



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ШКОЛА № 315 ПУШКИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**Принято**

Общее собрание работников  
ГБОУ школы № 315  
Пушкинского района Санкт-Петербурга  
Протокол №1 от «30» августа 2024 г.

**Утверждаю**

Директор ГБОУ школы № 315  
Пушкинского района Санкт-Петербурга  
А.А. Миренкова  
Приказ №85 от «30» августа 2024 г.



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  
с применением принципов ХАССП  
в ГБОУ школе № 315 Пушкинского района Санкт-Петербурга

г. Санкт-Петербург  
2024

## 1. Общие положения

Настоящая программа производственного контроля с применением принципов ХАССП (далее - программа) в ГБОУ школе № 315 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее - ГБОУ школа № 315) разработана в соответствии с требованиями:

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16 (ред. от 21.03.2022, с изм. от 20.06.2022) «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;

- Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 02.07.2021;

- Технического Регламента Таможенного Союза ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- 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 Приложению № 1 «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ГБОУ школе № 315 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ школа № 315) 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 качества пищевой продукции в ГБОУ школе № 315 является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

## 2. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 и ГОСТ Р 51705.1, а также следующие сокращения:

- система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП,
- группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП,
- опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека,
- опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками,
- риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,
- допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя,
- недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска,
- безопасность - отсутствие недопустимого риска,
- анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,
- предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- корректирующее действие (КД) - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- критическая контрольная точка (ККТ) - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,
- предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий,
- система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- внутренняя проверка: Проверка, проводимая персоналом ГБОУ школы № 315, в которой осуществляется проверка.

### **3. Состав программы производственного контроля**

#### **3.1 Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:**

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

### 3.2 Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП

Принцип ХАССП	Разрабатываемый документ
-	Политика в области качества и безопасности пищевой продукции
-	Приказ о создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП
Принцип ХАССП №1 Анализ опасностей	Контроль формирования ассортиментного перечня изготавливаемой продукции
	Блок-схемы технологических процессов
	Перечень учитываемых опасных факторов и оценка степени тяжести последствий для здоровья
	Анализ риска возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления)
	<p>Разработка процедур по предупреждению опасных факторов</p> <p><b>ПЕРСОНАЛ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-планирование обучения персонала,</li> <li>-исполнение правил личной гигиены,</li> <li>-посещение посторонними лицами,</li> <li>-предупреждение попадания посторонних предметов.</li> </ul> <p><b>ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ХРАНЕНИЕ И ДАЛЬНЕЙШЕЙ РЕАЛИЗАЦИИ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приемка входящих материалов и сырья,</li> <li>-порядок хранения поступающих продуктов,</li> <li>-порядок хранения готовой продукции.</li> </ul> <p><b>ОБОРУДОВАНИЕ ПИЩЕБЛОКА</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ТО и ремонт оборудования</li> <li>-управление измерительным оборудованием</li> </ul> <p><b>ПОМЕЩЕНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к воде на производстве,</li> <li>-санитарная обработка помещения и изготовление дез. растворов,</li> <li>-уборка территории,</li> <li>-предупреждение перекрестных загрязнений,</li> <li>-санитарная обработка помещений пищеблока, инвентаря и оборудования.</li> </ul>
Принцип ХАССП №2 Контрольные точки, критические контрольные точки	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Программа производственного контроля с контрольными точками.</li> <li>-Процедура определения выбора Критических Контрольных Точек.</li> </ul>
Принцип ХАССП №3 Критические значения, пределы	Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки
Принцип ХАССП №4 Мониторинг	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рабочие листы ХАССП,</li> <li>-План ХАССП,</li> <li>-Процедуры по идентификации и прослеживаемости продукции</li> </ul>

Принцип ХАССП №5 Корректирующие действия	-Процедура (регламент) проведения корректирующих действий
Принцип ХАССП №6 Верификация (проверка)	-Процедура внутренних аудитов -Программа внутренних аудитов
Принцип ХАССП №7 Документирование	-Процедура управления документационной системой ХАССП -Процедура управления записями ХАССП
	Руководство по системе ХАССП

#### 4. Организация работ по применению программы.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой организатором питания продукции АО КП «НЕВА» несет директор ГБОУ школы № 315.

Директор ГБОУ школы № 315 определяет и документирует Политику ХАССП (Приложение 2) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

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

Директор ГБОУ школы № 315 определяет область применения ХАССП.

Директор ГБОУ школы № 315 приказом назначает лиц (далее - группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 3).

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

Контроль за исполнением программы сохраняется за директором ГБОУ школы № 315 или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники ГБОУ школы № 315 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 (Приложение 13).
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (Приложение 16).
- Требования к санитарному содержанию помещений в ГБОУ школе № 315 (Приложение 17).
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ГБОУ школе № 315 (Приложение 18).
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 19).
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 20).

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами

Российской Федерации. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

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

1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ГБОУ школе № 315 в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий ГБОУ школой № 315 и осуществления контроля за их соблюдением.

3. Объектами производственного контроля являются учебные кабинеты, административные кабинеты, актовый зал, спортивный зал, бассейн, школьная столовая, пищеблок, технические помещения, туалеты, пришкольная территория, стадион, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

4. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля
- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) ГБОУ школы № 315 за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

5. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (Приложение 29).

6. Программа производственного контроля составляется должностными лицами ГБОУ школы № 315. Необходимые изменения, дополнения в программу производственного контроля

вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности ГБОУ школы № 315.

7. Разработанная программа производственного контроля утверждается директором ГБОУ школы № 315.

8. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ГБОУ школе № 315.

#### **4.2 Обязанности и ответственность должностных лиц ГБОУ школы № 315 за осуществление Программы производственного контроля**

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений/оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,

- прекратить использование в ГБОУ школе № 315 сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования программы производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,

- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,

- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора ГБОУ школы № 315.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц ГБОУ школы № 315, назначенных приказом директора ГБОУ школы № 315, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

#### **5. Проведение анализа рисков.**

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделяются виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проводится анализ рисков в

процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

**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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в ГБОУ школу № 315,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,
- реализация готовой продукции,
- персонал АО КП «НЕВА», участвующий в процессе производства пищевой продукции. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

## **5.1 Анализ рисков Физические опасные факторы**

№ п/п	Наименование опасного фактора	Степень тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Необходимость учета фактора
1	Волосы, ногти	1	2	-
2	Стекло	4	2	+
3	Бумага	1	3	-
4	Кусочки перчаток	1	4	-
5	Элементы износа оборудования	4	1	+



### Биологические опасные факторы

№ п\п	Наименование опасного фактора	Степень тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Необходимость учета фактора
1	Кишечная палочка	2	2	+ТРТС
2	Стафилококк	3	2	+ТРТС
3	Сальмонелла	4	2	+ТРТС
4	Насекомые	1	3	-
5	Грызуны	3	2	+

