



Частное общеобразовательное учреждение
«Христианская гимназия «Свет миру»
Россия, Кострома, 156003, ул.Водяная, 24
тел/факс (4942) 35-19-03 , e-mail: gimnaziq@rambler.ru



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ЧОУ «Христианская гимназия

«Свет миру»

Ю.Б.Лукманова

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП

г. Кострома

Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР – Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

- ~ идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;

- ~ выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

- ~ в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

- ~ разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

- ~ разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

- ~ разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

- ~ документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП

Данная программа разработана для Частного общеобразовательного учреждения «Христианская гимназия «Свет миру» (далее – ЧОУ ХГ «Свет миру»).

Содержание программы соответствует требованиям Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" (утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.). Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Российской Федерации от 24.07.2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 31, ст. 3295; 2004, N 8, ст. 663; N 47, ст. 4666; 2005, N 39, ст. 3953), санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 №32.

Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и воспитанников, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- ~ соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- ~ осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;
- ~ ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ~ организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;
- ~ контроль за хранением, транспортировкой и реализацией питьевой воды, воспитанием и образованием детей;

Общие положения.

Программа устанавливает требования к организации производственного контроля в ЧОУ ХГ «Свет миру» с применением принципов ХАССП анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

Руководитель организации:

- определяет и документирует политику производственного контроля и обеспечивает её поддержку на всех уровнях. Политика в области производственного контроля должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей (обучающихся);
- определяет область применения производственного контроля;
- назначает приказом лиц (далее группа производственного контроля), ответственных за внедрение и поддержание системы производственного контроля на всех этапах жизненного цикла.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим. Руководство и сотрудники организации исполняют:

- требования СП 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением главного санитарного врача РФ от 27 октября 2020 №32;
- СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"
- требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;
- требования к санитарному содержанию помещений организации;
- основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия,

Перечень объектов контроля:

- ~ раздаточный пункт
- ~ помещения раздаточного пункта;
- ~ обеденный зал

Штат сотрудников раздаточного пункта:

- работник раздаточного пункта, - 1,
- мойщик посуды – 1,
- технический рабочий - 1

Виды опасных факторов, которые сопряжены с реализацией готовой продукции, 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.

Перечень критических контрольных точек процесса реализации готовой продукции - параметров технологических операций процесса реализации готовой продукции.

Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.

Органолептический анализ готовой продукции включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество

- 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.
- 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т.д.
- 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.
- 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству технико-технологических и технологических карт, стандартов, а также ГОСТов на аналогичную продукцию).

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

При проверке качества блюд из отварных, тушеных, запеченных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд в начале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень

готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира. 4.3.3 Требования к кулинарной обработке.

После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в журнала бракеража готовой кулинарной продукции.

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся согласно.

Органолептическая оценка, согласно журнала бракеража готовой кулинарной продукции проводится ежедневно,

Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне.

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

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

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

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:

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкочаистой сеткой.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются к работе в раздаточном пункте и обеденном зале, 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 раздаточного и обеденного зала пункта порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

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

Работники раздаточного и обеденного зала должны быть обеспечены специальной одеждой (костюм (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 раздаточного и обеденного зала не должны во время работы носить ювелирные украшения и бижутерию. Курение запрещено.

Работники раздаточного и обеденного зала в период пандемии обеспечиваются средствами индивидуальной защиты (маски, перчатки).

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

У обслуживающего персонала дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный халат для уборки помещений.

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

Что включает в себя контроль принципов ХАССП.

Объектами производственного контроля принципов ХССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар).

Контроль принципов ХАССП включает:

- ~ Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

- ~ Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, готовой продукции при реализации.

- ~ Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.

- ~ Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

- ~ Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

- ~ Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

- ~ Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

- ~ Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

- ~ Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции

№	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/исполните ли	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1	Промежуточный контроль – Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям)	- Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы - Супы, гарниры, соусы, холодные блюда и закуски, сладкие блюда, напитки - Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)" - Готовая кулинарная продукция - Свежие овощи, картофель, фрукты, ягоды, - Питьевая вода	- Соблюдение СП при порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба - Соблюдение дневного рациона питания, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи - Питьевая вода: (микробиологические показатели, химические показатели, радиологические)	Бракеражный журнал Органолептическая оценка	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Директор, зам. директора по АХР, работник раздаточного пункта
2	Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока: - соблюдение правил личной гигиены, - санитарных правил норм, - качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. В целом вся внутренняя политика ОУ направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.	Санитарное состояние: - спец, одежды, - цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, - помещений, оборудования, - инвентаря, столовой и кухонной посуды	- Наличие графиков генеральной уборки помещений - Обеспечение раздаточного и обеденного зала ультрафиолетовыми бактерицидными лампами - Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиями СП. - Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря - Осмотр работников раздаточного и обеденного зала, - Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками раздаточного и обеденного зала и санитарного гигиенического обучения	Журнал проведения санитарной обработки Журнал здоровья работников пищеблока Санитарные книжки	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Директор, зам. директора по АХР, работник раздаточного пункта

