

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
В МБОУ «Хайтинская ООШ»**

*Пищевлок*

**1. Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального Закона от 02.01.2000г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Технического регламента Таможенного союза 021/2011«О безопасности пищевой продукции», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 и др . (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её доставки, организации производственного контроля в муниципальном бюджетном образовательном учреждении «Хайтинская ООШ» (далее – МБОУ «Хайтинская ООШ») с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Главная задача применения системы ХАССП в программе производственного контроля на пищевом блоке — анализ рисков для всех производственных процессов и выявление критических контрольных точек для каждого процесса.

Анализу подлежит вся цепочка — от поступления готовых блюд в Учреждение, до этапа передачи готовых блюд учащимся.

При обнаружении угроз, которые могут негативно повлиять на конечный продукт, разрабатываются предупреждающие действия.

• Использование принципов ХАССП обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа рисков и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП

Источники возникновения риска в МБОУ «Хайтинская ООШ»:

- персонал,
- оборудование,
- окружающая среда.

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия готовых блюд требованиям нормативных документов,

регламентирующим качество и безопасность пищевых продуктов (в т.ч. ТР ТС, ГОСТ, СанПиН), на всех этапах производства, начиная с приемки до выдачи готового блюда учащимся.

## **2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1 требования к персоналу;
- 2.2. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.3. требования к условиям доставки и выдаче готовых блюд;
- 2.4. анализ рисков при поступлении и выдаче готовых блюд.
- 2.5. перечень критических контрольных точек процесса доставки; и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.6. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.7. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе хранения и перевозки пищевой продукции;
- 2.8. меры по предотвращению проникновения в помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.9. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

## **3. Требования к персоналу, оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

**3.1.** С целью исключения риска вредного воздействия биологических факторов:

Лица, поступающие на работу в пищеблок МБОУ «Хайтинская ООШ», должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо пищеблока, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых выдачей пищевой продукции и работников, занятых на пищеблоке (кухонного рабочего), на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (см. приложение) на бумажном и/или электронном носителях.

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

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

**3.2.** Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции все работники производственных помещений пищеблока обязаны:

- оставлять в специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты, тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу пищеблока;

Не допускается привлечение к раздаче блюд посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

Лица, осуществляющие работы по погрузке и выгрузке п пищевой продукции, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

**3.3.** С целью исключения риска вредного воздействия физических факторов и факторов среды обитания:

работникам пищеблока необходимо снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать рабочую одежду булавками.

В помещении пищеблока запрещено содержание синантропных птиц и животных, проживание физических лиц, хранение личных вещей и комнатных растений.

**3.4.** Пищеблок МБОУ «Хайтинская ООШ» должен быть оборудован необходимым холодильным оборудованием:

- Приложение 2

- План-схема пищеблока МБОУ «Хайтинская ООШ».

Холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

**3.5.** В целях исключения риска вредного воздействия факторов среды обитания, биологических, физических и химических факторов:

- Технологическое оборудование, инвентарь, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами и устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств.

**3.6.** Чистую одноразовую посуду хранят в шкафу .

**3.7.** Рабочие столы на пищеблоке моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, щетки, ветошь и др.)..

Ветошь для протирания столов после использования стирают при температуре не менее 45° С с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Раковины по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 45°С) и дезинфицируются.

**3.8.** Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40 - 50 град. С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

**3.9.** В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка: мытье полов (в т.ч. плинтусов), удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих и дезинфицирующих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

График проведения текущей уборки необходимо размещать в производственных помещениях.

