


«Утверждаю»

Приказ № 24/2 от 09.02.2021г.

Директор школы:  Павлова М.П.



**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП  
МОУ СОШ №2 п. Спирово**

## 1. Общие положения

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

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МОУ СОШ №2 п.Спирово (далее - образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

*Целью* производственного контроля за качеством пищевой продукции в образовательной организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

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

3.1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение №2).

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения образовательной организации в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №3).

Все технологическое и холодильное оборудование исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Сведения о неисправности и устранения причин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (Приложение №4).

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

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

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

3.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудована системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно образовательная организация проводит поверку вентиляционного оборудования, о чем составляется акт поверки, хранящийся в кабинете заместителя директора по АХЧ в папке «Акты проверки».

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

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

3.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья

рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

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

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

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

3.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатывается и хранится отдельно.

3.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

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

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

Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов) во второй ванне и просушивают.

3.15. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.

3.16. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончании смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре.

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

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

3.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений (Приложение №5).

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

#### 4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и

##### кулинарных изделий

4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательной организации осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала рекомендуемая СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №6). Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение №7), который хранится в течение года.

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

4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Сведения о результатах измерения заносятся в журнал (Приложение №8)

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

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

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

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

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

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Озелененный картофель не используется в пищу.

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

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

4.7. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные

доски и ножи хранятся на специальных полках, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

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

4.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложение № 9), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

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

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи выпекаются на электросковородах толщиной не менее 5-6 мм.

Сырники обжаривают с обеих сторон, после чего выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200 °С в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется профессиональный блендер.

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

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

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

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

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут (с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду)

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

4.13. Крупы не содержат посторонних примесей.

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

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

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

4.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

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

4.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период

после 1 марта используются только после термической обработки.

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

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

4.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

4.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляются непосредственно перед раздачей.

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

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

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

4.20. В эндемичных по йоду районах используется йодированная поваренная соль.

4.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

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

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

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения №10).

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

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №11)

- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. (Приложение №12)

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

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

целиком (в объеме одной порции).

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

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении №13;
- изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленым яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

4.25. В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью - предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

## 5. Порядок организации и проведения производственного контроля

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

### 5.1. Виды опасных факторов:

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

#### *Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

#### *Химические опасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

#### *Физические опасности:*

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

5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

5.2.1. Приемка сырья - Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, -



документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

Приложение №14. Проведение анализа рисков при закупке, приеме продуктов от поставщика в склад пищевых продуктов, и последующей передаче на пищеблок.

Приложение №15. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях.

Приложение №16. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации.

При организации питания детей в образовательной организации изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях (Приложение №15) и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 (Приложение №13), изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. Образовательная организация в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя Администрации Спировского муниципального района Тверской области финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю Администрации Спировского муниципального района посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для муниципальных образовательных организаций Спировского района, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом.

5.2.2. Хранение поступающего пищевого сырья - осуществляется в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах (Приложения №7 и №8).

5.2.3. Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.5 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Приложение №7. Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СанПиН

2.3/2.4.3590-20).

Приложение №8. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции - пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графика посещения столовой (Приложение №17). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток(48часов).

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

6.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в

соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1), что фиксируется в соответствующих Журналах (Приложение №6 и №7). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10-дневному меню образовательной организации, а также ГОСТах на продукцию).

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

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

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

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда

### 6.3. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложения №11 и №12), а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение года (Приложение №18).

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в приложении №19.

6.3.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов (Приложение №8).

6.3.2. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, время снятия пробы, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности и взвешивания порционных блюд, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии (Приложение №11).

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.4.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырье утилизируют.

6.4.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо

к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.5. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

1. Лабораторный контроль (Приложения №20 и №21)
2. Органолептическая оценка (Приложения №12)

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции - после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - по мере необходимости:

Приложение №22. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Приложение №23. График генеральной и влажной уборки пищеблока

Приложение №24. Журнал учета дезинфекции и дератизации

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

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

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

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.7.4. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений (Приложение № 25)**

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

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

7.3. Производственный контроль включает:

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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

7.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

7.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

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

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

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МОУ СОШ №2 п.Спирово .

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо назначенное по приказу.

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

Образовательная организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 26. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 27. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

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

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

*Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:*

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

6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарногигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное.

#### 10. Выполнение принципов ХАССП

Руководство образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии и качество выпускаемой пищевой продукции

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

10.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

10.3 Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

10.4 В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

10.5. Руководство образовательной организации обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP)
- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение - контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация S Мониторинг требований - -- Обучение персонала
- Правильные технологии гигиены и (GKP)
- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования, соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства
- ПП - - - Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

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

Приложение №35. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста

Приложение №39. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации

Приложение №40. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации •S Приложение №36  
Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

## Приложение №37. Требования к соблюдению санитарных правил

### 11. Документация программы ХАССП

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

#### 11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение №28);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении №29);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении №3);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

#### 11.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.

1. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №6)
2. Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение № 10)
4. Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции (Приложение №20)
5. Гигиенический журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение №30)
6. Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение №31)
7. Личные медицинские книжки каждого работника
8. Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение №32)
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
10. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
11. Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение №7)
12. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение №8)
13. Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение №24)
14. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №33)
15. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение №34)
16. Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №18)

Принято на педагогическом  
совете школы  
Протокол № 4 от 04.02.2021 г.



**Программа**  
**по соблюдению и контролю принципов ХАССП в МОУ СОШ №2 п.Спирово**

## 1. 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 №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 HACCP - 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 Учреждения:

- 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 МОУ СОШ №2 п.Спирово.

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».

1.1. 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, ограничения вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. 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 пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и образованием детей;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

## 2. Общие положения

### 2.1. Паспорт юридического лица

Муниципальное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 2 п.Спирово является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

МОУ СОШ №2 п.Спирово - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- реализация общеобразовательных программ школьного образования.

Учредителем Учреждения и собственником его имущества является муниципальное образование Спировский район, функции и полномочия учредителя Учреждения осуществляет районный отдел народного образования администрации Спировского района.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 171170, Тверская обл., Спировский р-н, п.Спирово, ул.Дачная, д.16

Директор школы, Павлова Марина Павловна, телефон: 8 (48276) 2-12-42

Перечень объектов:

Пищеблок МОУ СОШ №2 п.Спирово расположен по адресу: Тверская обл., Спировский р-н, п. Спирово, ул.Дачная, д.16

Количество работающих: Заведующий производством – 1, Повар – 4, Завхоз-1, кухонный рабочий - 4

2.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

2.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления)

2.3. Организация контроля по соблюдению принципов ХААСП на пищеблоке возлагается на специалиста, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарноэпидемического режима.

2.4. Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## 3. Состав программы ХАССП

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

3.1. Перечень опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующим требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- 3.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 2.1 опасные факторы;
- 3.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 3.4. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса изготовления;
- 3.5. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3, от установленных предельных значений;
- 3.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 3.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 3.8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

#### 4. Порядок организации и проведения производственного контроля

- 4.1. 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.
  - 4.1.1. 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.*
  - 4.1.2. Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: *люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.*
  - 4.1.3. Физические опасности: физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.
- 4.2. Перечень критических контрольных точек процесса изготовления - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.
  - 4.2.1. Приемка сырья. Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования. При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Отобранное сырье для приготовления кулинарных изделий тщательно зачищают, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой, зелень рекомендуется замачивать с последующим ополаскиванием проточной водой.
  - 4.2.2. Термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления кулинарных изделий на пищеблоке МОУ СОШ №2 п.Спирово основывается на утвержденных сборниках рецептов и по технологическим картам.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) температура приготовления свыше 100°C, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры варятся при температуре свыше 100°C, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.
  - 4.2.3. Условия хранения холодных закусок при раздаче. Салаты, винегреты заправляют перед отпуском (только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут).
  - 4.2.4. Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдать условия хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.
  - 4.2.5. Лабораторный контроль термообработки проводится с помощью санитарно-химических и санитарно-микробиологических исследований готовых блюд.
- 4.3. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

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

4.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству 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.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 С в течение 20-25 мин.