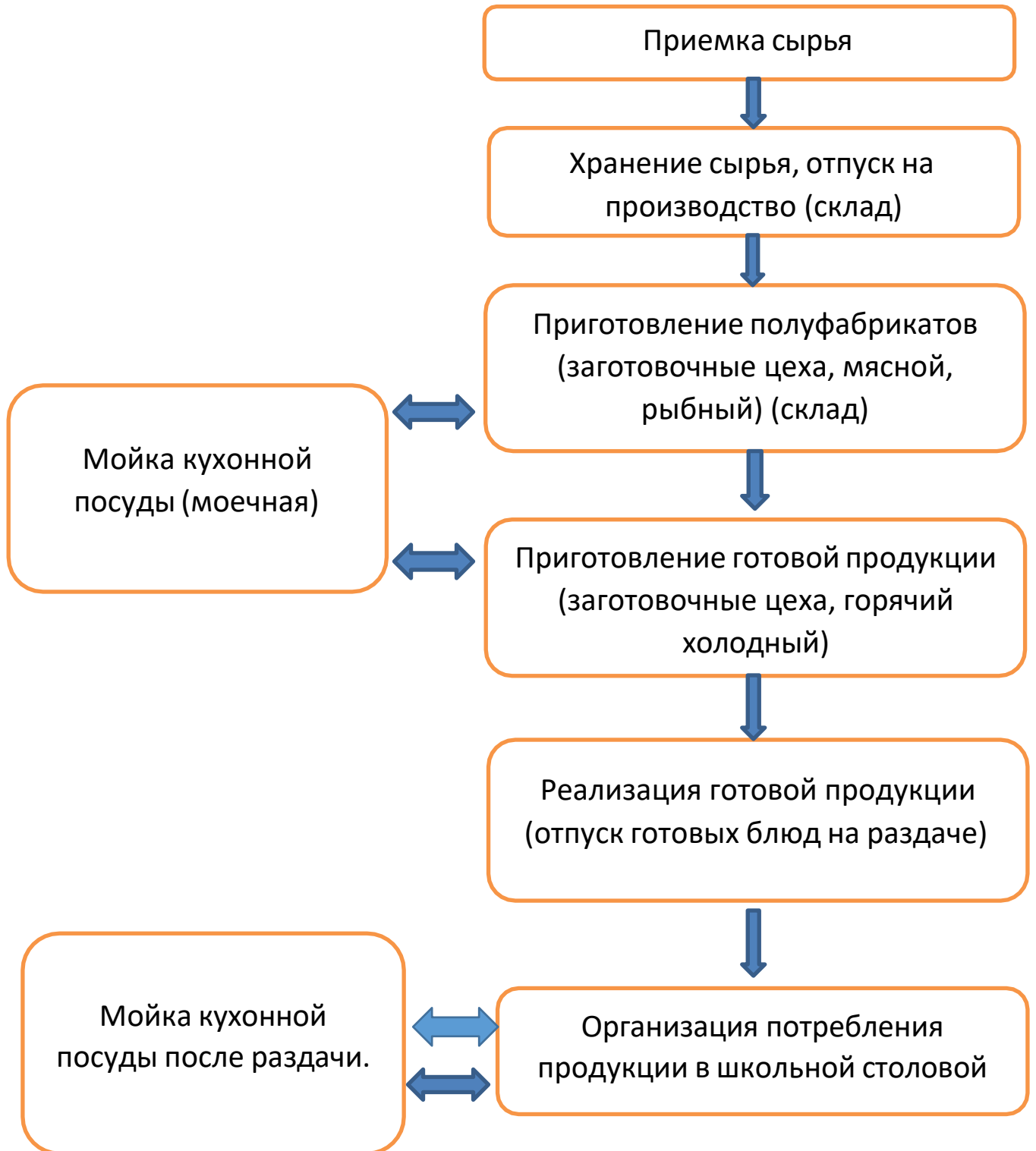
### Химические опасные факторы

№ п\п	Наименование опасного фактора	Степень тяжести последствий	Оценка вероятности реализации	Необходимость учета фактора
1	Нитраты	3	2	+ТРТС
2	Радионуклиды	4	1	+ТРТС
3	Моющие средства	2	2	-
4	Дезинфицирующие средства	3	2	+
5	Пищевые добавки	2	2	+ТРТС

\*ТРТС – технический регламент таможенного союза

## 6. Блок-схемы.

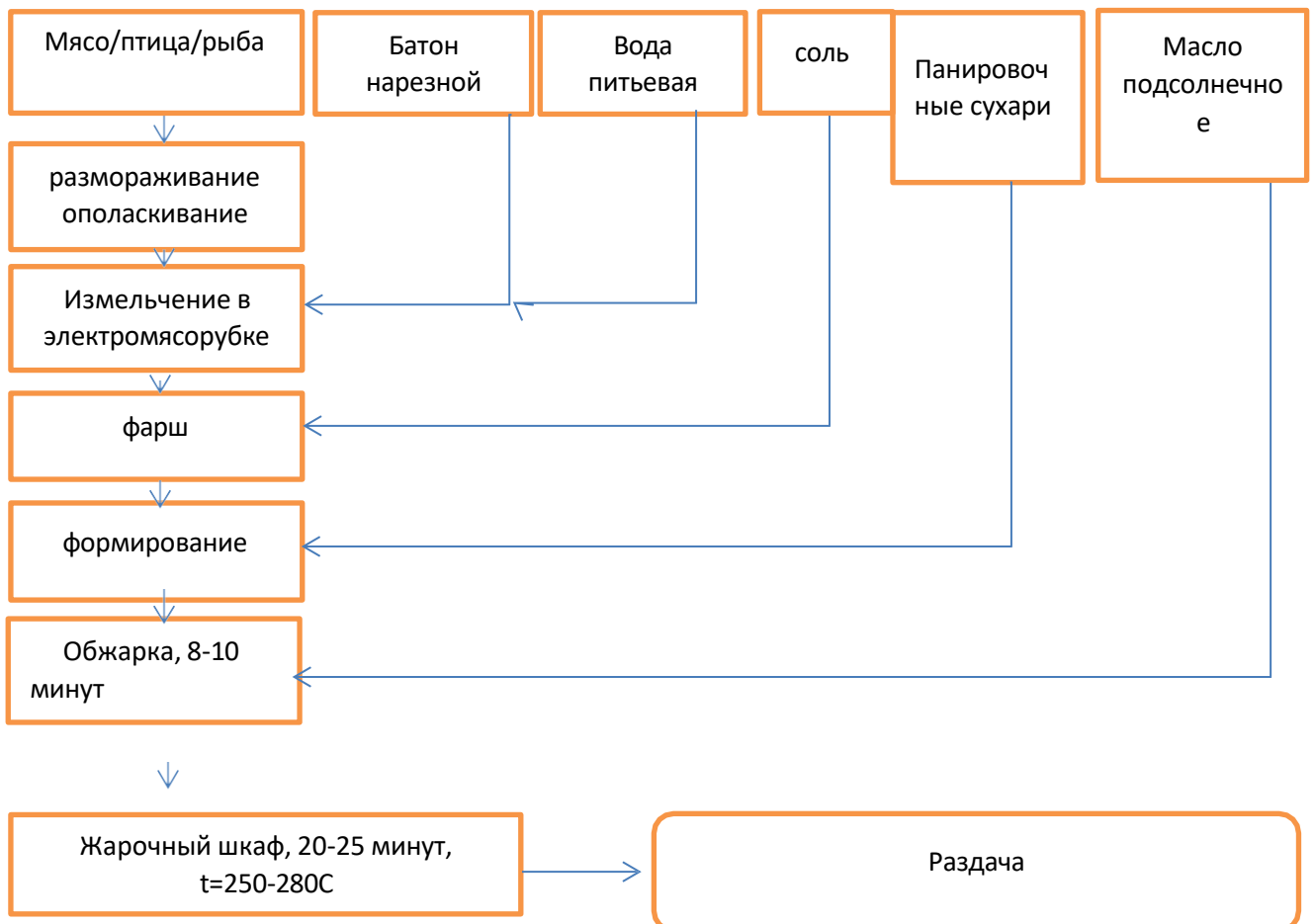
### 6.1 Блок-схема технологического процесса.