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

Генеральная уборка проводится в соответствии с **инструкцией**:

### **Инструкция по проведению генеральной уборки на пищеблоке**

#### **I Условия выполнения работы**

1.1 Ответственное лицо \_\_\_\_\_

(ФИО медицинской сестры диетической)

1.2. Привлекаемые к проведению генеральной уборки лица

(Ф.И.О, младшего персонала)

1.3. Место комплектации уборочного инвентаря, приготовления рабочих растворов дезинфицирующих средств

## **II Подготовительные действия**

- 2.1. Надеть чистый халат, шапочку (косынку), резиновые перчатки, тапочки;
- 2.2. Освободить максимально помещение от мебели и оборудования или отодвинуть их к центру помещения для обеспечения свободного доступа к обрабатываемым поверхностям и объектам, выключить из сети электрооборудование и приборы.

## **III Основные действия**

- 3.1 Технология проведения генеральной уборки, в 2 этапа:

### **Первый этап**

Взять уборочный инвентарь, с маркировкой (цвет или буквенное обозначение).

Предварительно обработать поверхности с применением растворов моющих средств для удаления механических и других загрязнений, с целью более эффективного воздействия на обрабатываемые поверхности дезинфицирующего средства (указать наименование используемого ДС, его концентрацию).

Затем помещение (пол, стены, потолок, двери и другие поверхности), оборудование протирают ветошью, обильно смоченной одним из дезрастворов.

(процесс дезинфекции и смывания загрязнения с поверхностей можно объединить в один процесс в случае использования дезинфицирующего средства с моющим эффектом. Возможно использование для орошения поверхностей распыляющей аппаратуры, время дезинфекционной выдержки обработанных поверхностей определяется методическими указаниями по применению дезинфицирующего средства; при обработке поверхностей используется чистая ветошь)

Последовательность обработки поверхностей:

- потолки, стены на всю высоту помещения;
- окна, подоконники, радиаторы отопления, осветительные приборы;
- пространство за отопительными батареями и внутри них последовательно с применением двух ершей; труднодоступные места обработать методом орошения;
- рабочие и труднодоступные поверхности оборудования и мебели;
- пол протереть влажной ветошью, смоченной дезинфицирующим раствором;
- протереть бактерицидные лампы 70 % спиртовым раствором.

### **Второй этап**

Надеть другой чистый халат, вторую пару резиновых перчаток.

Взять второй комплект уборочного инвентаря.

Смыть дезинфицирующий раствор со всех обработанных поверхностей стерильной ветошью, смоченной водопроводной водой.

Внести (сдвинуть) продезинфицированную мебель, оборудование.

Промыть пол чистой водой.

Включить УФ-облучатель, последующим проветриванием помещения в течение 20 мин.

- 3.2. Технология обработки уборочного инвентаря и ветоши по окончании уборки:

Замочить уборочный инвентарь в дезинфицирующем растворе (наименование, концентрация рабочего раствора, время);

Промыть. Высушить.

**Хранить уборочный инвентарь следует в специально выделенном помещении или шкафу вне производственных помещений пищеблока.**

**Уборочный инвентарь для туалета должен храниться отдельно от инвентаря для уборки других помещений.**

## **IV. Заключительные действия**

По окончании генеральной уборки заполняются по форме журналы генеральных уборок и журнал обеззараживания воздуха.

При проведении текущей и генеральной уборок должно быть исключено попадание посторонних предметов (веществ) пищевую продукцию.

**3.21** В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией ежемесячно и при необходимости.

Не допускается хранение продукции на пищеблоке во время проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации.

Все данные о проведенных мероприятиях (дезинсекция, дератизация) регистрируются в соответствующих журналах.

#### ***4. Требования к условиям хранения пищевых продуктов.***

**С целью исключения риска вредного воздействия биологических, химических, физических факторов и факторов среды обитания:**

**4.1.** Прием пищевых продуктов в пищеблок МБОУ «Хайтинская ООШ» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность, для подтверждения качества и безопасности продукции, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший.

В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствия товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция на пищеблок не принимаются.

Продукция принимается только в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом-завхозом.

Результаты контроля регистрируются:

**Приложение 3.** Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

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

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

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

Вся пищевая продукция на пищеблоке должна храниться только в термосах.