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

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

Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при t4- 2 С.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

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

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5 -минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

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

Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при разливе

должны иметь температуру +60...+65С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 С. С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

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

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

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4- 2С.

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

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

#### 4.4. Разработка системы мониторинга.

4.4.1. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнал учета температуры, температуры и влажности воздуха» (*Приложение 1; 2*). Контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

4.4.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (*Приложение 3*), который хранится в течение года.

4.4.3. Термообработка - ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции каждой партии готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, подписи членов бракеражной комиссии проводивших органолептическую оценку. (*Приложение 4*)

4.5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 4.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

4.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах сырьё утилизируют.

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.

4.5.2. При нарушении температурного режима в холодильной витрине раздачи - салаты снимаются с реализации и утилизируются.

4.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции.

4.6.1. Лабораторный контроль (микробиологические, санитарно-химические) проводятся на базе «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области в г. Вышний Волочек» согласно *Приложению 5*

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

4.6.3. Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи.

приготовленной накануне.

4.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции. Проводится согласно *Приложения 6*.

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

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

4.7.3. 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.

4.7.4. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

4.7.5. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья (*Приложение 7*). Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4.7.6. Персонал дошкольных 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.

4.7.7. 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.

4.7.8. Педагоги и ответственный обеспечиваются спецодеждой (халаты светлых тонов).

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

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

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

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

5.3. Производственный контроль включает:

5.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствующей осуществляемой деятельности.

5.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

5.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

5.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

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

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

5.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

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

5.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МОУ СОШ №2 п.Спирово.

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

5.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор образовательной организации и лицо, назначенное по приказу (Приложение 8).

#### 6. Что включает в себя контроль принципов ХАССП

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

6.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов:

физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, младший воспитатель, повар).

6.3. 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, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации;
- организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- 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-эпидемиологического режима.

7. 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»;

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР № 302н	Частота проведения профмедосмотров
1	2	3	4	5
Повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Прилож. 1: п.3.10,п.2.7 Прилож.2: п. 15	1 раз в год

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

Должность	Периодичность прохождения
Повар	1 раз в год
Заведующая	1 раз в год

8. 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.

9. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды  
Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

10. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- журнал бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов
- журнал здоровья
- журнал проведения витаминизации третьих блюд
- журнал отметки температурного режима холодильного оборудования
- журнал отметки температуры и влажности воздуха помещения для сухих продуктов
- личные медицинские книжки каждого работника
- договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

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



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

<i>Наименование нормативного документа</i>	<i>Регистрационный номер</i>
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии
	населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением	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	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г.
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением	ТР ТС 007/2011
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18,	№ 88-ФЗ от 12.06.2008 г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в части касающейся образовательных	№2.3/2.4.3590-20 27.10.2020
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части,	2.1.3.2630-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся	Приказ Минздравсоцра звития РФ №202 от 02.01.2009г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.

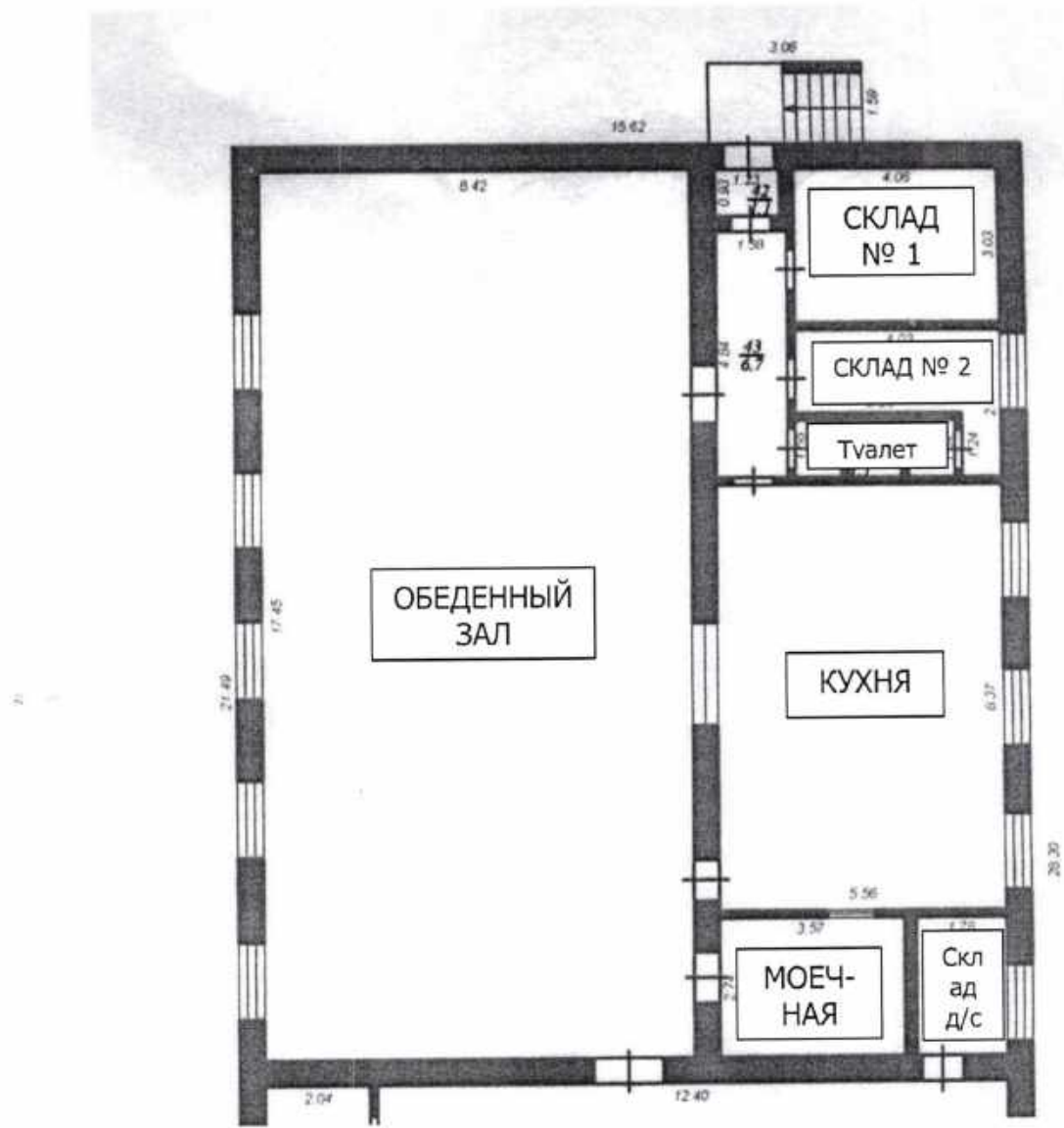
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.272210 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.107801)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 132403
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
Сан Пин 3.3686-21 «Санитарно – эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	3.3686-21
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10

СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52ФЗ от 30.03.1999
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 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
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	N 51н от 31.01.2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно - эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

*Перечень оборудования пищеблока  
МОУ СОШ №2 п. Спирово*

<b>Наименование цехов</b>	<b>Перечень оборудования</b>
Склады	Стеллажи, подтоварники
Овощной цех первичной обработки (участок в общем цехе)	Стол, картофелерезка, овощерезка, моечная ванна, раковина для мытья рук
Овощной цех вторичной обработки	Нет
Холодный цех (участок на складе)	3 холодильника, морозильная камера, весы
Мясной цех (участок в общем цехе)	Стол для сырого мяса, для вареного мяса, мясорубка, колода.
Помещение для обработки яиц (участок в общем цехе)	3 ёмкости для обработки яиц
Мучной цех (участок в общем цехе)	Стол, тестомес, 2 пекарских шкафа, расстойки, весы
Помещение для нарезки хлеба (участок в общем цехе)	Хлеборезка, шкаф для хранения хлеба, стол
Горячий цех (участок в общем цехе)	Стол, 3 электроплиты, пароконвектомат, картофелемялка, духовой шкаф, весы
Раздаточная зона	Мармит для I и II блюд, витрина, секция для раздачи
Моечная для мытья столовой посуды	Стол, посудомоечная машина, 3-х-секционная ванна для мытья столовой посуды, 2-х-секционная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж
Моечная кухонной посуды (участок в мойке)	Стол, ванна, стеллаж
Комната приема пищи персоналом	Нет
Обеденный зал	На 60 мест