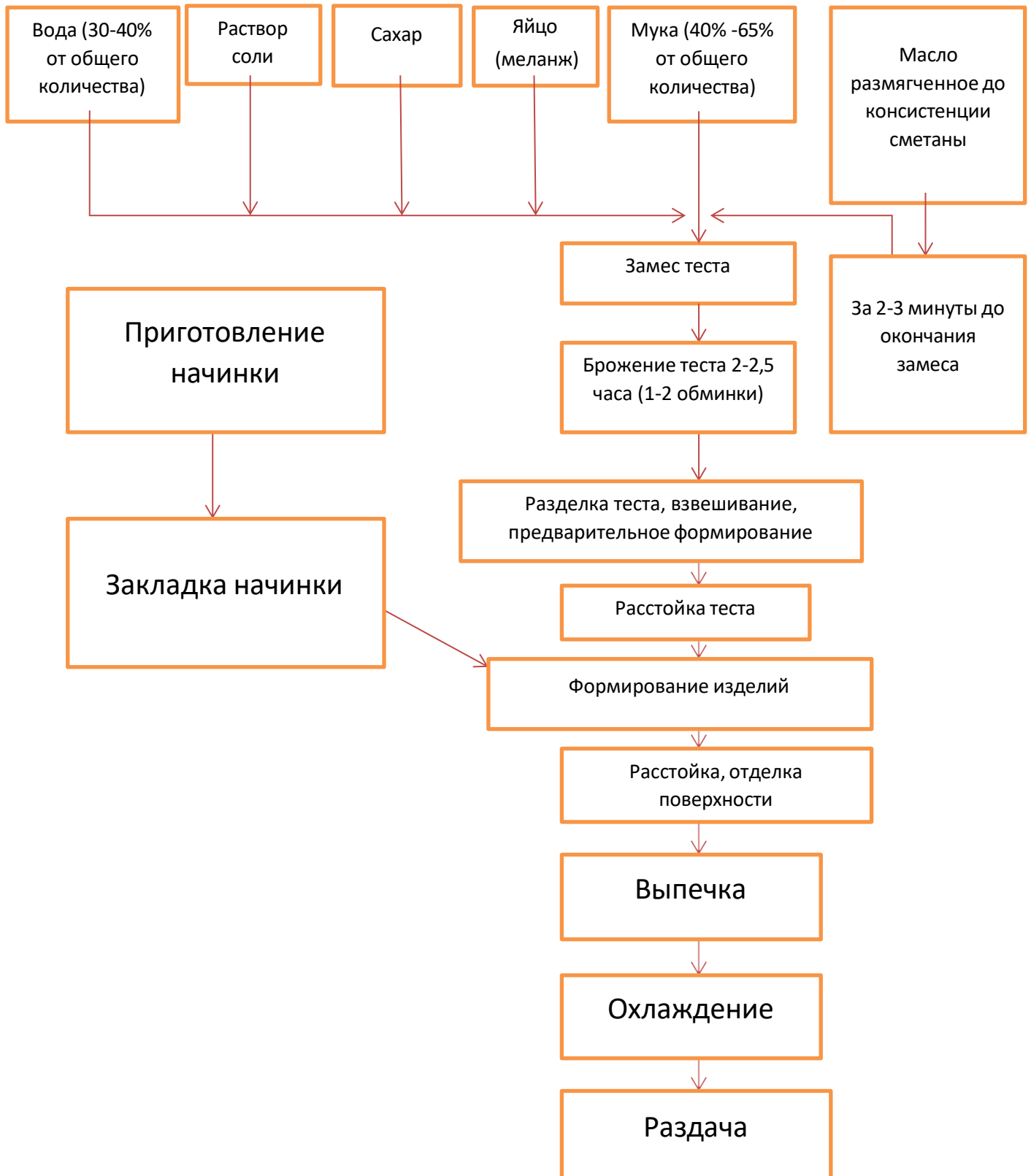
### 6.2 Блок схема технологического процесса производства первых блюд



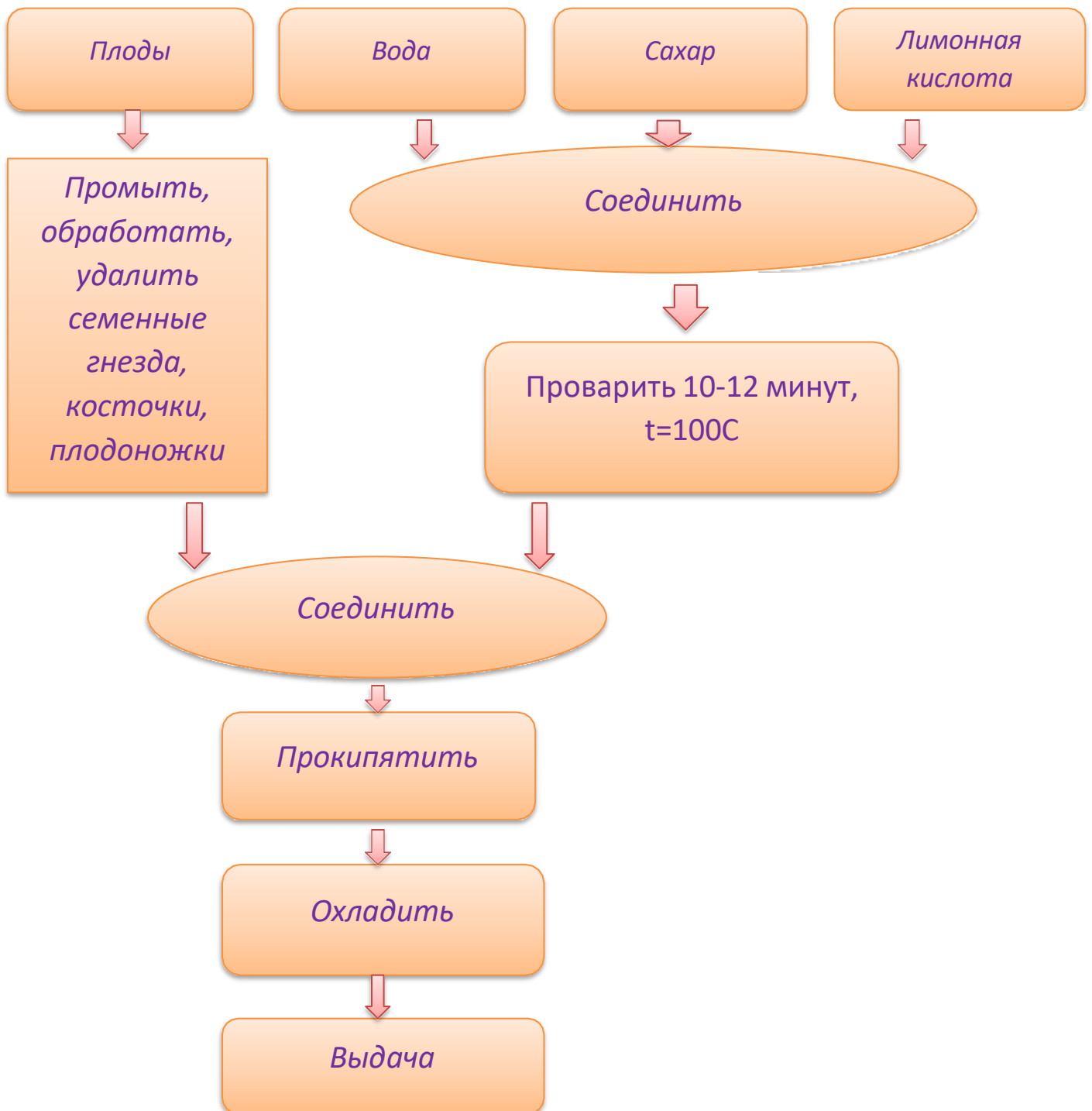
### 6.3 Блок схема технологического процесса производства вторых блюд