В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима в холодильном оборудовании.

В целях предотвращения риска вредного воздействия химических факторов на пищеблоке не допускается использование ртутных термометров.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в соответствующие журналы:

**Приложение 4.** Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

Журнал хранится в течении года.

**4.3** Проводить дезинсекцию и дератизацию буфета ежемесячно и при необходимости;

**Приложение 5.** Журнал учета дезинсекции и дератизации

#### ***5. Требования к условиям приготовления и реализации готовых блюд***

**С целью исключения риска вредного воздействия биологических и физических факторов:**

**5.1.** Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более 30 мин.

**5.2.** Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру  $+60\text{...}+65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже  $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

**5.3.** Бифидок, снежок, бифивит и другие кисломолочные продукты выдаются в таре производителя.

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

**Приложения 7.** Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

**Приложения 7.1.** Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)

**Приложение 10.** Журнал контроля параметров термообработки

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

Наименование блюд, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических картах.

С целью минимизации риска теплового воздействия должен осуществляться контроль температуры готовых блюд.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 11;
- использование остатков пищи от предыдущего приема, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности (приложение 3.2);
- с явными признаками порчи;
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили

**5.6.** Для исключения риска контактного микробиологического загрязнения готовых блюд раздачу должны производить только ответственные лица. Не допускается к раздаче готовых блюд иной персонал.

**5.7.** Для исключения риска размножения патогенных микроорганизмов не допускается оставлять в пищеблоке остатки пищевой продукции после её раздачи.

**5.8 .** Раздача готовых блюд должна осуществляться незамедлительно после приготовления пищи, снятия пробы членами бракеражной комиссии и отбора суточной пробы

**5.9** Хранение готовых блюд не допускается.

## ***6. Порядок организации и проведения производственного контроля***

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

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

**Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- персонал;
- помещения;
- оборудование;
- вредители;
- неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов;

- воздух;
- вода.

#### **Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

#### **Физические опасности:**

Физические опасности:

- наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции - присутствие инородного материала;
- температура отпускаемых блюд.

Приложение 13. Таблица анализа риска в МБОУ «Хайтинская ООШ»

## **6.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства:**

### **6.2.1. Персонал**

Этап допуска к работе на пищеблоке лиц, соответствующих требованиям, касающимся прохождения профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации.

Этап соблюдения персоналом санитарно-гигиенических требований (в т.ч. правил личной гигиены) в процессе перевозки пищевой продукции и раздачи готовых блюд - на всех стадиях производственного процесса, начиная со склада и до раздаточных.

Приложение 17.

Приложение 17.1

Приложение 18.

### **6.2.6. Особенности хранения и выдачи готовых блюд.**

Готовые блюда не хранятся, сразу поступают на раздачу.

Суточные пробы отбираются и хранятся в течение 48 часов.

## **6.4 Разработка системы мониторинга ККТ**

**6.4.1.** Система мониторинга определяется порядок осуществления контроля за ККТ, с указанием действий персонала (ответственных лиц) и времени контроля.

Целью системы мониторинга является обнаружение превышений предельных значений ККТ и в случае обнаружения проведение корректирующих действий, направленных на снижение рисков или устранение последствий превышения предельных значений ККТ:

- мониторинг требований к персоналу: при приеме на работу и в течение рабочей смены (фиксация данных о медосмотре, гигиеническом обучении, состоянии здоровья в соответствующих журналах).

- Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», который хранится в течение года.

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

## **6.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений.**

**6.5.1.** При несоответствии персонала установленным требованиям (медосмотр, санминимум, «журнал здоровье») – отстранение от работы на пищеблоке.

**6.5.2.** При отклонении значений показателей от установленных предельных значений в процессе перевозки, в процессе выдачи готовых блюд, ответственными лицами рабочей группы ХАССП организуются необходимые корректирующие мероприятия.