Приложение №3  
Схема пищеблока МОУ СОШ №2 п.Спирово



**Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования**

Наименование неисправного	Дата установки неисправности	Принятые меры	Дата и час устранения неисправности	Подпись ответственного
1	2	3	4	5

**Журнал учета  
проведения генеральных уборок помещений  
на 2020-2021 учебный год**

Планируемая дата проведения	Фактическая дата проведения	Объект	Наименование и концентрация используемого дезсредства	ФИО проводившего уборку	Подпись исполнителя

**Журнал учета  
проведения ежедневной влажной уборки помещений  
на 2020-2021 учебный год**

Дата проведения	Время проведения	Объект	Наименование и концентрация используемого дезсредства	ФИО проводившего уборку	Подпись исполнителя



Приложение 7

**Журнал учета температурного режима холодильного оборудования**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		месяц/дни: (ежедневно)				
		1	2	3	4	.....

Приложение 8

**Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях**

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)				
		1	2	3	4	5



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 326**

Наименование кулинарного изделия (блюда): Соус молочный (для подачи к блюду)

Номер рецептуры: 326

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2015г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	15	15	1,5	1,5
Масло сливочное	1,65	1,65	0,17	0,17
Мука пшеничная	1,65	1,65	0,17	0,17
Вода	15	15	1,5	1,5
Сахар	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход		30		3

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,62
Жиры (г):	1,57
Углеводы (г):	2,13
Эн.ценность (ккал):	25,14

Ca (мг):	19,75
Mg (мг):	2,82
Fe (мг):	0,06
C (мг):	0,1

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Молоко	20	20	2	2
Масло сливочное	2,2	2,2	0,22	0,22
Мука пшеничная	2,2	2,2	0,22	0,22
Вода	20	20	2	2
Сахар	0,4	0,4	0,04	0,04
Выход		30		3

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

Белки (г):	0,83
Жиры (г):	1,18
Углеводы (г):	2,84
Эн.ценность (ккал):	33,52

Ca (мг):	26,33
Mg (мг):	3,76
Fe (мг):	0,08
C (мг):	0,13

**Технология приготовления.**

Пассированную на масле муку разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10мин при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

**Требования к качеству.**

*Внешний вид:* однородная масса с гладкой бархатистой поверхностью.

*Консистенция:* жидкая, эластичная, нежная.

*Цвет:* кремовый.

*Вкус:* нежный. *Запах:* кипяченого молока.

### Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

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

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

*Перечень пищевой продукции,  
которая не допускается при организации питания детей  
(по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)*

- 1 Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 2 Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
- 3 Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно - санитарную экспертизу
- 4 Субпродукты, кроме говяжьей печени, языка, сердца,
- 5 Непотрошенная птица
- 6 Мясо диких животных.
- 7 Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 8.Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллёзу.
- 9 Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
- 10 Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 11 Пищевая продукция домашнего (не промышленного ) изготовителя.
- 12 Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
- 13 Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы ;рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг из сельди.
- 14 Макароны по-флотски(с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 15 Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- 16 Простокваша «самоквас».
- 17 Грибы и продукты (кулинарные изделия ), из них приготовленные
- 18 Квас
- 19 Соки концентрированные диффузионные
- 20 Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
- 21 Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 22 Блюда изготовленные из мяса, птицы, рыбы(кроме) соленой, не прошедших тепловую обработку.
- 23 Масло растительное, пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
- 24 Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
- 25 Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, черный).
- 26 Острые соусы, кетчупы, майонез.
- 27 Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус
- 28 Кофе натуральный; тонизирующие напитки ( в том числе энергетические).
- 29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры
- 30 Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- 31 Газированные напитки; газированная вода питьевая.
- 32 Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
- 33 Жевательная резинка.
- 34 Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%)
- 35 Карамель, в том числе леденцовая.
- 36 Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово - ягодного сырья.
- 37 Окрошки и холодные супы.
- 38 Яичница-глазунья.
- 39 Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

приготовления.

41 Картофельные и кукурузные чипсы

42 Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря

43 Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности

44 Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.

Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

Приложение 14

### Анализа рисков при закупке, приеме продуктов

<i>Оценка поставщиков поступающей продукции</i>	Подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности
<i>Транспортировка</i>	Подразумевает использование спец. транспорта: правильное температурное сопровождение, товарное соседство, наличие медицинской книжки у водителя-экспедитора
<i>Процедура получения сырья</i>	Подразумевает целостность упаковки; наличие маркировки; наличие сопроводительной документации .
<i>Оценка качества поступающего сырья</i>	Подразумевает периодический контроль качества выполняемый сторонними лабораториями.

Приложение 15

### Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей (по Приложение N 11 к СанПиН 2.4.1.3049-13)

*Мясо и мясопродукты:*

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьих), колбасы, субпродукты говяжьих (печень, язык, сердце).

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

*Яйца куриные* - в виде омлетов или в вареном виде.

*Молоко и молочные продукты:*

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром).
- творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

*Пищевые жиры:*

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)
- маргарин ограниченно для выпечки.

*Кондитерские изделия:*

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей):

- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

*Овощи:*

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

- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

*Фрукты:*

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

*Бобовые:* горох, фасоль, соя, чечевица.

*Орехи:* миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

*Соки и напитки:*

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

*Консервы:*

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

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

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

Приложение 16

### **Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях**

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.

Транспортные 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.

Приложение 17

### График посещения столовой

Утверждаю:  
Директор школы:  /М.П.Павлова/  
Приказ № 1/52 от 01.09.2020 года



1. Утвердить режим работы школьной столовой с 7.00 до 15.00 часов.
2. Определить время приема пищи:  
Завтрак: 1-2 классы: 9.40 – 10.05  
3-4 классы: 10.05 – 10.20  
  
Обед для обучающихся из малообеспеченных семей: 12.30 – 12.40  
Обед для ГПД: 13.00 – 1 группа  
14.00 – 2 группа
3. Обед 5 – 7 классы: 11.15 – 11.35, 8 – 11 классы: 12.20 – 12.40,  
Обед для обучающихся из малообеспеченных семей: 12.30 – 12.40  
Обед для ГПД: 13.00 – 1 группа  
14.00 – 2 группа
4. Обед 10–11классы: 12.20 – 12.40  
Обед для обучающихся из малообеспеченных семей: 12.20 – 12.40

Приложение 18

### Журнал общественного контроля за организацией питания

Дата	Время	ФИО эксперта	Объекты	Пробы	Выводы	Рекомендации
1	2	3	4	5	6	7

### Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий

<i>Внутренний мониторинг питания</i>	<i>Внешний мониторинг питания (проводиться родительским советом, либо родителем (законным представителем))</i>
Ежедневно: (бракеражная комиссия) -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах)	Ежедневно: путем контроля на электронном носителе
1 раз в неделю: (рабочая группа ХАССП) проводит: осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.	1 раз в неделю: -осмотр внешнего вида блюда - консистенции - соотношение с ТТК - органолептическая оценка (вкус, цвет, запах) - оценку по взвешиванию, подаче блюда, приему пищи обучающимся.