#### 6.4 Блок-схема технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий.



### 6.5 Блок-схема технологического процесса производства напитков



### 7. Определение критических контрольных точек

№	Наименование операции	Опасные факторы	Предупреждающие меры/ меры контроля	A1	A2	A3	A4	Классификация мероприятий по управлению: ККТ, точки PRP или точки PRPO
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Приемка сырья и продуктов	Биологический	Профилактика (обслуживание рефрижератора) /контроль t°C при перевозке	ДА	НЕТ	ДА	ДА	<b>ККТ 1</b>
		Физический	Визуальный контроль/контроль целостности упаковки	ДА	НЕТ	НЕТ	-	-
		Химический	Проверка сопроводительной документации/входной контроль	ДА	НЕТ	НЕТ	-	-
2	Хранение сырья и продуктов	Биологический	Профилактика (обслуживание оборудования, соблюдение тех. карты – режимов хранения) /контроль t°C и влажности внутри оборудования и помещений	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	<b>ККТ 2</b>
		Физический	Визуальный контроль/контроль целостности упаковки	ДА	ДА	ДА	НЕТ	-
		Химический	Соблюдение режимов обработки/ контроль t°C воды и разведения моющего средства	ДА	ДА	НЕТ	-	-

3	Термообработка	Биологический	Профилактика (обслуживание оборудования, соблюдение тех. карты – режимов приготовления) /контроль t°C внутри изделия	ДА	ДА	-	-	<b>ККТ 3</b>
		Физический	Профилактика (отсутствие дефектов на инвентаре) /визуальный осмотр	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	-
4	Раздача	Биологический	Соблюдение режимов реализации и правил личной гигиены/контроль t°C подачи	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	<b>ККТ 4</b>
		Физический	Профилактика (отсутствие дефектов на инвентаре) /визуальный осмотр	ДА	НЕТ	ДА	НЕТ	-
		Химический	Соблюдение режимов обработки/ контроль t°C воды и разведения моющего средства	ДА	ДА	НЕТ	-	-
5	Санитарная обработка яиц	Биологический	Соблюдение инструкции по обработке яиц/визуальный осмотр	ДА	ДА	ДА	ДА	<b>ККТ 5</b>
		Химический	Соблюдение режимов обработки/ контроль t°C воды и разведения моющего средства	ДА	НЕТ	НЕТ	НЕТ	-

### 8. Разработка системы мониторинга и корректирующих действий

Наименование операции	Опасный фактор	Номер ККТ	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно - учетный документ	Корректирующие действия
Приемка сырья и продуктов	Биологический	ККТ 1	Температура в рефрижераторе при перевозке +2°C+6°C, для охлажденных продуктов, и-18°C для замороженных;	Периодичность – каждая партия; Ответственный – зав. производством	Органолептическая экспертиза сырья, измерение термометром	Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража сырой скоропортящейся продукции Акт несоответствия сырья/продуктов	При несоответствии температуры при перевозке – сообщить поставщику о неисправной системе охлаждения в машине Идентифицировать сырье/продукты, как несоответствующие, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить зав. столовой, провести мероприятия по его изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия
Хранение сырья и продуктов	Биологический	ККТ 2	1. В холодильной камере: t +4°C-2°C; влажность 85%; 2. В морозильной камере: t -18°C; 3. В сухой кладовой: влажность - не более 20 % t +12°C+17°C 4. В темной кладовой: влажность 75-80% t +2°C+6°C 5. Кладовая для яиц: t+3°C+6°C; влажность 80%	Периодичность - 2 раза в день; Ответственный – зав. производством	Измерение термометром, гигрометром	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал измерения температуры и влажности холодильного оборудования и кладовой	Отрегулировать температуру холодильного оборудования и кладовой



Термообработка	Биологический	ККТ 3	Соответствие ТТК на каждое блюдо Температура готовности изделий из мяса и птицы 250-280°С, Температура в толще продукта-для натуральных рубленых изделий не ниже 85°С. Готовность изделий из мяса определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта	Периодичность – каждая партия Ответственный - повар	Измерение термощупом	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	При несоответствии t готовности – продолжить тепловую обработку
Раздача	Биологический	ККТ 4	Температура первых блюд 75°С; Температура вторых блюд и гарниров 65°С; Температура напитков не выше 20°С	Ответственный – повар; Периодичность-каждое блюдо;	Измерение термощупом	Журнал бракеража готовой продукции	При снижении t критического предела-блюдо снимается с реализации При превышении t – охладить естественным образом
Санитарная обработка яиц	Биологический	ККТ 5	Не допускаются разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой	Периодичность-каждая партия, Ответственный-кухонный подсобный рабочий	Органолептическая экспертиза	Журнал обработки яиц Лист (акт) несоответствия	Идентифицировать сырье, как несоответствующее, исключить возможность отправки на пищеблок, сообщить зав. столовой, провести мероприятия по изъятию и утилизации при подтверждении несоответствия

## 9. Внедрение принципов ХАССП

### 9.1 Этапы внедрения принципов ХАССП в ГБОУ школе № 315

1. Политика ГБОУ школы № 315 в области качества и безопасности выпускаемой продукции (Приложение № 2)
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП;
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
  - контроль технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
  - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
  - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
  - контроль за соблюдением условий хранения пищевой продукции;
  - контроль за содержанием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря;
  - контроль за соблюдением работниками правил личной гигиены;
  - контроль за ведением и хранением документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
  - контроль за санитарным состоянием пищеблока и зала столовой;
  - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. Установление критических границ для каждой ККТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.
6. Разработка системы мониторинга для каждой ККТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.
7. Исполнение всеми сотрудниками ГБОУ школы № 315 мероприятий по производственному контролю.