Приложение 22 Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению.

**6.6. Периодичность проведения контрольных мероприятий на соответствие выпускаемой пищевой продукции ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».**

1. Лабораторный контроль (Приложение 22)
2. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 23)
3. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7. 7.1.)

**6.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции помещения буфета, оборудования в процессе перевозки и выдачи) пищевой продукции.**

Периодичность проведения уборки проводится согласно графиков текущей и генеральной уборки, мойки оборудования в процессе перевозки и выдачи и по мере необходимости с использованием моющих и дезинфицирующих растворов; дератизации и дезинсекции помещения.

**Приложение 5.** Периодичность проведения дератизации и дезинсекции производственных помещений

**Приложение 14.** Журнал проведения генеральной уборки пищеблока

**Приложение 6.** Журнал приготовления дезинфицирующих растворов

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

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

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

**6.8.3.** Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

**6.8.4.** Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности – ежемесячно и по эпидпоказаниям.

**7. Перечни должностей, подлежащих обязательным предварительным и периодическим медицинским осмотрам, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.**

Прохождение обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом МЗ РФ № 29н от 28.01.2021. и профессиональное гигиеническое обучение и аттестацию персонала (Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г) в соответствии со следующими Перечнями:

Пищебло к	Кухонный рабочий	Прил., п. 23. Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках.	1 раз в год
--------------	---------------------	--	-------------

**8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций.**

№ п/п	Наименование ситуации	Перечень организаций оповещения	ФИО ответственного
1	Пожароопасная ситуация	ГУ МЧС по ИО Тел 26-52-46, 75-22-46 Пожарная часть № 4 ПСО МЧС ФПС ГУ МЧС РОССИИ по Иркутской области, тел. 6-12-40 Служба тел:101	Заведующий хозяйством
2	Отключение отопления в зимний период	Управляющая компания ООО «Робот строй» 6 -10 – 20, ЕДС 6-24-50	Заведующий хозяйством



3	Вспышка инфекционных заболеваний	Территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в городе Усолье – Сибирское и Усольском районе тел. 7-02-25	Медицинская сестра
4	Неисправность сетей канализации	Управляющая компания ООО «Роботстрой» 6 -10 - 20 ЕДС 6-24-50	Заведующий хозяйством
5	Отключение водоснабжения	ООО «Аквасервис» Тел. 6-28-94 Управляющая компания ООО «Роботстрой» 6 -10 - 20 ЕДС 6-24-50	Заведующий хозяйством
6	Ухудшение санитарных показателей и качества питьевой воды	ООО «Аквасервис» Тел. 6-28-94	Заведующий хозяйством
7	Перебои в электроснабжении	Управляющая компания ООО «Роботстрой» 6 -10 - 20 ЕДС 6-24-50	Заведующий хозяйством
8	Неисправность холодильного оборудования.	ИП Пыжов Г.В	Заведующий хозяйством

## 9. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного, визуального, лабораторно-инструментального контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

### 9.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- Политика в области качества и обеспечения безопасности пищевой продукции (Приложение 25);
- Таблица анализа риска (Приложение 13)
- Перечень параметров для устранения опасных факторов (Приложение 19)
- Предельные значения контролируемые в ККТ (Приложение 20)
- Процедуры мониторинга (Приложение 21)
- Процедуры проведения корректирующих действий (Приложение 22)
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 27)
- Программу внутренней проверки системы ХАССП;

## 10. Перечень регистрационно-учетной документации.

1. Журнал входного контроля (приложение 3)
2. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.)
3. Журнал учета дезинсекции и дератизации (Приложение 5.)
4. Журнал приготовления дезинфицирующих растворов (приложение 6.)
5. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд) (Приложения 7., 7.1.)
6. Образец ТТК (Приложение 9.)
7. Таблица анализа риска (Приложение 13)
8. Журнал учета проведения генеральных уборок (приложение 14)
9. Журнал учета санитарного состояния пищеблока (приложение 15)
10. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (Приложение 17)
11. Журнал здоровья персонала (Приложение 18)
12. Таблица предельных значений параметров, контролируемых в ККТ (Приложение 20)
13. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления) (Приложение 21)

14. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению. (Приложение 22)
15. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение 23)
16. Лабораторно –инструментальный контроль (Приложение 24)
17. Политика в области качества и обеспечения безопасности пищевой продукции в МБДОУ «Детский сад № 39» (Приложение 25)
18. Журнал мониторинга по принципам ХАССП ( Приложение 27)
19. Личные медицинские книжки каждого работника (ответственное лицо, заведующий хозяйством)
20. Акты выполненных работ и протоколы лабораторных исследований
21. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
22. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 26)
23. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 27).

Приложение 1.

**Перечень Законов, технических регламентов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов.**

Наименование нормативного документа.	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	№ 52-ФЗ от 30.03.1999г.
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 Комиссией 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 г
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
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ № 29 от 02.01.2000г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и	N 15-ФЗ от 23.02.2013

последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	2.1.3684-21
Федеральный закон «О защите прав потребителей»	От 07.02.1992г(в редакции от 03.07.2016г.№265-ФЗ
Кодекс РФ «Об административных правонарушениях»	От 30.12.2001г.№195ФЗ (редакция от28.12.2016г №510 -ФЗ
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ МЗ РФ № 29 н от 28.01.2021
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
Требование к качеству холодного и горячего водоснабжения.	СанПиН 2.1.3684-21 Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" и СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
Требование к профилактике инфекционных заболеваний	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 г. N 4 "Об утверждении санитарных

	правил и норм СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1, приложение 2	№ 125- н от 21 марта 2014г
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
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. № 299.	

Приложение 3.1.

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

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

Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для раздельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

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

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.

Транспортных средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать 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.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. Обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов

Приложение 3.3

**Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок**

Примечание:

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

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	изготовитель	поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта (Декларация о соответствии, СГР, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактического реализации	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

Приложение 4.

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

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

**Журнал учета дезинсекции и дератизации**

Дата проведения обработки специализированной организацией	Наименование документа ( акт выполненных работ)	Личная подпись ответственного лица

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

Приложение 6.

**Журнал приготовления дезинфицирующих растворов**

Дата	Наименования концентрации растворов	Срок годности	роспись

Приложение 7.

**Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции**

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <a href="#">&lt;*&gt;</a>
1	2	3	4	5	6	7	7

Приложение 7.1.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

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

4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

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

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

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

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

## Приложение 9.

### Пример технологическая карта

Утверждаю:

\_\_\_\_\_

### Технологическая карта

Наименование блюда \_\_\_\_\_

Показание к применению \_\_\_\_\_

Наименования сборника рецептур \_\_\_\_\_

Наименование продукта	Брутто	Нетто	Химический состав			
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность ккал\сут.
Вес готового блюда						

## Приложение 11

### ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ В ПИТАНИИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ:

#### Мясо и мясопродукты:

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

#### Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

#### Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

#### Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;

- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

*Молоко и молочные продукты:*

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из не пастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

*Яйца:*

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

*Кондитерские изделия:*

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

*Прочие продукты и блюда:*

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Приложение 11.1

## **РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

*Мясо и мясопродукты:*

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

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

*Молоко и молочные продукты:*

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;



- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий) - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);

*Пищевые жиры:*

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) – первые блюда, вторые блюда;

*Кондитерские изделия:*

- зефир, пастила, мармелад;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники,
- джемы, варенье, повидло,

*Овощи:*

- овощи чищенные: картофель, капуста белокочанная, морковь, свекла, огурцы, томаты, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), томатная паста,

*Фрукты:*

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

*Соки и напитки:*

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- какао, чай.

*Консервы:*

- сайра (для приготовления супов);
- компоты;
- кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- огурцы соленые.

