



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ООО «Школьник»

*Чуричков*

В.С. Чуричков

«01» апреля 2021 г.

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ  
ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЯЕМЫХ БЛЮД  
ООО «ШКОЛЬНИК» В СТОЛОВЫХ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ШКОЛ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

ЮРИДИЧЕСКИЙ АДРЕС ООО «ШКОЛЬНИК»:

г. ИЖЕВСК, ул. КОРОТКОВА, 17

Новая редакция

г. Ижевск

2021

# 1. Общие положения

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

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью предприятия:

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

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

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

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

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

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

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

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

1.2 Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- 1 Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
- 2 Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.
- 3 Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг, обеспечение безопасности для человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.
- 4 Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.
- 5 Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.
- 6 Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1 Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений;
- 2.2 Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3 Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4 Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления)-параметров технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6 Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7 Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3 настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8 периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.9 Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекций технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

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

### 3. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений

3.1 Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудуют в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

3.2 Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования. Инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдение правил личной гигиены, должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

3.3 Во всех производственных цехах устанавливаются раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Необходимо предусмотреть установку резервных источников горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой производственных цехов и моечных отделений в периоды проведения профилактических и ремонтных работ в котельных, бойлерных и на водопроводных сетях горячего водоснабжения.

3.4 При обеденном зале столовой устанавливаются умывальники из расчета 1 кран на 20 посадочных мест. Рядом с умывальниками следует предусмотреть установку электрополотенца (не менее 2-х) и (или) одноразовые полотенца.

Для вновь строящихся или реконструируемых зданий образовательных учреждений (или отдельных столовых) рекомендуется предусматривать в отдельном помещении или в расширенном коридоре перед столовой установку умывальников из расчета 1 кран на 10 посадочных мест, с установкой их с учетом роста-возрастных особенностей обучающихся: на высоте 0,5 м от пола до борта раковины для обучающихся 1-4 классов на высоте 0,7-0,8 м от пола до борта раковины для обучающихся 5-11 классов.

3.5 При отсутствии централизованных систем водоснабжения оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, коптаж.

При отсутствии централизованных канализационных очистных сооружений отведение сточных вод осуществляется в систему локальных очистных сооружений или вывозом стоков на очистные сооружения по согласованию с территориальными органами исполнительной власти, уполномоченными осуществлять государственный контроль (надзор) в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

3.6 При строительстве и реконструкции организаций общественного питания общеобразовательных учреждений рекомендуется предусматривать дополнительную установку систем кондиционирования воздуха в горячих (мучных) цехах, складских помещениях, а также в экспедициях базовых организаций питания. Технологическое оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов, оборудовать локальными

вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения в дополнение к общим приточно-вытяжным системам вентиляции.

3.7 Для искусственного освещения применяют светильники во влагопылезащитном исполнении. Светильники не размещают над плитами, технологическим оборудованием, разделочными столами.

## 4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

4.1 Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям. Предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

Производственные, складские и административно-бытовые помещения рекомендуется оснащать оборудованием в соответствии с приложением 1 санитарных правил.

4.2 При оснащении производственных помещений следует отдавать предпочтение современному холодильному и технологическому оборудованию.

Через аппараты для автоматической выдачи пищевых продуктов в потребительской таре допускается реализации соков, нектаров, стерилизованного молока и молочных напитков емкостью не более 350 мл; бутилированной питьевой воды без газа емкостью не более 500мл, при соблюдении условий хранения продукции.

4.3 Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование должно находиться в исправном состоянии.

В случае выхода из строя какого-либо технического оборудования необходимо внести изменения в меню и обеспечить соблюдение требований настоящих санитарных правил при производстве готовых блюд.

Ежегодно перед началом нового учебного года должен проводиться технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам.

4.4 Обеденные залы должны быть оборудованы столовой мебелью (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

4.5 Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств, и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

4.6 Стеллажи, подтоварники для хранения пищевых продуктов, посуды, инвентаря должны иметь высоту от пола не менее 15 см. Конструкция и размещение стеллажей и поддонов должны позволять проводить влажную уборку. На складах базовых организаций питания рекомендуется предусматривать многоярусные стеллажи и механические погрузчики.

4.7 Столовые общеобразовательных учреждений обеспечиваются достаточным количеством столовой посуды и приборами, из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место, в целях соблюдения правил мытья и дезинфекции в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, а также шкафами для ее хранения около раздаточной линии.

4.8 При организации питания используют фарфоровую, фаянсовую, стеклянную посуду (тарелки, блюда, чашки, бокалы), отвечающую требованиям безопасности для материалов,

контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд должны быть изготовлены из нержавеющей стали или аналогичных по гигиеническим свойствам материалам.