### 9.2 Общий перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории		
Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории	- Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории. - Ремонт и замены оборудования и сооружений (по необходимости)	Зам. дир. по АХР
Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль: - соблюдение графика проветривания учебных кабинетов; - температурного режима в учебных кабинетах согласно СанПиН	Классный руководитель
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания	Ежедневный контроль. При необходимости —	Зам. дир. по АХР

	заявка на ремонтные работы	
Состояние осветительных приборов	- Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. - Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, - Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры	Зам. дир. по АХР
Кратность и качество уборки помещений	Еженедельно	Зам. дир. по АХР
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	Санитарная комиссия, документовед (материально-ответственное лицо)
Содержание действующих веществ, дезинфицирующих средств	Ежедневно	Администратор
Соблюдение теплового режима	- Ежемесячный контроль функционирования системы теплоснабжения - Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года с составлением акта	Зам. дир. по АХР
Состояние систем водоснабжения, работа сантехприборов	- Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, - Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август) с составлением акта	Зам. дир. по АХР
Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления		
Контроль организации питания	Ежедневный контроль	Организатор питания
Приемка пищевой продукции и сырья: – качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья	Каждая партия	Организатор питания, фельдшер
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: – сроки и условия хранения пищевой продукции; наличие питьевой воды, влажность на складе; t холодильного оборудования	Ежедневно	Организатор питания, администратор, фельдшер
Приготовление пищевой продукции: – соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; –	Каждый технологический цикл	Члены бракеражной комиссии

поточность технологических процессов; – t готовности блюд;		
Обработка посуды и инвентаря: – содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; – обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	Ежедневный контроль	Члены санитарной комиссии и администратор
Наличие согласованного 10 дневного меню	Ежедневно	Организатор питания
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	Члены бракеражной комиссии
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Члены бракеражной комиссии
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения, ежедневно	Фельдшер
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	Контроль за заполнением гигиенического журнала, ежедневно	Фельдшер
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд, ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности		
Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности	Постоянно	Зам. дир. по УВР
Соответствие и расстановка мебели ростовозрастным особенностям детей	2 раз в год, сентябрь, май	Документовед (материально-ответственное лицо)
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Документовед (материально-ответственное лицо)
Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	Классный руководитель
Режим уроков (расписание уроков)	Постоянно	Зам. дир. по УВР
Организация мероприятий по оздоровлению детей	- План мероприятий по оздоровлению детей - Ежемесячный медико-педагогический контроль за организацией и проведением мероприятий по оздоровлению детей	Фельдшер, зам. дир. по ВР
Требование к организации физического воспитания	Ежедневный медико-педагогический контроль за проведением физкультурных занятий	Фельдшер, зам. дир. по ВР
Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья обучающихся		

Вакцинация	В соответствии с национальным Календарем профилактических прививок	Фельдшер
Осмотр обучающихся на педикулез	1 раз в месяц	Фельдшер
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По мере необходимости	Фельдшер
<b>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</b>		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и, повреждениями кожных покровов)	Ежедневно	Фельдшер
Термометрия сотрудников	Ежедневно	Фельдшер
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	- Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек. - Аптечки находятся во всех классах, на пищеблоке, медицинском кабинете	Фельдшер, документовед (по охране труда)
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров всеми сотрудниками и санитарно-гигиенического обучения	Ежегодно	Документовед (по охране труда)
Контроль охраны окружающей среды	Постоянно	Документовед (по охране труда)
Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневно	Зам. дир. по АХР
Дезинфекция	По мере необходимости	Администратор
Дезинсекция	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	Администратор
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия не реже 1 раза в 3 месяца	Администратор

## **10. Разработка процедур проверки системы ХАССП**

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

2. Программа проверки должна включать в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 24);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;

- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;

- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

4. Документация программы ХАССП.

Документация программы ХАССП должна включать:

- политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2);

- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);
- информацию о продукции (сопроводительная документация);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 5);
- 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.

2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

- Журнал бракеража скоропортящихся (Приложение 6) пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 6.1).

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) – (Приложение 9), (Приложение – 10).

- Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 25).

- Гигиенический журнал (Приложение 21).

- Личные медицинские книжки каждого работника.

- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 26).

- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)

- Журнал учета технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока (Приложение 5.2).

- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (Приложение 7)

- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (Приложение 8)

- Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 23).

- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 27).

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 9).

- Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 28).

- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 24).

- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей. (Приложение № 11).

- Рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для детей от 7 до 18 лет (Приложение 12).

- Требования к состоянию меню для организации питания детей (Приложение №13).

- Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов (Приложение № 16).

- Требования к санитарному содержанию помещений ГБОУ (Приложение № 17).
  - Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия (Приложение № 18).
  - Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров (Приложение 19)
- Требование к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение № 15).
  - Перечень оборудования пищеблока (Приложение № 4).
  - Технологическая карта (Приложение № 14).
  - Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (Приложение № 10).
  - График генеральной уборки (Приложение № 22).
  - Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение № 20).
  - Требование к оборудованию пищеблока (Приложение № 5.1).

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

Наименование нормативного документа:

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09.12.2011 (ст. 1 - ст. 29)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68 (ст. 1 - 151)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1 - 115)
- Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 с изменениями от 13.02.2022 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)
- ФЗ № 2 от 09.01.96г Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»
- ФЗ № 29 от 02.01.2000г Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- Приказ Министерства здравоохранения РФ № 29н от 28.01.2021 «Об утверждении порядка проведения медицинских осмотров»;
- СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 52.13330.2016 «Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\*»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы»;
- СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»;



- СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»;
- ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
- ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- МУ 3.1.1.2438-09 «Профилактика инфекционных болезней. Кишечные инфекции. Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза. Методические указания»;
- СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»

## **ПОЛИТИКА**

### **Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 315 Пушкинского района Санкт-Петербурга в области качества и безопасности пищевой продукции**

Политика в области пищевой безопасности для обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения школы № 315 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ школа № 315) – полноценное, сбалансированное, безопасное питание является необходимым условием для роста и развития детей.

ГБОУ школа № 315 осуществляет организацию питания обучающихся и сотрудников данного учреждения совместно с АО КП «НЕВА».

Настоящий документ разработан в соответствии с Государственным стандартом РФ ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.»

Настоящим документом администрация ГБОУ школы № 315 формулирует политику учреждения в области качества и безопасности выпускаемой АО КП «НЕВА» продукции, и сообщает ее всем сотрудникам, вовлеченным в процессы создания пищевой продукции.

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи ГБОУ школы № 315 в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Контроль за обеспечением непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

2. Контроль за обеспечением 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 ресурсов.

5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

6. Предоставление потребителю (обучающимся, родителям (законным представителям)), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

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

1. Персональная ответственность директора ГБОУ школы № 315 и сотрудников, чья деятельность связана с организацией питания, перед потребителем (обучающимися, родителями (законными представителями)) за качество продукции.

2. Построение эффективного сотрудничества в области качества и безопасности поставляемых пищевых продуктов.