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

*Соль* поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Приложение 12

***Типовые требования к составлению сводного 10 - дневного меню.***

При организации питания воспитанников МБОУ «Хайтинская ООШ» учитываются принципы детского питания. Рацион питания должен быть разнообразным и соответствовать показаниям по химическому составу, пищевой ценности, набору пищевой продукции, режиму питания, сбалансированности рациона питания по всем незаменимым и заменимым пищевым факторам, включая **белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные веществ**. В дни замены пищевой продукции и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и пищевой ценности диет.

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

**Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.**

Меню составлено: на 10 дней. Кратность питания: 2-ух разовая (завтрак, 2 завтрак, обед).

Фактическое меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности. В примерном меню должны быть данные о содержании витаминов, минеральных веществ, данные содержания основных питательных веществ (Б, Ж, У).

Способы приготовления блюд: варка, тушение, запекание, на пару, протертые блюда.

Количество пищевых веществ, микроэлементов, витаминов и калорийность:

	Белки (гр)		Жиры (гр)		Углеводы (гр)		Калорийность (ккал)	
	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад	Ясли	сад
Норма	42	54	47	60	203	261	1400	1800

Должны отсутствовать продукты, включенные в список запрещенных.

В меню должны быть ссылки на рецептуры блюд и кулинарных изделий. В примерном меню должна присутствовать информация о содержании микроэлементов и витаминов в каждом блюде. Не должно быть повторения одноименных блюд и гарниров в течение одного дня.

Количество жиров, белков и углеводов, общая калорийность рациона должны соответствовать диетам, согласно нормам приказа Минздрава РФ от 05.08.2003 № 330 (с изм.).

Среднесуточные количества продуктов в день на больного должны соответствовать нормам сан пин 2.3\2.4. 3590 - 20

Приложение 12.1

**Блок-схема технологического процесса МБОУ «Хайтинская ООШ»**





Утилизация отходов

№	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1.	Допуск до работы на пищеблоке и	Биологическая - персонал	-медосмотр -гигиеническое обучение -соблюдение правил личной гигиены -журнал здоровья	При выполнении плановых мероприятий риск отсутствует	ККТ № 1
2.	Формирование ассортиментного перечня продуктов	Биологическая -эпидемиологически опасные продукты -поступление запрещенного сырья (приложение 11)	-корректировка меню -договор с поставщиками -планирование расхода продуктов (примерное утвержденное меню)	При выполнении плановых мероприятий риск отсутствует	отсутствует
3.	Поступление продуктов	Биологическая -загрязнение патогенными, условно-патогенными м/о, гельминтами, вирусами -нарушение целостности упаковки -нарушение условий транспортировки -поставка продукта не в таре производителя Химическая -пестициды Физические -грызуны, жучки, примеси	-входной контроль (приложение 3.) -журнал бракеража поступающей пищевой продукции (приложение 3.1) -журнал бракеража скоропортящихся продуктов (приложение 3.2) -Визуальный контроль	При выполнении плановых мероприятий риск присутствует	ККТ № 2
3	Раздача готовой продукции	Биологическая - патогенные, условно-патогенные м/о, гельминты, вирусы Химическая -моющие и дез.раствор Физическая -инородный материал в продукте	-соблюдение норм реализации готового продукта - Журнал разведения дез. растворов (приложение 6.) - соблюдение личной гигиены -журнал здоровья	При выполнении плановых мероприятий риск минимальный	ККТ № 6

Приложение 14

*Журнал учета проведения генеральных уборок*

*График*  
*Проведения генеральных уборок*  
 На \_\_\_\_\_ 20\_\_г

№	Планируемая дата проведения	Наименования, используемого экспозиция	концентрация дезсредства,	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
1					
2					

Приложение 15

*Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада*

Наименование мероприятий	число	Месяц																							
		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой																									
2. Санитарно-																									