### 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
1	2	3	4	5	6

*Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений*

<i>Вид исследований</i>	<i>Объект исследования (обследования)</i>	<i>Количество не менее</i>	<i>Кратность не реже</i>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, соусы, творожные, яичные, овощные	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей нерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый период)



*Рекомендуемый объём и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений*

*Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции*

<i>№ П/П</i>	<i>Дата проведения уборки</i>	<i>Наименование объекта, подлежащего дезинфекции</i>	<i>Площадь</i>	<i>Наименование дезинфицирующего средства, концентрация</i>	<i>Количество израсход. препарата</i>	<i>Роспись ответственного за выполнение работ</i>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>

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

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственный
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	<p>Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.</p> <p>На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию.</p> <p>Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть раздельным, промаркированным; хранить инвентарь следует раздельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стелжных нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</p> <p>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.</p>	Постоянно	Заведующий
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за наличием рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	Постоянно	Заведующий
3.	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тверской области»	Ежемесячно	Заведующий

<p>4.</p> <p>Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции</p>	<p>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.</p> <p>- 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. 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 посуде</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Заведующий</p>
<p>5.</p> <p>Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов</p>	<p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации</p> <p>Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Мытье столовой посуды ручным способом производится 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 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.</p> <p>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 россыпью 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.</p> <p>Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с 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</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Заведующий</p>

6.	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя и стиральной машины	Ежедневно	Заведующий
7.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	<p>Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• механическая очистка от остатков пищи;</li> <li>• мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;</li> <li>• ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;</li> <li>• просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.</li> </ul> <p>Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола</p>	Ежедневно	Заведующий
8.	Проведение генеральной уборки	<p>Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти</p>	1 раз в месяц	Заведующий
9.	Уборка территории и вывоз мусора	<p>- 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</p>	Ежедневно	Заведующий
10.	Косметический ремонт помещений	<p>Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.</p>	По мере необходимости	Заведующий

Приложение 23  
 «Утверждено»  
 Директор МОУ  
 СОШ №2 п. Сидорово  
 Павлова М.П.



График проведения генеральной уборки помещений  
 на 2020 – 2021 учебный год

Дни Месяцы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	
Сентябрь																							
Октябрь		■		■					■							■				■			
Ноябрь						■							■							■			
Декабрь				■							■									■			
Январь											■											■	
Февраль																							
Март					■																		
Апрель		■																					
Май							■														■		
Июнь				■																			
Июль		■							■														
Август						■							■										

■ - дни генеральной уборки  
 Директор Павлова М.П.

**Журнал учета дезинфекции и дератизации**

№ п/п	<i>Дата предоставления документов</i>	<i>Акт выполненных работ</i>	<i>Подпись ответственного</i>
1	2	3	4

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

### Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил

№ ПП	Наименование мероприятия	Периодичность производственного контроля
1	2	3
1	Входной контроль поступающего сырья:	
1.1	Контроль за наличием необходимой сопроводительной документации	При поступлении
1.2	Проверка организационных показателей	Каждая партия
2	Контроль за условиями хранения и сроками годности	Ежедневно
3	Контроль за соблюдением нормативов технологического процесса в соответствии с технологическими инструкциями	Каждый технологический цикл
4	Контроль качества готовой продукции:	

4.1	<i>Органолептические показатели</i>	<i>Каждая партия</i>
5	<i>Контроль обеспечения точности технологических процессов и раздельных зон для сырья и готовых изделий или производимых хранилищ и декартаций</i>	<i>Постоянно</i>
6	<i>Соблюдение технологий изготовления продукции в соответствии с установленными требованиями</i>	<i>Постоянно</i>
7	<i>Санитарно-техническое состояние помещений, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции, энергооборудования</i>	<i>Постоянно</i>
8	<i>Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств</i>	<i>Постоянно</i>
9	<i>Наличие и использования инструкций по прижизненному расставанию моющих и дезинфицирующих средств</i>	<i>Постоянно</i>
10	<i>Своевременность и качество проведения санитарной обработки на предприятии</i>	<i>Постоянно</i>
11	<i>Проведение генеральных уборок и санитарных дней</i>	<i>По графику</i>
12	<i>Целостность капт, пидфонов, термометров</i>	<i>Постоянно</i>
13	<i>Проведение измерений параметров микроклимата (температура, влажность)</i>	<i>Ежедневно</i>
14	<i>Проведение профилактических мероприятий: соблюдение температурного режима в производственных и административных помещениях</i>	<i>Постоянно</i>



15	обеспечение выдачи специальной одежды и средств защиты.		Постоянно
16	контроль за своевременным прохождением сотрудниками: гигиенической подготовки, анкетации, медицинских осмотров.		При поступлении и в соответствии с требованиями
17	Контроль за организацией стирки специальной одежды		постоянно
18	контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками предприятия		постоянно
19	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, инфекционными заболеваниями, опосредованно их от работы, наложение на лечение		постоянно
20	Контроль за проведением дезинфекции и дезинсекции; -отсутствии грызунов -отсутствие членистоногих		1 раз в месяц 2 раза в месяц
21	Контроль за обращением отходов, в том числе наблюдением условий сбора, накопления и утилизации отходов предприятия		постоянно
22	Контроль за ведением учетной документации		постоянно

## Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам


Зав столовой 1ед, Повар 4ед,  
Завхоз 1 ед., кухонный рабочий 3ед.

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

**Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению**  
(Согласно Сан.Пин.2.3/2.4.3590-20)

<i>Перечень должностей, работников подлежащей прохождению гигиенического обучения</i>	<i>Количество</i>	<i>Периодичность прохождения</i>
1	2	3
Заведующий столовой	1	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Повар	4	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Кухонный рабочий	2	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.
Завхоз	1	При поступлении на работу, в дальнейшем - 1 раз в год.

**Политика МОУ СОШ №2 п. Спирово  
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**



Основная цель в области качества и безопасности продукции:

1. Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МОУ СОШ №2 п. Спирово в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсами,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,
6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МОУ СОШ №2 п. Спирово несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Образовательной организации и потребителей.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 2 п. СПИРОВО

ПРИКАЗ № 21/2

п. Спирово

29 января 2021 года

**О создании рабочей группы на предприятии  
по разработке и внедрению  
принципов ХАССП**

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП).

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП на предприятии по разработке и внедрению системы ХАССП.  
В составе:  
Координатор - директор школы Павлова М.П.  
Технический секретарь - Сергеева Л.А.  
Члены рабочей группы на предприятии:  
Член рабочей группы ХАССП - Котомина Г.А.  
Член рабочей группы ХАССП - Садовникова О.И.
2. Рабочей группе ХАССП на предприятии разработать и внедрить на МОУ СОШ № 2 п. Спирово систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП на МОУ СОШ № 2 п. Спирово подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству готовой продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими МОУ СОШ № 2 п. Спирово.
4. Рабочей группе ХАССП на МОУ СОШ № 2 п. Спирово обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на МОУ СОШ № 2 п. Спирово и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП на предприятии проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

С приказом ознакомлены:



М.П.Павлова

Г.А.Котомина

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

<i>N</i> <i>n/n</i>	<i>Ф.И.О. работника</i> <i>&lt;*&gt;</i>	<i>Должность</i>	<i>Дата прохождения</i> <i>медицинского</i> <i>осмотра</i>	<i>Медицинское</i> <i>заключение</i>	<i>Дата</i> <i>следующего</i> <i>медицинского</i> <i>осмотра</i>
1.					
2.					
3.					

**Гигиенический журнал (сотрудники)**

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

Примечание:

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

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

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





### Журнал мониторинга по принципам ХАССП

<p><i>Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых</i></p>	<p>Журнал общественного контроля за организацией питания (Приложение №35)</p>
<p><i>Мониторинг журналов контроля</i></p>	<p>Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение №7)</p>
<p><i>ответственны ми лицами по приказ</i></p>	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение №33)</p>
	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение</p>
	<p>Журнал бракеража готовой пищевой) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения №11 и №12)</p>
	<p>Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд</p>
	<p>№10)</p>
	<p>Журнал учета лабораторного контроля пищевой</p>
	<p>Журнал учета результатов медицинских осмотров</p>
	<p>Гигиенический журнал (Приложение №31)</p>
	<p>Журнал проведения влажной и генеральной уборки (</p>
	<p>Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном</p>
	<p>Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение</p>

	<i>Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение)</i>
<i>Личные медицинские книжки</i>	
<i>Примечание</i>	

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

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

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

Примечание:

1. Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим, холодильным оборудованием.
2. Питание должно быть организовано посредством реализации основного (организованного ) меню, включающего горячее питание, дополнительного питания, а также индивидуального меню утвержденного руководителем образовательной организации, рассчитанного не менее чем на 2 недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и рекомендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей в образовательных организациях. (Приложение №35)
- При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в образовательных организациях.
3. При составлении основного меню следует руководствоваться распределением энергетической ценности (калорийности) суточного рациона по отдельным приемам пищи с учетом таблицы 2.