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 организацией питания.

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.

Директор ГБОУ школы № 315 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 обучающихся, и учреждения в целом.

Политика предусматривает достижения следующих целей:

- обеспечить контроль за качеством поступающей продукции,
- соблюдение технологии первичной и вторичной обработки сырья,
- обеспечение безопасным питанием обучающихся и сотрудников школы,
- повышение профессиональной грамотности сотрудников, чья деятельность связана с организацией питания.

Наше учреждение гордится качеством выпускаемой продукции и прилагает все усилия, чтобы пища, оказавшаяся на столе, была вкусная, свежая и полезная для здоровья детей.

Качество – это ответственность каждого работника за результат своего труда и успех учреждения в целом.



**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ШКОЛА  
№ 315 ПУШКИНСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

**ПРИКАЗ**

**«30» августа 2024г.**

**№ 85-1**

**О создании постоянно действующей группы ХАССП  
Государственного бюджетного  
общеобразовательного учреждения школы № 315  
Пушкинского района Санкт-Петербурга  
(далее – ГБОУ школа №315)  
по адресу: СПб, г. Павловск, ул. Декабристов  
д. 16, лит. А**

В соответствии с пунктом 2.1 2.3/2.4.3590–20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», пунктом 3 части 3 статьи 10 ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции», в целях разработки и внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее – ХАССП).

**П Р И К А З Ы В А Ю:**

1. С 01.09.2024г. создать постоянно действующую группу ХАССП ГБОУ школы № 315 в следующем составе:

<b>Координатор:</b>	Миренкова А.А. – директор
<b>Секретарь:</b>	Гракун Н.В. – ответственный за питание

**Члены комиссии:**

Фирсова Е.М. – заведующий столовой (по согласованию)  
Сидорец В.И. – мед.сестра  
Тагаева Л.И. – заместитель директора по АХЧ  
Симонова Е.Г. - врач (по согласованию)

2. Утвердить Положение о группе ХАССП
3. Разработать документацию по системе ХАССП, руководствуясь требованиями ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции" согласно законодательству.
4. Поручить ответственным постоянно действующей комиссии ХАССП в срок до 25 мая 2025 года:
  - провести анализ опасных физических факторов, существенно влияющих на безопасность пищевой продукции;
  - определить критические точки контроля и установить их критические пределы;
  - установить систему мониторинга контроля критических точек контроля;
  - установить корректирующие действия, которые должны быть предприняты, если мониторинг показывает, что критические контрольные точки не находятся под контролем;
  - проводить внутренние проверки ХАССП непосредственно после внедрения системы ХАССП, затем не реже одного раза в год и во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков;
  - вести документацию относительно всех процедур и записи, соответствующие указанным принципам и их применению;
  - руководствоваться в своей деятельности действующим законодательством.
5. Поручить Гракун Н.В., ответственному за размещение информации на сайте ГБОУ школы № 315, разместить данный приказ в разделе «Питание».
6. Поручить координатору Миренковой А.А.:
  - руководить деятельностью рабочей группы;
7. Секретарю довести настоящий приказ до сведения указанных в нем лиц под подпись.
8. Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

А.А. Миренкова  
Приложение 4

**Перечень оборудования пищеблока ГБОУ школы № 315**

<b>Характеристика оборудования столовой</b>							
<b>Наименование цехов/зон и помещений</b>	<b>Тип оборудования</b>	<b>Марка</b>	<b>Мощность (кВт)</b>	<b>Год выпуска</b>	<b>Год начала эксплуатации</b>	<b>% износа оборудования</b>	<b>Качественная характеристика оборудования</b>
Складские помещения	Стеллажи	Кар/мет 4 полки нерж.		2010	2010	100%	Исправно

Овощной цех	Овощерезка	CL-50	0,55	2010	2010	100%	Исправно
	Картофелечистка	МОК-150У	0,51	2016	2018	100%	Исправно
Мясной цех	Мясорубка	МИМ-80	0,81	2010		100%	Исправно
	Весы настольные	CAS SW-5		2010	2010	100%	Исправно
Горячий цех	Электроплита	ЭП-4ЖШ (2 шт.)	16,8	2010	2010	100%	Исправно
	Электросковорода	СЭСМ-0,25ЛЧ	6,0	2010	2010	82,5%	Исправно
	Котёл пищеварочный	КПЭМ-100/9	13,5	2010	2010	82,5%	Исправно
Раздаточная	Мармит универсальный	ЭМК-70КМУ	3,081	2010	2010	82,5%	Исправно
	Прилавок-витрина холодильный	АСТА (М), ПВВ (Н)-70КМ-С-01-НШ	1,15	2010	2010	100%	Исправно
Холодный цех	Весы настольные	CAS SW-5		2010	2010	100%	Исправно
	Машина протирачно-резательная	МПР-350-01	1,0	2018	2018	100%	Исправно
	Шкаф холодильный	СВ 107-S	0,55	2010	2010	100%	Исправно

Выпечной цех	Шкаф холодильный	CM 105-S	0,35	2010	2010	100%	Исправно
	Слайсер	Kuechenbach ES-220B	0,12	2008	2010	100%	Исправно
	Процессор кухонный	R-402	0,75	2010	2010	100%	Исправно
	Шкаф жарочный	ЭШВ-3-15/380	2,5	2010	2010	82,5%	Исправно
	Машина тестомесильная	18/SN IM18SN X405T	0,75	2010	2010	100%	Исправно
Моечная	Весы настольные	CAS AD-5		2010	2010	100%	Исправно
	Машина посудомоечная купольная	AC800	8,6	2014	2014	100%	Исправно
	Водонагреватель аккумуляторный электрический	THERMEXIF 100V	2,0	2014	2014	100%	Исправно
	Стеллажи	Кар/мет 4 полки нерж.		2010	2010	100%	Исправно
	Ванны	Кар/мет 2 секции		2010	2010	100%	Исправно

**Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.**

1. Пищеблок ГБОУ школы № 315 оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

- Перечень оборудования пищеблока. (Приложение № 4)

- План – схема пищеблока ГБОУ (Приложение № 5)

Все 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.

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

3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

1) столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

2) для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь 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);

3) доски и ножи должны быть 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";

4) посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

5) компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

6) кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения. Ежегодно учреждение обязано проводить проверку вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт проверки.

5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

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

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

8. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье ветошью водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной



горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °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.

11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

12. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

13. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Генеральную уборку необходимо проводить в соответствии с требованиями СП 3.1/2.4.3598-20 с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

14. В помещениях пищеблока ГБОУ школы № 315 дезинсекция и дератизация проводятся на основании заключенного договора.