гигиеническое состояние пищеблока																						

Приложение 17

**Журнал учета результатов медицинских осмотров и гигиенического обучения работников**

№ п/п	Ф.И.О. работника <*>	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра	Дата прохождения гигиенического обучения
-------	----------------------	-----------	---------------------------------------	------------------------	--------------------------------------	--

Приложение 17.1

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

1. Персонал образовательной организации проходит обязательные предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; гигиеническое обучение и аттестацию по программам »Общественное питание«.», «Летний оздоровительный отдых.» не реже 1 раза в год,

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

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

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (Приложение N 18).

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

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

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

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

6. Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом; работникам не допускается пользоваться общественным туалетом.

**Журнал здоровья персонала**

Примечание:

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

№ п/п *	дата	ФИО работника	должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)  Допущен/Отстранен	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1	2	3	4	5	6	7	8

Приложение 20

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

№	ККТ	Контролируемый параметр	Предельное значение	Нормативная документация	Ответственный
1	Допуск персонала до работы с пищевыми продуктами	- наличие медосмотра и гигиенического обучения - отсутствие признаков кишечных инфекций, простудных заболеваний, гнойничковых заболеваний кожи.	-наличие  -отсутствие	Приложение 17  Приложение 18	Заведующий хозяйством, медицинская сестра
2	Реализация готовой продукции	-соответствие требованиям ттк -соответствие меню	-не соответствует	-ттк -меню	Повар смены

Приложение 22

**Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению.**

№	ККТ	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1	Персонал	Наличие признаков кишечных инфекций, простудных заболеваний, гнойничковых заболеваний, отсутствие	-отстранение от работы с пищевыми продуктами.

		медосмотра, гигиенического обучения.	
2	Выдача готовой продукции	-несоответствие готового блюда по органолептическим показателям	-информирование руководства, доведение до нужных параметров готового блюда, в случае невозможности исправления снятие с реализации и утилизация за счет лица допустившего брак.

Приложение 23

**Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции**

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

Приложение 24

**Лабораторно –инструментальный контроль**

П/р №	Наименование исследований, испытаний.	Периодичность исследования. Объём.	исполнители
1.	<b>Исследование готовых блюд на микробиологические показатели:</b>		
1.1	- Proteus - БГКП - Сальмонеллы - Стафилококк - КМАФАнМ - КТО	2 раза в год	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»
2.	<b>Исследование воды на микробиологические показатели - ОМЧ на 37° (общее микробное число)</b>		
2.1.	- ОКБ общие (обобщенные) колиформные бактерии (вся вода, кроме воды водоёмов и сточной) - Escherichia coli (кишечная палочка) - энтерококки - колифаги с обогащением (классический бактериологический метод) - мутность (фотометрический метод) - определение вкуса и привкуса воды органолептическим методом	1 раз в год	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»



	- определение запаха органолептическим методом в воде - цветность (фотометрический метод)		
3.	<b>Исследование смывов на микробиологические показатели - смывы на БГКП (бактерии группы кишечной палочки) с использованием среды Кода (классический бактериологический метод)</b>		
3.1.	паразитологические исследования - смывы с поверхности на яйца гельминтов (метод санитарно-паразитологических исследований)	2 раза в год	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»
3.2.	исследования на особо-опасные и природно-очаговые инфекции - бактериологическое исследование смывов на псевдотуберкулез, иерсиниоз	2 раза в год	
3.3.	исследования аптечных форм на санитарно-гигиенические показатели - активный хлор в дез. растворе (титриметрический метод)	2 раза в год	
3.4.	исследование физических факторов - измерение параметров микроклимата (температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 раза в год	
4	<b>Исследование почвы на микробиологические показатели - индекс БГКП</b>		
4.1.	исследование почвы на микробиологические показатели - индекс энтерококков (классический бактериологический метод)	1 раз в год	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Иркутской области»
4.2.	исследование почвы на микробиологические показатели - патогенные бактерии, в т. ч. сальмонеллы (классический бактериологический метод)	1 раз в год	
4.3.	исследование почвы на паразитологические показатели - исследование почвы, песка, грунтов, биогумуса, торфа, компоста и органических удобрений на цисты патогенных кишечных простейших по Падченко И.К.	1 раз в год	
4.4.	исследование почвы на паразитологические показатели - исследование почвы, песка, грунтов, биогумуса, торфа, компоста и органических удобрений по методу Романенко на жизнеспособные яйца и личинки гельминтов	1 раз в год	
4.5.	исследование почвы на санитарно-гигиенические показатели - ртуть в почве (атомно-абсорбционный метод)	1 раз в год	
4.6.	исследование почвы на санитарно-гигиенические показатели - свинец, кадмий, медь, цинк, марганец, никель, кобальт, хром в почве (за один первый основной элемент) (атомно-абсорбционный метод)	1 раз в год	

