Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Основная общеобразовательная школа» с. Голубовка  
Партизанского муниципального района

УТВЕРЖДЕНА

Приказом директора

МКОУ ООШ с. Голубовка

Крылов Е.А.

от 07.09.2023 № 101/3

Программа производственного  
контроля с применением  
принципов ХАССП  
МКОУ ООШ с. Голубовка

**с. Голубовка**

**2023г.**

Содержание:

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Общие положения | 3 |
| 1. Состав программы производственного контроля | 3 |
| 1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде | 4 |
| 1. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий | 7 |
| 1. Порядок организации и проведения производственного контроля | 11 |
| 6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. | 13 |
| 1. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений | 14 |
| 1. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению. | 16 |
| 1. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения: | 16 |
| 1. Выполнение принципов ХАССП | 17 |
| 1. Документация программы ХАССП | 18 |

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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», 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.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МКОУ ООШ с. Голубовка (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.

1. **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

* 1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
  2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
  3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
  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;
  5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
  6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
  7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
  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;
  9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
  10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
  11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

1. **Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**
   1. Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

* 1. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть 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.
  2. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:
     1. Столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
     2. 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);
     3. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют:
* холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «Мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п;
* производственные столы с маркировкой: «СМ» ⎯ сырое мясо, «СР» ⎯ сырая рыба, «СО» ⎯ сырые овощи, «ВМ» ⎯ вареное мясо, «ВО» ⎯ вареные овощи, «Х» ⎯ хлеб и т.п;
* разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР
* кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры, и т.п.
  + 1. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
    2. Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали;
    3. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;
    4. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
    5. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».
  1. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.
  2. 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. Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.
  4. Во всех производственных помещениях, моечных установлены раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
  5. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
  6. 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°C с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65°C с помощью шланга с душевой насадкой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.
  7. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45°C) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65°C) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в кассетах или в подвешенном виде.
  8. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно.
  9. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.
  10. Используемая для детей столовая посуда одноразовая (тарелки ложки, стаканы) – из пищевого пластика. Кружки – из стекла. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами. В конце рабочего дня проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
  11. Кружки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45°C, ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65°C) во второй ванне и просушивают.
  12. Чистую столовую посуду хранят на решетках или шкафах.
  13. Столы в обеденном зале после каждого приёма пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончанию 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.

* 1. 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.
  2. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в неделю проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении уборки заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.
  3. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

1. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий
   1. Приём пищевых продуктов и продовольственного сырья в МКОУ ООШ с. Голубовка осуществляется путём 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) от транспортной упаковки пищевой продукции поставщики или листок-вкладыш, помещаемый в каждую транспортную упаковку или прилагаемый к каждой транспортной упаковке, или нанесенный непосредственно на транспортную упаковку маркировку сохраняются до окончания реализации продукции. Не допускаются к приёму пищевые продукты с признаками недоброкачественности, 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. Журналы бракеража скоропортящейся пищевой продукции, поступающей на пищеблок, хранятся в течение года.

* 1. 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 учёта температурного режима холодильного оборудования [,](https://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov%23h.3znysh7) который хранится в течение года.

* 1. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов разграничены.
  2. 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.

Сметана и творог хранятся в потребительской или транспортной упаковке.

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

Яйцо хранится в таре изготовителя в соответствии с требованиями производителя.

Крупа, мука, макаронные изделия, сахар, чай, соль, кофе и др. сыпучие продукты хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 14 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно 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 уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

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

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте. Озеленённый 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).

* 1. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя.
  2. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.
  3. 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. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.
  5. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико­технологической карте, а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течение 5-7 минут и хранится в нем при температуре +75°C 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 °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 4 ± 2°C.

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

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

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

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объёме воды (в соотношении не менее1:6) без последующей промывки.

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

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

* 1. Обработку яиц проводят в отдельном отведенном месте мясорыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

I – мытье в воде с добавлением в 1-2% теплом растворе (40-450С) кальцинированной соды;

II – замачивание в воде с температурой 40-450С и добавление хлорамина (0,5% раствор);

III – ополаскивание проточной водой с температурой 40-450С в течение не менее 5 минут до удаления остатков дезинфицирующего средства с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду. Обработанные яйца хранению не подлежат.