Приложение № 5.1

**Журнал учета технического контроля холодильного оборудования и  
оборудования пищеблока**

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись отв. лица

Приложение № 6  
 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции  
 (СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

	Дата и час, поступления пищевой продукции
	Наименование
	фасовка
	Дата выработки
	изготовитель
	поставщик
	количество поступившего продукта (в кг, л, шт)
	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)
	Результаты органолептической оценки, поступившего
	Условия хранения, конечный срок реализации
	Дата и час фактической реализации
	Подпись ответственного лица
	примечания

Приложение № 6.1  
 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

	Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов
	Наименование пищевых продуктов
	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)
	Номер товарнотранспортной накладной
	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням
	Подпись ответственного лица
	Примечания

Приложение 7  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

**Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4	...	30

Приложение 8  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

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

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение 9  
(СанПиН 2.3/2.4.3590-20)

**Журнал бракеража готовой пищевой продукции**

Дата и час изготовле ния блюда	Время снятия бракеража	Наименован ие готового блюда	Результаты органолептиче ской оценки качества готовых блюд	Разрешени е к реализации блюда, кулинарног о изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результа ты взвешив ания порцион ных блюд	При меча ние

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

Система оценки бракеража готовой продукции:

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

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

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

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

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

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой

(кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

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

36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

**Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет**  
**(в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)**

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		7-11 лет	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	80	120
2	Хлеб пшеничный	150	200
3	Мука пшеничная	15	20
4	Крупы, бобовые	45	50
5	Макаронные изделия	15	20
6	Картофель	187	187
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	280	320
8	Фрукты свежие	185	185
9	Сухофрукты	15	20
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	200
11	Мясо 1-й категории	70	78
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	30	40
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	35	53
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо- или малосоленое	58	77
15	Молоко	300	350
16	Кисломолочная пищевая продукция	150	180
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	50	60
18	Сыр	10	15
19	Сметана	10	10
20	Масло сливочное	30	35
21	Масло растительное	15	18
22	Яйцо, шт.	1	1
23	Сахар (в том числе для приготовления блюд и напитков, в случае использования пищевой продукции промышленного выпуска, содержащих сахар, выдача сахара должна быть уменьшена в зависимости от его содержания в используемом готовой пищевой продукции)	30	35
24	Кондитерские изделия	10	15
25	Чай	1	2
26	Какао-порошок	1	1,2

27	Кофейный напиток	2	2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,2	0,3
29	Крахмал	3	4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5
31	Специи	2	2

**Количество приемов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения**

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Общеобразовательные  Организации начального и среднего образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
Группы продленного дня	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30-14.30	завтрак и обед
	8.30-18.00	завтрак, обед и полдник



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

**Таблица 1**

**Потребность в пищевых веществах, энергии, витаминах и минеральных веществах  
(суточная)**

Показатели	Потребность в пищевых веществах			
	1-3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
белки (г/сут)	42	54	77	90
жиры (г/сут)	47	60	79	92
углеводы (г/сут)	203	261	335	383
энергетическая ценность (ккал/сут)	1400	1800	2350	2720
витамин С (мг/сут)	45	50	60	70
витамин В1 (мг/сут)	0,8	0,9	1,2	1,4
витамин В2 (мг/сут)	0,9	1,0	1,4	1,6
витамин А (рег. экв/сут)	450	500	700	900
витамин D (мкг/сут)	10	10	10	10
кальций (мг/сут)	800	900	1100	1200
фосфор (мг/сут)	700	800	1100	1200
магний (мг/сут)	80	200	250	300
железо (мг/сут)	10	10	12	18
калий (мг/сут)	400	600	1100	1200
йод (мг/сут)	0,07	0,1	0,1	0,1
селен (мг/сут)	0,0015	0,02	0,03	0,05
фтор (мг/сут)	1,4	2,0	3,0	4,0

**Таблица 2**

**Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и организаций кадетской направленности**

Возраст	Энергетическая ценность (ккал/сут)	Белки (г/сут)	Жиры (г/сут)	Углеводы (г/сут)
<b>5-8 класс</b>	до 3500	119-149	134-143	550-580
<b>9-11 класс</b>	до 4000	142-177	157-168	646-681

**Таблица 3**

**Распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в организации**

Тип организации	Прием пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
Общеобразовательные организации и	завтрак	20-25%

организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	обед	30-35%
	полдник	10%-15%
Общеобразовательные организации и организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	обед	30-35%
	полдник	10-15%

### Технологическая карта

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов:

Наименования сырья	Расход сырья	
	брутто	нетто
ВЫХОД		

Химический состав данного блюда:

Пищевые вещества				Витамин С
Белки,г	Жиры,г	Углеводы, г	эн. ккал	

Технология приготовления:

**Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ГБОУ школе № 315:**

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 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.

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

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в ГБОУ школе № 315 осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

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

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом.

Результаты контроля регистрируются в:

–Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. (Приложение № 6)

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение 5 лет. 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.

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

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 5 лет.

3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

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

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре.

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

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

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 стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Пшеничный хлеб хранится на стеллажах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. 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 - при температуре не выше +10 °С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

5. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

6. 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, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

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

8. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре  $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$  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; рыба (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  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$  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  $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре  $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

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

9. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор 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.

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

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

12. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; 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.

13. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

1) Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. 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, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

3) 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).

4) 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.

5) Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

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

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

14. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

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

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

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

16. Использовать только йодированную поваренную соль.

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

18. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Результаты контроля регистрируются в:

– Журнале бракеража готовой пищевой продукции. (Приложения № 9)

– Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции) Приложения № 10.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

19. 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, 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.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении № 11;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне;
- пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи);
- овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

21. В ГБОУ школе № 315 организован правильный питьевой режим. Питьевая вода по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов



## **Требования к санитарному содержанию помещений ГБОУ школы № 315**

1. Территория ГБОУ школы № 315 должна содержаться в чистоте. Уборка территории проводится ежедневно. Твердые бытовые отходы и другой мусор убираются в мусоросборники. Очистка мусоросборников проводится специализированными организациями. Не допускается сжигание мусора на территории организации дополнительного образования и в непосредственной близости от нее.

2. Все помещения по окончанию занятий ежедневно убираются влажным способом с применением моющих средств. При наличии двух смен влажная уборка всех помещений проводится и между сменами. Проветривание рекреаций и коридоров помещений ГБОУ школы № 315 проводится вовремя уроков, а учебных кабинетов – во время перемен. Спортивный инвентарь и кожаные маты ежедневно протираются влажной ветошью. Ковровые покрытия ежедневно очищаются с использованием пылесоса. Матерчатые чехлы спортивных матов подвергаются стирке не реже одного раза в неделю и по мере их загрязнения.

3. В местах общего пользования (вестибюле, рекреации, гардеробных, душевых) влажная уборка проводится после каждой смены учебных занятий с использованием моющих средств, в санитарных узлах и душевых - с применением моющих и дезинфицирующих средств. Окна снаружи и изнутри моются по мере загрязнения, но не реже двух раз в год (весной и осенью). Чистка светильников общего освещения проводится по мере загрязнения, но не реже двух раз в год; своевременно осуществляется замена неисправных источников света. Вытяжные вентиляционные решетки ежемесячно очищаются от пыли. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится один раз в месяц с применением моющих и дезинфицирующих средств. Во время генеральных уборок в спортивных залах ковровое покрытие подвергается влажной обработке. Возможно использование моющего пылесоса.

4. Для уборки помещений используются разрешенные к применению для общественных помещений дезинфицирующие и моющие средства. Дезинфицирующие и моющие средства хранятся в упаковке производителя в местах недоступных для детей. Допускается хранение моющих и дезинфицирующих средств в промаркированных емкостях.