**Политика  
в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции  
в МБОУ «Хайтинская ООШ»**

Качество и обеспечение безопасности пищевой продукции является неотъемлемой частью общей Политики МБОУ «Хайтинская ООШ» и высшим приоритетом в работе.

Политика в области обеспечения качества и безопасности продукции основывается на:

- Безусловном соблюдении национальных законодательных и международных нормативных требований к обеспечению безопасности поставляемой продукции для жизни и здоровья потребителей в соответствии с принципами системы менеджмента безопасности пищевой продукции ХАССП и требованиями ИСО 22000.

- Обеспечении понимания ожиданий потребителей, выполнение их требований путем улучшения качества продукции и процессов, обеспечения безопасности изготавливаемой пищевой продукции.

- Результативности функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе международного стандарта ИСО 22000:2007 и принципов ХАССП.

- Сотрудничестве и обмене информацией по вопросам качества и безопасности с поставщиками, подрядчиками и другими заинтересованными сторонами для того, чтобы наши требования в области пищевой безопасности стали так же их стандартами.

- Постоянном предоставлении информации персоналу пищеблока в области обеспечения безопасности изготавливаемой пищевой продукции.

- Осознании каждым работником пищеблока того, что обеспечение качества и безопасности продукции является его первостепенной задачей.

- Внедрении современных методов оценки и контроля показателей безопасности и качества поставляемой продукции.

- Повышении гибкости поставок, что позволяет удовлетворять требования потребителей по ассортименту, объемам и срокам поставки безопасной продукции.

- Систематическом обучении персонала современным технологиям контроля поставляемой продукции, требованиям стандартов к безопасности пищевой продукции.

- Обязательной внутренней экспертизе пищевой продукции на соответствие национальным стандартам качества на всех стадиях её изготовления.

Политика в области обеспечения качества и безопасности продукции доводится до всего персонала пищеблока. Каждый сотрудник пищеблока знает Политику в области качества и безопасности и придерживается в своей работе принципов, изложенных в данной Политике.

**Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

Журнал входного контроля			
Журнал учета температур в холодильниках			
Журнал учета дезинфекции и дератизации			
Журнал приготовления дезинфицирующих растворов			
Журнал бракеража готовой пищевой продукции			
Журнал учета результатов медицинских осмотров			
Журнал учета проведения генеральных уборок			
Журнал здоровья персонала			
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе и кондитерском			
Журнал учета санитарного состояния пищеблока			
Журнал жалоб и предложений			
Акты выполненных работ и протоколы лабораторных			
Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции			
Журнал учета дезинсекции и дератизации Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)			
Личные медицинские книжки каждого работника			

проанализировать результаты верификационной деятельности, включая результаты внутренних и внешних аудитов;

- выполнять оценку системы менеджмента безопасности пищевой продукции через запланированные промежутки времени;

- обеспечить надёжное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП;

7. Контроль исполнения данного приказа оставляю за собой.