Таблица 2

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в %	
7-11 лет	12 лет и старше
Завтрак 20-25%	20-25%
Обед 20-25%	20-25%

4. Примерное меню должно содержать информацию в соответствии с Приложением №37. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур. Повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие два дня не допускается.

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

Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению №9.

Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню.

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

Таблица 3

Суммарные объёмы блюд по приёмам пищи (в граммах)

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

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

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

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

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

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

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

Приложение №36

*Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,  
гигиенического воспитания и обучения, личной гигиены персонала*

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций 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 образовательные 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 гигиенический журнал (Приложение №31).

Не допускаются к работе на пищеблоке лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, забелевшие 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 образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головную убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой, 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 спецодежду, либо иметь дежурный халат, и после посещения тщательно мыть руки с мылом.

*Требования к соблюдению санитарных правил*

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

- S наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников образовательной организации;
- S выполнение требований санитарных правил всеми работниками образовательной организации;
- S необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- S прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- S наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- S своевременное прохождение работниками образовательной организации периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- S организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- S исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования образовательной организации.



2. Медицинский персонал образовательных организаций (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства руководители образовательных организаций, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

МОУ  
СОШ №2  
п.Спиро  
ВО

МОУ СОШ №2 п. Спирово  
Ежедневный журнал  
С-МОУ СОШ №2 п. Спирово  
п. Спирово, 38-й квартал  
п. Спирово, 0-МОУ СОШ №2  
п. Спирово.  
СНИПС-0155183431,  
ОПРН-1026901918482,  
ИФН-006941004343, С/Н-МОУ  
СОШ №2 п. Спирово  
места подписания  
2021-09-02 10:40:49

Утверждаю:

Директор МОУ СОШ №2 п. Спирово  
М.П.Павлова



## Примерное 10-дневное меню школьных завтраков на 2021-2022 учебный год.

2021г

Прим пищи	Наименование блюда	Выход блюда 7-11 лет	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Выход блюда 12 лет и старше	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			белки	жиры	углеводы		
Июля 1 День 1												
звтрак	Каша жидкая молочная рисовая	210	5,1	10,72	33,42	251	210	5,1	10,72	33,42	251	№182 сб под ред. М.П. Могильного, 2015г
	Чай с лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	№ 377сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Бутерброд с сыром	40	4,64	6,64	11,86	125,6	50	5,8	8,3	14,83	157	№3 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
того за звтрак		472	9,87	17,38	60,48	438,60	482	11,03	19,04	63,45	470	
Июля 1 День 2												
звтрак	Шницель натуральный с маслом сливочным	82,5	12,38	18,15	10,74	258	100/10	16,5	24,2	14,32	344	№ 268 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Капуста тушеная	150	3,1	4,86	14,14	112,7	200	4,13	6,48	18,85	150,27	№ 321сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	200	4,08	3,54	17,58	118,6	№ 382сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	50	3,95	0,5	24,15	116,90	
того за звтрак		472,5	22,72	26,95	61,78	644,6	560	28,66	34,72	74,9	729,77	

Неделя 1 День 3 втрак	Пудинг из творога с молоком стученным	150	22,4	17,17	51,47	449,32	170	25,74	19,57	58,53	513,4	№ 222сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	200	0,66	0,09	32,01	132,8	№ 349сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	50	3,95	0,5	24,15	116,90	
<b>пого за втрак</b>		<b>390</b>	<b>26,22</b>	<b>17,66</b>	<b>102,8</b>	<b>675,64</b>	<b>420</b>	<b>30,35</b>	<b>20,16</b>	<b>114,69</b>	<b>763,1</b>	
Неделя 4 втрак	Рыба тушенная в томате с овощами	100	9,75	4,95	3,8	105	100	9,75	4,95	3,8	105	№ 229сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Картофель отварной с луком	150	3,1	6,99	20,84	166,96	200	4,13	9,32	27,79	222,61	№ 126сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Чай с лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	№ 377сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	50	3,95	0,5	24,15	116,90	
	Хлеб ржаной	20	1,12	0,44	9,88	45,98	30	1,68	0,66	14,82	68,97	
<b>пого за втрак</b>		<b>532</b>	<b>17,26</b>	<b>12,8</b>	<b>69,04</b>	<b>473,46</b>	<b>602</b>	<b>19,64</b>	<b>15,45</b>	<b>85,76</b>	<b>575,48</b>	
Неделя 5 втрак	Рагу из птицы	150	2,0	3,6	13,8	95,4	200	2,67	4,8	18,4	127,2	№ 289 сб под ред М.П.Могильного, 2005
	Сок яблочный	200	1	0	20,2	84,8	200	1	0	20,2	84,8	№ 389сб под ред. М.П. Могильного,

	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	50	3,95	0,5	24,15	116,90	2015
<i>похо за трак часть 2 часть 1</i>		<b>390</b>	<b>6,16</b>	<b>4,0</b>	<b>53,32</b>	<b>273,72</b>	<b>450</b>	<b>7,62</b>	<b>5,3</b>	<b>62,75</b>	<b>328,9</b>	
<i>зтрак</i>	Каша вязкая на молоке из овсяных хлопьев с маслом	210	9,04	13,44	40,16	318,00	210	9,04	13,44	40,16	318,00	№ 173сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,6	200	4,08	3,54	17,58	118,6	№ 382сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Бутерброд с сыром	40	4,64	6,64	11,86	125,6	50	5,8	8,3	14,83	157	№ 3 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
<i>похо за трак часть 2 часть 2</i>		<b>450</b>	<b>17,76</b>	<b>23,62</b>	<b>69,6</b>	<b>562,2</b>	<b>460</b>	<b>18,92</b>	<b>25,28</b>	<b>72,57</b>	<b>593,6</b>	
<i>зтрак</i>	Омлет натуральный	150	15,45	25,50	2,40	257,14	200	20,60	34,00	3,20	342,86	№ 210 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Зеленый горошек	60	1,8	3,11	3,78	50,16	100	3,0	5,19	6,3	83,6	№ 10 сб под ред. М.П. Могильного, 2014
	Компот из сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	200	0,66	0,09	32,01	132,8	№ 349сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Хлеб пшеничный с маслом	50	3,08	7,08	21,88	129,17	60	3,7	8,5	26,25	155	№ 2 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
<i>похо за трак</i>		<b>460</b>	<b>20,99</b>	<b>35,78</b>	<b>60,07</b>	<b>569,27</b>	<b>560</b>	<b>27,96</b>	<b>47,78</b>	<b>67,76</b>	<b>714,26</b>	



дета 2 ень 5 трак	Шницель рыбный натуральный	100	14,44	13,65	8,54	213,73	100	14,44	13,65	8,54	213,73	100	14,44	13,65	8,54	213,73	№ 235 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Картофель отварной с луком	150	3,1	6,99	20,84	166,96	200	4,13	9,32	27,79	222,61					222,61	№ 126 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4					136,4	№ 389 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	50	3,95	0,5	24,15	116,90					116,90	
ого за трак		<b>490</b>	<b>21,3</b>	<b>21,44</b>	<b>81,3</b>	<b>610,61</b>	<b>550</b>	<b>23,12</b>	<b>23,87</b>	<b>93,08</b>	<b>689,64</b>					<b>689,64</b>	
ого за дней			<b>194,82</b>	<b>264,34</b>	<b>722,31</b>	<b>5600,37</b>		<b>220</b>	<b>272,37</b>	<b>826,32</b>	<b>6486,90</b>					<b>6486,90</b>	
днее чение есь под			<b>19,48</b>	<b>26,43</b>	<b>72,23</b>	<b>560,03</b>		<b>22,0</b>	<b>27,23</b>	<b>82,63</b>	<b>648,69</b>					<b>648,69</b>	<b>23,85%</b>