5. Уборочный инвентарь маркируется, в зависимости от назначения помещений и видов уборочных работ, и хранится в помещении для уборочного инвентаря или в специально оборудованном шкафу. По окончании уборки весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих средств, ополаскивается проточной водой и просушивается. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) маркируется красным цветом, используется строго по назначению и хранится отдельно от другого уборочного инвентаря. Использованные квачи и уборочный инвентарь обезвреживаются дезинфицирующими средствами, в соответствии с инструкцией по их применению.

6. При эксплуатации бассейна в организациях дополнительного образования должны соблюдаться санитарно-эпидемиологические требования к устройству плавательных бассейнов, их эксплуатации, качеству воды плавательных бассейнов и контролю качества.

7. Не допускается проведение ремонтных работ в присутствии детей.

8. В помещениях ГБОУ школы № 315 не должно быть насекомых и грызунов. При обнаружении насекомых и грызунов в течение суток организуются и проводятся мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.

### **Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ГБОУ школе № 315.**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинские работники проводят:

- медицинские осмотры детей (в том числе на педикулез) при поступлении в ГБОУ школу № 315 с целью выявления больных. В случае обнаружения детей, пораженных педикулезом, их отправляют домой для санации. Прием детей после санации допускается в ГБОУ школу № 315 при наличии медицинской справки об отсутствии педикулеза; результаты осмотра заносят в специальный журнал;

- систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;

- работу по организации профилактических осмотров обучающихся и проведение профилактических прививок;

- информирование директора ГБОУ школы № 315, классных руководителей, педагогов по физическому воспитанию о состоянии здоровья детей, рекомендуемом режиме для детей с отклонениями в состоянии здоровья;

- сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся 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 обучающимися и персоналом;

- организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,

- работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;

- работу с персоналом и обучающимися по формированию здорового образа жизни (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);

- медицинский контроль за организацией физического воспитания, состоянием и содержанием мест занятий физической культурой, наблюдение за правильным проведением мероприятий по физической культуре в зависимости от пола, возраста и состояния здоровья;

- контроль за пищеблоком и питанием обучающихся;

- ведение медицинской документации.

2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в ГБОУ школе № 315 организуются и проводятся меры по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.

- Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех обучающихся ГБОУ школы № 315 один раз в год.

- Всех выявленных инвазированных регистрируют в журнале для инфекционных заболеваний и проводят медикаментозную терапию.

- При выявлении 20% и более инвазированных острицами среди обучающихся проводят оздоровление всех обучающихся и обслуживающего персонала ГБОУ школы № 315. Одновременно проводятся мероприятия по выявлению источников заражения острицами и их оздоровление в соответствии с санитарными правилами по профилактике энтеробиозов.

- При регистрации случаев заболеваний среди обучающихся и персонала ГБОУ школы № 315 контагиозными гельминтозами профилактические мероприятия проводят как в период лечения обучающихся, так и ближайшие 3 дня после его окончания. При этом необходимо:

- ежедневно 2 раза (утром и вечером) проводить влажную уборку помещений с применением мыльно-содового раствора;

- следить за соблюдением обучающихся и персоналом правил личной гигиены (ногти на руках детей должны быть коротко острижены).

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

1. Персонал ГБОУ школы № 315 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 3 года, для организаторов питания.

2. Каждый работник ГБОУ школы № 315 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 ГБОУ школу № 315, 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 осмотра работников (Приложение № 21).

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

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

4. Персонал ГБОУ школы № 315 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.

### **Требования к соблюдению санитарных правил**

1. Директор ГБОУ школы № 315 является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие в ГБОУ школе № 315 настоящих санитарных правил и доведение их содержания до работников ГБОУ школы № 315;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками ГБОУ школы № 315;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие медицинских книжек на каждого работника и своевременное прохождение ими периодических медицинских обследований;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

2. Медицинский персонал ГБОУ школы № 315 осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

## Гигиенический журнал

№пп	дата	ФИО сотрудника (последнее- при наличии)	Должность	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 тела	Результат осмотра, подпись медицинского работника (ответственного лица) медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)

## График генеральной уборки на пищеблоке

Пятница	Мытье окон
	Чистка полов, плинтусов
	Мытье столов и стеллажей.
	Мытье стен, дверей и батарей.
	Мытье холодильников, электроприводов, светильников
*Разморозка холодильников 2 раза в месяц	

## Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

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



**Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой**

№пп	Наименование мероприятия	Дата: число/ месяц							
1.	Санитарно-гигиеническое состояние кладовой								
2.	Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока								
3.	Качество мытья оборудования и посуды на пищеблоке								
4.	Соблюдение графика генеральной уборки								

Условные обозначения:

	Полностью закрашенные знаки- не соответствует требованиям
///////	Частично закрашенные знаки- частично соответствует (небольшие нарушения)
	не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям



	Контроль сопроводительной документации поступающих
	Журнал бракеража пищевых продуктов и
	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
	Журнал здоровья
	Журнал проведения витаминизации третьих и
	Журнал учета температурного режима холодильного
	Наличие ТК на все блюда. Наличие сборника методических рекомендаций по организации
	Наличие инструкций по обработке яиц
	Наличие инструкций по мытью столовой посуды ручным способом и в посудомоечной
	Инструкции по применению средств дезинфекции
	График генеральных уборок производственных помещений
	Личные медицинские книжки

**Лабораторные исследования и испытания**

## **Общий перечень приложений**

### **Приложение 1**

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

### **Приложение 2**

Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции

### **Приложение 3**

Приказ ХАССП

### **Приложение 4**

Перечень оборудования пищеблока ГБОУ школы № 315

### **Приложение 5**

План – схема пищеблока ГБОУ школы № 315

### **Приложение 5.1**

Санитарные требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде.

### **Приложение 5.2**

Журнал учета технического контроля холодильного оборудования пищеблока

### **Приложение 6**

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

### **Приложение 6.1**

Журнал бракеража поступающей продукции

### **Приложение 7**

Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании

### **Приложение 8**

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

### **Приложение 9**

Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)

### **Приложение 10**

Органолептическая оценка готовой пищевой продукции

### **Приложение 11**

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

### **Приложение 12**

Рекомендуемый среднесуточный набор пищевой продукции для детей от 7 до 18 лет

### **Приложение 13**

Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста.

### **Приложение 14**

Технологическая карта

**Приложение 15**

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ГБОУ школе № 315

**Приложение 16**

Требования к условиям хранения, приготовления, реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

**Приложение 17**

Требования к санитарному содержанию помещений

**Приложение 18**

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в ГБОУ школе № 315

**Приложение 19**

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

**Приложение 20**

Требования к соблюдению санитарных правил

**Приложение 21**

Гигиенический журнал

**Приложение 22**

График генеральной уборки на пищеблоке

**Приложение 23**

Журнал учета дезинфекции и дератизации

**Приложение 24**

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

**Приложение 25**

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

**Приложение 26**

Журнал учета включения бактерицидной лампы

**Приложение 27**

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

**Приложение 28**

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

**Приложение 29**

Лабораторные исследования и испытания