4.9 Допускается использование одноразовых столовых приборов и посуды, отвечающих требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и допущенных для использования под горячие и (или) холодные блюда и напитки. Повторное использование одноразовой посуды не допускается.

4.10 Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо», и т.п.;

- производственные столы с маркировкой: «СМ»-сырое мясо, «СК»- сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО»- сырые овощи, «ВМ»- вареное мясо, «ВР»- вареная рыба, «ВО» -вареные овощи, «Г»- гастрономия, «З»- зелень, «Х»- хлеб и т.п.;

- разделочный инвентарь (разделочные доски и ножи) с маркировкой: «СМ», «СК», «СР», «СО», «ВМ», «ВР», «ВК»- вареные куры, «ВО», «Г», «З», «Х», «сельдь»;

- кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «СР», «ВО», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г», и т.п.

4.11 Для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в миллилитрах.

4.12 Не допускается использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, колами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

4.13 При доставке горячих готовых блюд и холодных закусок должны использоваться специальные изотермические емкости, внутренняя поверхность которых должна быть выполнена из материалов, отвечающих требованиям санитарных правил, предъявляемым к материалам, разрешенным для контакта с пищевыми продуктами.

4.14 Складские помещения для хранения продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

## 5. Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

5.1 Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

5.2 Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

5.3 Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

5.4 Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температуры режима воды в моечных ваннах.

5.5 Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

5.6 Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

5.7 Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов.

Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

5.8 При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

5.9 Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

5.10 При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

5.11 Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

5.12 Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C с применением моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течении 10 минут.

Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

5.13 Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

5.14 Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45°C и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

5.15 Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

5.16 Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течении 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

5.17 Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

5.18 Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом.

5.19 При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

5.20 Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока.



5.21 Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов, горячего и холодного цехов, неохлаждаемых складских помещений, холодильных камер, вспомогательных помещений, санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь специальную (красную) маркировку.

По окончании уборки в конце смены уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

5.22 Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря.

5.23 Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой.

5.24 Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения.

5.25 Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания обучающихся образовательного учреждения.

## 6. Требования к организации здорового питания и формированию примерного меню

6.1 Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологическая технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически основанный режим питания, следует разрабатывать рацион питания.

6.2 Рацион питания обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течении суток или иного фиксированного отрезка времени.

6.3 На основании сформированного рациона питания разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

6.4 Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения необходимо составление примерного меню на период не менее двух недель (10-14 дней), в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню (приложение 2 настоящих правил), а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

6.5 Примерное меню разрабатывается юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим питание в образовательном учреждении, и согласовывается руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.6 Примерное меню разрабатывается с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7-11 и 12-18 лет).

Примерное меню при его практическом использовании может корректироваться с учетом социально-демографических факторов, национальных, конфессиональных и территориальных особенностей питания населения, при условии соблюдения требований к содержанию и соотношению в рационе питания основных пищевых веществ.

6.7 При разработке примерного меню учитывают: продолжительность пребывания обучающихся в общеобразовательном учреждении, возрастную категорию и физические нагрузки обучающихся.

6.8 Для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительно полдник.

При круглосуточном пребывании должен быть предусмотрен не менее чем пятикратный прием пищи. За 1 час перед сном в качестве второго ужина детям дают стакан кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт и др.).

Интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5-4-х часов.

6.9 С учетом возраста обучающихся в примерном меню должны быть соблюдены требования санитарных правил по массе порций блюд (приложение 3 настоящих санитарных правил), их пищевой и энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде. Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в примерном меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в использованных сборниках рецептур.

6.11 Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены в соответствии с рекомендациями (приложение 5 настоящих санитарных правил).

Описание технологического процесса приготовления блюд, в т.ч. вновь разрабатываемых блюд, должно содержать в себе рецептуру и технологию, обеспечивающую безопасность приготавливаемых блюд и их пищевую ценность.

6.12 При разработке меню для питания учащихся предпочтение следует отдавать свежеприготовленным блюдам, не подвергающиеся повторной термической обработке, включая разогрев замороженных блюд.

6.13 В примерном меню не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или последующие 2-3 дня.

6.14 В примерном меню должно учитываться рациональное распределение энергетической ценности по отдельным приемам пищи. При одно-, двух-, трех-, и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном соотношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20-25%), ужин - 25%. При круглосуточном пребывании обучающихся, при пятиразовом питании: завтрак - 20%, обед - 30-35%, полдник - 15%, ужин - 25%, второй ужин - 5-10%. При организации шестиразового питания: завтрак - 20%, второй завтрак - 10%, обед - 30%, полдник - 15%, ужин -

20%, второй ужин – 5%. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5%, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

6.15 В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов – должно составлять 1:1:4 или в процентном соотношении от калорийности как 10-15%, 30-32% и 55-60%, соответственно, а соотношения кальция к фосфору как 1:1,5.