<i>зтрак</i>	Шницель рыбный натуральный	100	14,44	13,65	8,54	213,73	100	14,44	13,65	8,54	213,73	213,73	№ 235 сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Картофель отварной с луком	150	3,1	6,99	20,84	166,96	200	4,13	9,32	27,79	222,61	222,61	№ 126сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	136,4	№ 389сб под ред. М.П. Могильного, 2015
	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,4	19,32	93,52	50	3,95	0,5	24,15	116,90	116,90	
<i>того за втрак</i>		<b>490</b>	<b>21,3</b>	<b>21,44</b>	<b>81,3</b>	<b>610,61</b>	<b>550</b>	<b>23,12</b>	<b>23,87</b>	<b>93,08</b>	<b>689,64</b>	<b>689,64</b>	
<i>того за ' дней</i>			<b>190,70</b>	<b>258,29</b>	<b>718,73</b>	<b>5576,15</b>		<b>218,80</b>	<b>270,29</b>	<b>823,8</b>	<b>6453,46</b>	<b>6453,46</b>	
<i>леднее ачение весь риод</i>			<b>19,07</b>	<b>25,82</b>	<b>71,87</b>	<b>557,61</b>		<b>21,88</b>	<b>27,02</b>	<b>82,38</b>	<b>645,34</b>	<b>645,34</b>	



**МОУ  
СОШ №2  
П.Спирово**

МОУ СОШ №2 п.Спирово  
E=spirovo\_school2@mail.ru, STREET="ул. Дачная, 16", C=RU, S=69 Тверская область, L=п. Спирово, G=Марина Павловна, SN=Павлова, T=Директор,  
O=МОУ СОШ №2 п.Спирово,  
SNILS=01551834531,  
OGRN=1026901918482,  
INN=006941004343, CN=МОУ СОШ №2 п.Спирово  
I attest to the accuracy and integrity of this document  
your signing location here  
2021.11.11 13:28:16+03'00'

Утверждаю:

Директор МОУ СОШ №2 п. Спирово

М.П.Павлова



**Примерное 10-дневное меню  
школьных обедов на 2021-2022 учебный год.**

2021г

Прием пищи	Наименование блюда	Выход блюда 7-11 лет	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Выход блюда 12 лет и старше	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			белки	жиры	углеводы			белки	жиры	углеводы		
Неделя 1 День 1 Бед	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	100	1,1	0,2	3,8	22	№71 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Щи из свежей капусты с картофелем	250/10	6,37	10,06	8,26	157,04	250/10	6,37	10,06	8,26	157,04	№88/108 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Жаркое по домашнему	230	21,29	23,78	21,79	387,7	280	25,92	28,94	26,53	472	№259 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	200	0,66	0,09	32,01	132,8	№349 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Хлеб ржаной	30 780	1,68 30,66	0,66 34,71	14,82 79,16	68,97 759,71	30 870	1,68 35,73	0,66 39,95	14,82 85,42	68,97 852,81	ТК
Неделя 1 День 2 Бед	Суп с рыбными консервами	250	8,6	8,41	14,33	172,25	250	8,6	8,41	14,33	172,25	№87 сб под ред. М.П.Могильного, 2014г
	Куриные окорочка отварные с маслом	90	21,11	23,24	0,45	295,20	100	23,46	25,82	0,5	328,0	№288 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	180	10,32	7,31	46,37	292,50	№302 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Компот из свежих плодов груши	200	0,16	0,12	28,08	114,6	200	0,16	0,12	28,08	114,6	№342 сб под ред. М.П.Могильного,

	Хлеб ржаной	30	1,68	0,66	14,82	68,97	30	1,68	0,66	14,82	68,97	2015г	TK
<i>того за бед</i>		735	40,15	38,52	96,32	894,77	760	44,22	42,32	104,1	976,32		
<i>Неделя 1 День 3 бед</i>													
	Суп картофельный с макаронными изделиями на курином бульоне	250	7,66	8,58	17,14	176,42	250	7,66	8,58	17,14	176,42	№82 сб под ред. М.П.Могильного, 2014г	
	Котлета рыбная	100	12,16	4,61	14,95	219,35	100	12,16	4,61	14,95	219,35	№234 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г	
	Макароны отварные	150	5,46	5,79	30,45	195,7	200	7,28	7,71	40,61	260,95	№202 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г	
	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	200	0,68	0,28	20,76	88,20	№388 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г	
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,66	14,82	68,97	30	1,68	0,66	14,82	68,97	TK	
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	30	2,37	0,3	14,49	70,14	TK	
<i>того за бед</i>		760	30,01	20,22	112,61	818,78	810	31,83	22,14	122,77	884,03		
<i>Неделя 1 День 4 бед</i>													
	Овощи натуральные свежие	60	0,66	0,12	2,28	13,2	100	1,1	0,2	3,8	22	№71 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г	
	Суп картофельный с горохом	250	9,83	8,88	16,8	169,34	250	9,83	8,88	16,8	169,34	№102/108 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г	
	Гуляш	100	14,55	16,79	2,89	221	120	14,55	16,79	2,89	221	№260 сб под ред.	



	Рыба припущенная минтай с маслом	100/10	17,12	8,22	0,92	146,0	100/10	17,12	8,22	0,92	146,0	2015г
	Картофель и овощи, тушеные в соусе	150	3,26	12,59	22,66	216	200	4,35	16,79	30,21	288	№227 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Компот из свежих плодов яблок	200	0,16	0,16	27,88	114,6	200	0,16	0,16	27,88	114,6	№142/330 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,66	14,82	68,97	30	1,68	0,66	14,82	68,97	№342 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	30	2,37	0,3	14,49	70,14	TK
<i>того за</i>		<b>770</b>	<b>33,48</b>	<b>28,52</b>	<b>94,27</b>	<b>775,51</b>	<b>820</b>	<b>34,57</b>	<b>32,72</b>	<b>101,82</b>	<b>847,51</b>	TK
<i>бед</i>												
<i>Неделя 2</i>												
<i>День 2</i>												
<i>бед</i>	Салат из белокочанной капусты с морковью	100	1,31	3,25	6,50	60,40	100	1,31	3,25	6,50	60,40	№45 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Рассольник ленинградский	250	6,36	8,9	11,81	158,34	250	6,36	8,9	11,81	158,34	№96/108 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Суфле куриное с соусом молочным	100	17,06	8,65	3,06	156,66	100	17,06	8,65	3,06	156,66	№310/353 сб под ред. М.П.Могильного, 2014г
	Макаронные изделия отварные	150	5,46	5,79	30,45	195,7	200	7,28	7,71	40,61	260,95	№202 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Чай с лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	№377/375 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,66	14,82	68,97	30	1,68	0,66	14,82	68,97	TK

	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,3	14,49	70,14	30	2,37	0,3	14,49	70,14	TK
<i>Итого за бед</i>		882	32,13	27,57	96,33	772,21	932	36,19	29,49	106,49	837,46	
<i>Неделя 2 День 3</i>												
<i>Обед</i>												
	Суп картофельный с макаронными изделиями на мясо-костном бульоне	250	7,66	8,58	17,14	176,42	250	7,66	8,58	17,14	176,42	№82 сб под ред. М.П.Могильного, 2014г №106 сб под ред. В.Т.Лапиной, 2004г
	Тефтели мясные с соусом	80	7,58	7,84	7,95	125,36	100	9,48	9,8	9,94	156,7	№287/354 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Греча рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	180	10,32	7,31	46,37	292,50	№302 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,8	200	0,66	0,09	32,01	132,8	№349 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,66	14,82	68,97	30	1,68	0,66	14,82	68,97	TK
<i>Итого за бед</i>		710	26,18	23,26	110,56	747,3	760	29,8	26,44	120,28	827,39	
<i>Неделя 2 День 4</i>												
<i>Обед</i>												
	Винегрет овощной	100	1,4	10,04	7,29	125,1	100	1,4	10,04	7,29	125,1	№67 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Борщ с капустой и картофелем	250	6,4	10,03	11,55	171,04	250	6,4	10,03	11,55	171,04	№96/108 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Сосиски или сардельки	55	5,55	12,7	0,7	141	77	7,77	17,78	0,98	197,4	№243 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г