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

* 1. Крупы не должны содержать посторонних примесей.
  2. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
  3. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

* 1. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:
     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 листы. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранится в холодной воде не более 2 часов.
     2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.
     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 свёклы).
     4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе.
     5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
     6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи варёные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 ± 2°C.
     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.
  2. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха.
  3. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в стаканы непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав, согласно санитарных правил.

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

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная C-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14°C (для компота) и 35°C (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 (при его отсутствии – иным ответственным лицом) в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

* 1. 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.
* Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции.

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.

* 1. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объёме: порционные блюда – в полном объёме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объёме 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°C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приёма пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

* 1. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:
* изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
* использование остатков пищи от предыдущего приёма и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истёкшими сроками годности и явными признаками недоброкачественности (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
  1. В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

1. 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:

* 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.

* 1. 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.

При организации питания детей в образовательной организации, последняя изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях и не используются продукты, входящие указанные в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН2.3/2.4.3590-20, 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 в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции.

* + 1. 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 утверждённых директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборникам рецептур 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.

* + 1. Условия хранения салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

* + 1. 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 учёта температурного режима холодильного оборудования (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

* + 1. 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. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48часов).

1. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
   1. Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции), 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.

* 1. 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 н технологической документации (требования к качеству представлены в технологических картах к 10-дневному меню МКОУ ООШ с. Голубовка, 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, а также в журнале общественного контроля за состоянием питания, который хранится в течение года.

* + 1. Термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приёма 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. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.
    2. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – после проведенных лабораторных исследований:

1. при хороших результатах – сырье отправляют на термообработку;
2. при отрицательных результатах – сырьё утилизируют.
   * 1. 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 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.

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

* 1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
  2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов – плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
  3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
  4. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
  5. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

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

* 1. 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).
  2. Производственный контроль включает:
     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.
     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.

* + 1. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
    2. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
    3. Ведение учёта и отчётности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
    4. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
    5. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно­противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
  1. Номенклатура, объём и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учётом 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.
  2. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.
  3. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
  4. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несёт директор и лицо, назначенное по приказу.

1. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению.

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития №302-н 12.04.11г., Министерства здравоохранения от 28.01.2021 №29 Н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

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

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:**
   1. Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
   2. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
   3. Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
   4. Неисправность сетей водоснабжения;
   5. Неисправность сетей канализации;
   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 организацией, имеющей лицензию на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно- гигиенического обучения персонала образовательной организации.
7. Иное.
8. Выполнение принципов ХАССП

Директор образовательной организации назначает группу ХАССП, которая несет:

* ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
* качество выпускаемой пищевой продукции.
  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.
  2. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.
  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.
  1. В обязанности технического секретаря входит:

организация заседаний группы;

* регистрация членов группы на заседаниях;
* ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
  1. 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
* Мониторинг требований
* Обучение персонала
* Правильные технологии гигиены и (GHP)
* Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
* соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
* Гигиена персонала
* Практическое и теоретическое обучение по гигиене
  1. Руководство и сотрудники образовательной организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:
* Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста;
* Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации;
* Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации;
* Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала;
* Требования к соблюдению санитарных правил

1. Документация программы ХАССП

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

* 1. Документация программы ХАССП должна включать:
* политику в области качества и безопасности выпускаемой продукции
* приказ о создании и составе группы ХАССП
* информацию о продукции (сопроводительная документация хранится на складе образовательной организации);
* информацию о производстве;
* отчёты 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-учётной документации.
  1. ***Перечень форм учёта и отчётности по вопросам осуществления производственного контроля***:

1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий).
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
4. Журнал учёта лабораторного контроля пищевой продукции.
5. Гигиенический журнал учёта результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи).
6. Гигиенический журнал (сотрудники).
7. Личные медицинские книжки каждого работника.
8. Журнал учёта включения бактерицидной лампы в цехе.
9. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
10. Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования
11. Журнал учёта температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
12. Журнал учёта дезинфекции и дератизации.
13. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
14. Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
15. Журнал общественного контроля за организацией питания.