический журнал (сотрудники)

<i>№ п/п</i>	<i>Дата</i>	<i>Ф.И.О.* работника (последнее при наличии)</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи</i>	<i>Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела</i>	<i>Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен/ отстранен)</i>	<i>Подпись медицинского работника или ответственного лица</i>
1	2	3	4	5	6	7

Примечание:

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

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов</i>	
Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	Журнал общественного контроля за организацией питания
	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
	Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
	Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
	Журнал бракеража готовой пищевой) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторного контроля пищевых продуктов.
	Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
	Гигиенический журнал
	Журнал проведения влажной и генеральной уборки
	Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе
	Журнал учета температуры в холодильниках. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
Журнал учета дезинфекции и дератизации Договоры и акты приема выполненных работ по договорам.	
Личные медицинские книжки каждого работника	
Примечание	

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

<i>Дата</i>	<i>Время включения</i>	<i>Время включения</i>	<i>Время работы</i>	<i>Суммарное количество</i>	<i>Ответственное лицо</i>
1	2	3	4	5	6

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

<i>№ п/п</i>	<i>Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции</i>	<i>Дата регистрации обращения</i>	<i>ФИО лица, принявшего обращение</i>	<i>Решение по факту обращения</i>	<i>Срок исполнения</i>	<i>Ответственный за исполнение</i>
1	2	3	4	5	6	7

График генеральной и влажной уборки пищеблока

Наименование помещения	Вид уборки	Периодичность, время	Лицо, проводимое уборку
Овощной цех	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	
Горячий цех	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	
Мясо-рыбный цех	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	
Холодный цех	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	
Обеденный зал	ежедневная	после каждого приема пищи и в конце рабочего дня	
	генеральная	15.00 еженедельно, каждая пятница	
Бытовые помещения и помещения мойки	ежедневная	15.00 и по мере загрязнения	
	генеральная	еженедельно, каждая пятница	

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

<i>Внутренний мониторинг питания</i>	<i>Внешний мониторинг питания(проводится родительским советом, либо родителем (законным представителем))</i>
<p>Ежедневно: (бракеражная комиссия)</p> <ul style="list-style-type: none"> -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус,цвет, запах) 	<p>Ежедневно: путем контроля на электронном носителе</p>
<p>1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус,цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся. 	<p>1 раз в неделю:</p> <ul style="list-style-type: none"> -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус,цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

Журнал общественного контроля за организацией питания

<i>Дата</i>	<i>Время</i>	<i>ФИО эксперта</i>	<i>Объекты</i>	<i>Пробы</i>	<i>Выводы</i>	<i>Рекомендации</i>
1	2	3	4	5	6	7

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

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

Таблица 1

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

<i>Наименование</i>	<i>7-11 лет</i>	<i>12 лет и старше</i>
Энергия (ккал)	2350	2720
Белок, г	77	90
Жиры в т.ч. животный	79	72
Углеводы	335	383
Витамин С	60	70
Витамин В1	1,2	1,4
Витамин В2	1,4	1,6
Витамин А (реет.экв/сут)	700	900
Витамин D	10	10
Кальций	1100	1200
Фосфор	1100	1200
Магний	250	300
Железо	12	18
Калий	1100	1200
Йод	0,1	0,1
Селен	0,03	0,05
Фтор	3	4

Примечание:

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

2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню, утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях (Приложение 34).

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

образовательных организациях.

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

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %

	7-11 лет	12 лет и старше
Завтрак	20-25%	20-25%
Обед	20-25%	20-25%

3. Меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением 35. 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 рецептов. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

4. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

5. Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному меню.

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

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

Возраст детей	Завтрак	Обед	Полдник
С 7-11 лет	500	700	300
С 12 лет и старше	550	800	350

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

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

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

10. На основании утвержденного основного меню ежедневно составляется меню

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

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

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

**Рекомендуемый ассортимент
основных пищевых продуктов для использования в питании детей
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории, оленина, птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат),

Рыба и рыбопродукты - рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

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

- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).

- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска;

- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый)

- сметана - после термической обработки;

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

простокваша; не менее 2,53% жирности

Пищевые жиры:

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

- растительное масло (подсолнечное).

Кондитерские изделия

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовой салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, томатная паста, томат-пюре;

Фрукты:

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

- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости; сухофрукты.

Соки и напитки:

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

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

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

- какао, чай.

Консервы:

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

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Пример технико-технологической карты

Технологическая карта №				
Наименование кулинарного изделия	Фрикадельки из кур или филе кур			
Наименование сборника рецептов	Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всеобразовательных организациях 2017 год, М.П.Могильный			
Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Бройлер-цыпленок	206/185,4	74/66,6	12	7,4/6,66
Куриные окорока	132/118,8	74/66,6	13,2/11,88	7,4/6,66
Филе п/п	75,4/67,9	74/66,6	7,54/6,79	7,4/6,66
Хлеб пшеничный	16/14,4	16/14,4	1,6/1,44	1,6/1,44
Внутренний жир или лук	4	4	0,4	0,4
	4,8	4	0,48	0,4
Масса п/ф		114/102,6		
Масса готовых фрикаделек		100/90		
Масло сливочное	10	10	1	1
Выход:	110	Возраст	12 лет и старше	
	100		7-11 лет	
Технология приготовления:	Из котлетной массы, приготовленной как на котлеты, разделяют шарики по 2-3 штуки на порцию и отваривают на пару или в воде. Отпускают фрикадельки с гарниром и маслом			
Требования к качеству	Внешний вид: изделия в форме шариков одинакового размера, уложенные в тарелку сбоку гарнир			
Цвет и запах	Свойственный изделиям из котлетной массы.			
Консистенция	Сочная, нежная			
Вкус:	Умеренно соленый, свойственный свежеприготовленным изделиям из котлетной массы.			
<i>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</i>				
Белки	13,72/12,34	Ca	48,42/43,57	
Жиры	19,86/17,87	Mg	14,42/12,97	
Углеводы	8,10/7,29	Fe	1,14/1,02	
Эн.цен.	272/244	C	1,02/0,92	