	Капуста тушеная	150	3,1	4,86	14,14	112,7	200	4,13	6,48	18,85	150,27	№321 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Сок виноградный	200	0,6	0,4	32,6	136,4	200	0,6	0,4	32,6	136,4	№389 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,66	14,82	68,97	30	1,68	0,66	14,82	68,97	TK
<i>Итого за обед</i>		<b>785</b>	<b>18,73</b>	<b>38,69</b>	<b>81,10</b>	<b>683,18</b>	<b>857</b>	<b>21,98</b>	<b>45,39</b>	<b>86,09</b>	<b>849,18</b>	
<i>Неделя 2 День 5</i>												
<i>Обед</i>	Суп из овощей с фасолью на курином бульоне	250	9,27	8,64	14,6	173,96	250	9,27	8,64	14,6	173,96	№144/107 сб под ред. В.Т.Лапиной, 2004г
	Плов из птицы	230	19,49	12,04	41,09	351,13	280	23,73	14,66	50,02	427,46	№291 сб под ред. М.П.Могильного, 2011г
	Чай с лимоном	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	200/15/ 7	0,13	0,02	15,2	62	№377/375 сб под ред. М.П.Могильного, 2015г
	Хлеб ржаной	30	1,68	0,66	14,82	68,97	30	1,68	0,66	14,82	68,97	TK
	Фрукты свежие яблоко	150	0,6	0,6	14,7	70,3	150	0,6	0,6	14,7	70,3	№338 сб под ред. М.П.Могильного, 2011г
<i>Итого за обед</i>		<b>882</b>	<b>31,17</b>	<b>21,96</b>	<b>100,41</b>	<b>726,36</b>	<b>932</b>	<b>35,41</b>	<b>24,58</b>	<b>109,34</b>	<b>802,69</b>	
<i>Итого за 10 дней</i>			<b>303,48</b>	<b>303,84</b>	<b>958,27</b>	<b>7729,98</b>		<b>333,39</b>	<b>336,92</b>	<b>1027,65</b>	<b>8545,82</b>	
<i>Среднее значение на весь период</i>			30,34	30,38	95,82	772,99		33,33	33,69	102,76	854,58	31,42%

**Пояснительная записка к примерному 10-ти дневному меню  
для организации питания детей в возрасте 7-11, 12 лет и старше,  
обучающихся в МОУ СОШ №2 п. Спирово**

Десятидневное меню разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Примерное меню разработано для детей в возрасте 7-11, с 11 лет и старше, на 10 дней.

Для приготовления блюд используются: «Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях» под ред. М.П.Могильного и В.А.Тутельяна.-М. : ДеЛи плюс, 2015 (Сб 2015); «Сборник технических нормативов, рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждений» под ред. Лапшиной В.Т.-М.: «Хлебпродинформ», 2004. (Сб 2004); «Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школьных общеобразовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений».

Рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами .

Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии (завтрак - 20-25%, обед - 30-35%). Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60%, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20% (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4).

Организация горячего питания предполагает обязательное использование в каждый прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед) или их сочетания: первого и третьего блюда (неполный обед), второго и третьего блюда (горячий завтрак).

Завтрак состоит из горячего блюда, горячего напитка. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). На завтрак широко используются молочные каши, в том числе с овощами и фруктами, разнообразные пудинги и запеканки. В качестве горячих напитков на завтрак используются какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай, чай с лимоном, чай с молоком и т. п.

Обед состоит первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным). На третье предусматривается напиток (сок, кисель, компот из свежих или сухих фруктов, витаминизированный напиток промышленного производства). В обед в качестве



кроме острых. Можно использовать бульоны - куриный, мясной, рыбный - готовить из них супы, заправленные овощами, крупами, клецками, фрикадельками. В качестве вторых блюд используют припущенную или отварную рыбу, тушеное или отварное мясо, тушеные овощи с мясом, запеканки. Широко используются рыбные, мясные, мясоовощные, мясо крупяные рубленые кулинарные изделия, на гарниры предусматривают картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

### **Основные требования к производственному процессу и хранению**

При изготовлении кулинарной продукции для питания детей и подростков первостепенное значение имеет поточность производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов – холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов должно быть выделено отдельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Доски и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах или установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов должно осуществляться с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства. Запрещается совместное хранение сырых и готовых (термообработанных) продуктов, а также полуфабрикатов и готовых продуктов (блюд).

Для хранения овощей должны быть выделены овощные кладовые или овощехранилища. Овощи и фрукты необходимо хранить в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях или на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

Следует строго следить за качеством поступающих пищевых продуктов, особенно овощей и фруктов, реализуемых без термической обработки. Завозить плодоовощную продукцию целесообразно небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов разрешается использовать только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), а также овощи и фрукты, поступающие в замороженном виде, должны храниться в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше  $-18^{\circ}\text{C}$ . Не допускается замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

## **1. Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых**

Подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его соприкосновения с готовой продукцией.

### **1. Подготовка сырья мясного**

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажному туалету.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина, свинина мясная) в виде блоков, а также субпродукты мясные обработанные (язык, сердце, печень говяжьей), в том числе в блоках, размораживают на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, в условиях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую переработку.

Мясо бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных пленок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у свинины удаляют излишки шпика. Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, толщиной не более 8 см, которые направляют на варку для приготовления бульона мясного или для приготовления вторых блюд. Для приготовления фарша выделяют котлетное мясо (говяжье, свиное).

Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном или размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на приготовление горячих вторых блюд.

### **2. Подготовка птицы**

Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошенных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или полуфабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

Тушки птицы направляют на термообработку в целом виде, если масса тушки не более 1,5 кг, или разрезают на две полутушки.

Перед термообработкой тушки птицы формуют.

### **3. Подготовка рыбы**

Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше +12°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

Филе рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

Хранение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Обработанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

Заносить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

Замороженный меланж, упакованный в банки или полиэтиленовые пакеты, предварительно размораживают: банки погружают в ванну с водой, температура которой должна быть не более 40°С; полиэтиленовые пакеты с меланжем укладывают в емкости и выдерживают при комнатной температуре до полного размягчения.

При использовании продуктов яичных жидких пастеризованных, расфасованных в ПЭТ, не допускается контакт горловины тары с емкостями, используемыми для приготовления блюд. После вскрытия упаковки остаток продукта допускается хранить при закрытой крышке при температуре  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$  не более 5 суток. При этом общий срок хранения продукта до вскрытия и после вскрытия упаковки не должен превышать общий срок хранения продукта, исчисляемый с даты изготовления.

#### 5. Подготовка овощей, фруктов

Подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

Сырье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

Овощи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («коренном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («овощном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

Холодная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ .

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Ягоды укладывают в дуршлаг и промывают сначала теплой, затем холодной проточной водой.

Сухофрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

При поступлении плодоовощной продукции низкого качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

Овощи и фрукты, быстрозамороженные должны храниться в холодильнике при температуре, указанной изготовителем (обычно от минус 10 до минус  $18^{\circ}\text{C}$ ). Их направляют на переработку без предварительного размораживания.

#### 6. Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Крупы рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают.

Крупы манную, а также измельченные крупы просеивают. Хлопья овсяные перебирают.

Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости разламывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито с магнитоулавливателем (или без него)

#### 7 Подготовка консервированных продуктов

Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

## **II Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.**

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться **следующие требования:**

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;
- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);
- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°C, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°C, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше °C;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

### **Готовность изделий определяется:**

- из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°C, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.
- из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

**Готовые первые и вторые блюда** могут находиться на мармите или горячей

ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

**Горячие блюда** (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

**Изготовление салатов** и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4±2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене лимонную кислоту.