3	Контроль эффективности работы: - холодильного, - технологического оборудования, инженерных сооружений и коммуникаций	Холодильное, технологическое оборудование	- Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности раздаточного и обеденного зала к безопасному приему пищи - Наличие технического паспорта на оборудование, протокола испытаний	Журнал учета аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	зам. директора по АХР, работник раздаточного пункта
4	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места Проведение СОУТ	Ежедневно: - Наличие чистой спецодежды работников - Соблюдение температурного режима в помещениях раздаточного и обеденного зала. - Составление штатного расписания раздаточного и обеденного зала, исходя из количества обучающихся. - Соблюдение охраны труда, СОУТ - Наличие медицинской аптечки	График стирки спецодежды Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. мероприятия по оздоровл. условий труда и нормат. правовых актов	зам. директора по АХР, специалист по ОТ
5	Контроль за режимом питания детей		Ежедневно: - Время выдачи и приема пищи детьми. - Соблюдение норм питания. Объем порций блюд. - Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи	Карты контроля	Информирование руководства установление причины несоответствия и ее устранение	Директор, зам. директора по АХР, работник раздаточного пункта

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями

а) подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» и Приказа Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"

Структурная единица	Профессия (должность) в соответствии с ЕТКС	Вредный (или) опасный производственный фактор	Индекс по приказу	Периодичность медицинских осмотров
1	2	3	4	5
Структурное подразделение «Раздаточный пункт»	Работник раздаточного пункта	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25, п. 23	1 раз в год
	Технический работник	Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25, п. 23	1 раз в год
	Мойщица посуды	Синтетические моющие средства	1.48	1 раз в 2 года
		Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей	п.25, п. 23	1 раз в год

б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.00 г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Должность	Периодичность прохождения
Работник раздаточного пункта, технический работник, мойщица посуды	1 раз в год

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

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

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)
- Приложение N 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Приложение N 3. Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Приложение N 4. Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)
- Приложение N 5. Меню приготавливаемых блюд
- Приложение N 6. Масса порций для детей, в зависимости от возраста(в граммах)
- Приложение N 7. Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах (суточная)
- Приложение N 8. Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- обеспечение детей горячим питанием высокого качества, в соответствии с возрастными и физиологическими потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- повышение охвата обучающихся организованным горячим питанием;
- оснащение пищеблока современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников.

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в год
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	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
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 - 10 смывов	Не реже 1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 - 10 смывов	Не реже 1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	Не реже 2 раз в год

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

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 % раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеллажах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.	Постоянно	Директор, заместитель директора по АХР, медицинский работник
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Директор, заместитель директора по АХР, медицинский работник
3	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	В соответствии с контрактом	Ежемесячно	заместитель директора по АХР
4	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.	Постоянно	Директор, заместитель директора по АХР, медицинский работник

		- Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды.		
5	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов. Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 ° С помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. - Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °Сс добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. - Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.	Постоянно	Директор, заместитель директора по АХР, медицинский работник

6	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за исправной работой водонагревателя.	Ежедневно	Директор, заместитель директора по АХР,
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: • механическая очистка от остатков пищи; • мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; • ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. • Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.	Постоянно	заместитель директора по АХР,
8	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в неделю проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти	1 раз в месяц	заместитель директора по АХР,
9	Уборка территории и вывоз мусора	- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. - Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый цехом.	Ежедневно	заместитель директора по АХР,
10	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Директор, заместитель директора по АХР,

**План производственного контроля
организации питания обучающихся на учебный год.**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка раздаточного пункта	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Директор, зав. директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в год	Директор, зав. директора по АХР	
3	Соблюдение санитарного состояния раздаточного пункта	Подсобные помещения раздаточного пункта, обеденный зал	Ежедневно	Директор, зав. директора по АХР, мед. работник	Акты проверки 2 раза в полугодие
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Директор, зав. директора по АХР	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно, по количеству приемов пищи	зав. директора по АХР, мед. работник	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно, по количеству приемов пищи	Директор, зав. директора по АХР, мед. работник	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	Ежедневно	зав. директора по АХР	Бракеражный журнал
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному цикличному меню	Ежедневное меню, цикличному меню	1 раз в четверть	Директор, зав. директора по АХР мед. работник.	Протокол заседания комиссии
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Столовая (умывальники)	Ежедневно	Дежурные учителя , кл. руководители	
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Ежедневно	зав. директора по АХР	
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	раздаточного пункта	1 раз в полугодие	зав. директора по АХР	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	мед. работник	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в месяц	мед. работник соц. педагог, отв. за питание	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременная утилизация	В течение года	зав. директора по АХР	

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

Мероприятия	Периодичность	Ответственное лицо
Уборка территории и вывоз мусора	Ежедневно	Директор, зам. по АХР
Косметический ремонт помещений	По мере необходимости	Директор, зам. по АХР
Проведение генеральной уборки	1 раз в неделю	зам. по АХР
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно	Директор, зам. по АХР
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно	зам. по АХР
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно	зам. по АХР
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Директор, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно	заместитель директора по АХР
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно	заместитель директора по АХР
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно	медицинский работник
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно	Директор
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.	В соответствии с планом лабораторного контроля	Директор, заместитель директора по АХР