### **III Требования к качеству кулинарной продукции**

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

Органолептическую оценку качества полуфабрикатов проводят по внешнему виду, цвету и запаху; кулинарных изделий – по внешнему виду, цвету, запаху и консистенции; блюд – по внешнему виду, цвету и запаху.

По органолептическим показателям кулинарная продукция, предназначенная для питания детей и подростков школьного возраста, должна соответствовать требованиям, приведенным в таблице 1.

### Органолептические показатели кулинарной продукции

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
Бутерброды открытые	Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба толщиной 1,0-1,5 см, смазанный маслом сливочным (или без него), на который уложены сыр или мясные гастрономические продукты, или рыба, нарезанные тонкими ломтиками, или ломтики хлеба равномерно смазаны джемом, вареньем, паштетом и др. Бутерброды имеют свежий вид, не заветренные, не имеют посторонних привкуса и запаха.
Холодные блюда (салаты, винегреты)	Холодные блюда (салаты, винегреты) представляют собой массу, состоящую из овощей свежих или отварных, фруктов, мяса, рыбы, морепродуктов и др., которые нарезаны соломкой или ломтиками, или дольками, или другой формы, заправлены соусом или маслом растительным и др. Компоненты блюда не деформированы, имеют свойственные определенному виду продуктов цвет и запах. Блюдо не заветренное, не имеет посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.)	Первые блюда (супы заправочные: щи, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, изделиями макаронными и др.), приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, запах и цвет. Форма нарезки овощей соответствует требованиям, приведенным в технологических картах на каждое первое блюдо. Овощи могут быть шинкованными, нарезанными соломкой, кубиками, дольками, шашками и другой формы. Зерна круп набухшие, непереваренные, сохранившие форму, хорошо отделяемые друг от друга. Консистенция корнеплодов плотная, но не жесткая, свойственная вареным овощам. Капуста, фасоль, горох должны быть мягкими, но не разваренными. Изделия макаронные должны иметь свойственную им форму, не должны быть разваренными, слипшимися. Подаваемые к супам гарниры должны иметь свойственные им внешний вид, вкус, запах (мясо отварное, фрикадельки, кнели, крокеты, мясо птицы отварное, рыба отварная и др.). Супы заправочные должны иметь консистенцию средней густоты, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Первые блюда (супы-пюре)	Первые блюда (супы-пюре) имеют пюреобразную консистенцию средней густоты, состоят из протертых овощей, круп, бобовых, из мяса, птицы и др. Супы-пюре могут быть приготовлены как на бульоне, воде, отваре овощном, так и на молоке. Супы-пюре, сваренные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, запах, цвет, не должны иметь посторонних привкуса и запаха. Могут отпускаться с гарнирами или без них.
Первые блюда (супы прозрачные)	Первые блюда (супы прозрачные) состоят из прозрачных бульонов (из мяса, кур, индеек и др.). К бульонам отдельно подают гарниры: овощи, изделия из мяса, птицы, рыбы, яиц, круп, а также гренки, сухарики, пирожки и др. Некоторые виды гарниров (гренки, фрикадельки, кнели, крокеты и др.) отпускают вместе с бульоном. Супы прозрачные и гарниры к ним не должны иметь посторонних привкуса и запаха.
Вторые блюда	Вторые блюда (горячие) могут быть представлены блюдами из мяса, субпродуктов (язык, печень), рыбы, птицы, которые могут быть отварными,

Наименование кулинарной продукции	Внешний вид, цвет, запах
	<p>рубленные изделия, запеканки, пудинги, суфле и др.). Блюда вторые могут быть приготовлены с овощами, в том числе овощи, фаршированные мясом и рисом, с изделиями макаронными отварными (макаронник), с крупами отварными. Изделия, формованные из мяса, птицы, рыбы, могут быть панированными или без панировки. Вторые блюда из мяса, птицы, рыбы могут быть с соусом или без него.</p> <p>Горячие вторые блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам вкус, цвет, запах, консистенцию, внешний вид; кусковые и формованные изделия должны быть недеформированными.</p> <p>Готовые вторые блюда из мяса, птицы, рыбы не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Вторые горячие блюда (гарниры) из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др.</p>	<p>Вторые горячие блюда (гарниры) могут быть представлены блюдами из картофеля, овощей, круп, бобовых, изделий макаронных, яиц, творога и др., которые могут быть отварными, припущенными, тушеными, запеченными, с соусом или без него.</p> <p>Вторые блюда (гарниры), приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам внешний вид, вкус, цвет, запах, консистенцию, не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда</p>	<p>Третьи блюда (компоты, кисели), желе, муссы и другие сладкие блюда, приготовленные по традиционным технологиям, имеют свойственные одноименным блюдам внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию. Компоты состоят из жидкости (сиропа) и отварных фруктов, ягод и др., которые имеют свойственные для данных плодов или ягод цвет, вкус и запах в отварном виде. Сиропы – в меру сладкие, с приятным запахом и вкусом, с различными цветовыми оттенками.</p> <p>Кисели имеют жидкую или густую желеобразную консистенцию, приготовлены, могут быть из фруктов, ягод или молока.</p> <p>Желе имеют прочную желеобразную консистенцию.</p> <p>Готовые третьи блюда и другие сладкие блюда не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Мучные блюда (блины, вареники, оладьи, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные</p>	<p>Мучные блюда (блины, вареники, пирожки с начинками печеные, ватрушки), изделия булочные, приготовленные по традиционным технологиям, должны иметь свойственные одноименным блюдам и мучным изделиям внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенцию.</p> <p>Готовые мучные блюда должны быть недеформированными, не пригоревшими. Начинка в пирожках, блинчиках и др. не должна выступать. Изделия из дрожжевого теста при слабом надавливании на них должны легко восстанавливать первоначальную форму, не должны быть черствыми, заветренными. Мучные блюда и булочные изделия не должны иметь посторонних привкуса и запаха.</p>
<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания</p>	<p>Готовые изделия промышленного производства, предназначенные для дошкольного и школьного питания, должны соответствовать требованиям технических условий на них.</p> <p>В случае наличия индивидуальной упаковки – она не должна иметь повреждений, загрязнений и др.</p> <p>Готовые изделия промышленного производства не должны иметь посторонних привкуса и запаха, иметь признаки несвежести и другие,</p>



**Сезонные замены салатов из сырых овощей урожая прошлого года в период после 1 марта.**

День	Прием пищи	Возрастная группа	Заменяемый салат	Сезонный салат
1	Обед	7-11, 11 лет и старше	Салат из моркови с яблоками	Салат из овощей с кукурузой
3	Обед	7-11, 11 лет и старше	Салат из свежих огурцов	Салат овощной с зеленым горошком
4	Обед	7-11, 11 лет и старше	Салат из белокочанной капусты с морковью	Салат картофельный с ветчиной
6	Обед	7-11, 11 лет и старше	Салат из свежих огурцов	Салат из овощей с кукурузой
8	Обед	7-11, 11 лет и старше	Салат из свежих помидоров и огурцов.	Салат картофельный с ветчиной
9	Обед	7-11, 11 лет и старше	Салат из белокочанной капусты с морковью	Салат овощной с зеленым горошком
10	Обед	7-11, 11 лет и старше	Салат из моркови с яблоками	Салат из овощей с кукурузой

*Требования к санитарному содержанию помещений  
образовательной организации (пищеблок)*

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
  2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
  3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.  
У обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств У для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
  4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
  5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах ручки сливных бачков и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
  6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графика.
  7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.
- При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарнопротивоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
  9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
  10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.

11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.

12. В дошкольной образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

Приложение № 40

### **Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
  - медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
  - работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
  - информирование руководителей учреждений, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
  - систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
  - организацию и контроль за проведением профилактических и санитарнопротивоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
- работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
- контроль за пищеблоком и питанием детей;
- ведение медицинской документации;
- контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
- проведение бракеража готовой продукции;
- проведение дополнительной витаминизации
- контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.

2. В целях профилактики контактных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются

мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

2.1. Выявление инвазированных контактных гельминтозами осуществляется одновременно однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.