6.16 Питание обучающихся должно соответствовать принципам щадящего питания, предусматривающим использование определенных способов приготовления блюд, таких как варка, приготовление на пару, тушение, запекание и исключать продукты с раздражающими свойствами.

6.17 Ежедневно в рационах 2-6-разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2-3 дня.

6.18 Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

6.19 Обед должен включать закуску, первое блюдо, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. с добавлением свежей зелени. В качестве закуски допускается использование порционированные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса салатов можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

6.20 В полдник рекомендуется включать в меню напиток (молоко, кисломолочные продукты, кисели, соки) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

6.21 Ужин должен состоять из овощного (творожного) блюда или каши, основного второго блюда (мясо, рыба или птица), напитка (чай, сок, кисель). Дополнительно рекомендуется включать в качестве второго ужина фрукты или кисломолочные продукты и булочные или кондитерские изделия без крема.

6.22 Фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд, и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности и в соответствии с таблицей пищевых продуктов (приложение 6 настоящих санитарных правил), что должно подтверждаться необходимыми расчетами.

6.23 Ежедневно в обеденном зале вывешивают утвержденное руководителем образовательного учреждения меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

6.25 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями настоящих санитарных правил, указанных в приложении 7.

6.26 Прием пищевых продуктов и продуктов и продовольственного сырья в организации общественного питания образовательных учреждений должен осуществляться при наличии

соответствующих документов (например, удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документов ветеринарно-санитарной экспертизы, документов изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающих их происхождение, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а так же принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, а также результаты лабораторных исследований сельскохозяйственной продукции, должна сохраняться в организации общественного питания образовательного учреждения до окончания использования сельскохозяйственной продукции.

Не допускается к реализации пищевая продукция, не имеющая маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.27 Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный транспорт, при условии обеспечения раздельной транспортировки продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разнородных пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств.

6.28 В питании обучающихся допускается использование продовольственного сырья растительного происхождения, выращенного в организациях сельскохозяйственного назначения, на учебно-опытных и садовых участках, в теплицах образовательных учреждений, при наличии результатов лабораторно-инструментальных исследований указанной продукции, подтверждающих ее качество и безопасность.

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

6.30 В течении двух недель (10-14 дней) обучающихся общеобразовательных учреждений и учреждений начального и среднего профессионального образования рекомендуется обеспечить набором пищевых продуктов в полном объеме, предусмотренных в суточных наборах, из расчета в один день на одного человека для различных групп обучающихся (таблицы 1 и 2 приложения 8 настоящих санитарных правил).

Приведенные в приложении 8 настоящих санитарных правил рекомендуемые наборы продуктов не распространяются на социально незащищенные группы обучающихся (детей – сирот, детей оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в федеральных государственных образовательных учреждениях и других организациях), при организации питания которых следует руководствоваться нормами питания, утвержденными соответствующими актами законодательства Российской Федерации.

6.31 Наряду с основным питанием возможна организация дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных учреждений, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым настоящим санитарным правилами ассортиментом дополнительного питания (приложение 9). Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения и (или) руководителем организации общественного питания образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и

согласовывается с территориальным органом исполнительной власти, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.32 Реализация кислородных коктейлей может осуществляться только по медицинским показаниям и при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательного учреждения.

6.33 Реализация напитков, воды через буфеты должна осуществляться в потребительской таре емкостью не более 500мл. разливать напитки в буфете не допускается.

6.34 Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре.

## 7. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием

7.1 Горячее питание предусматривает наличие горячего и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных.

7.2 Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах, продолжительностью не менее 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий. В учреждениях интернатного типа питание обучающихся организуется с режимом дня. За каждым классом (группой) в столовой должны быть закреплены определенные обеденные столы.

7.3 Организацию обслуживания обучающихся горячим питанием рекомендуется осуществлять путем предварительного накрытия столов и (или) с использованием линии раздачи.

Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя.

7.4 Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений.

7.5 Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должности обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

## 8. Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции

8.1 В организациях питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований данной главы.

8.2 При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны воспользоваться приемами кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

8.3 Столовая образовательного учреждения, работающая на полуфабрикатах (догоотовочная), должна получать полуфабрикаты высокой степени готовности, в том числе очищенные овощи, из

которых в результате минимально необходимых технологических операций получают блюда или кулинарные изделия.

8.4 Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

8.5 Для сохранения пищевой ценности кулинарных изделий и их безопасности необходимо выполнение санитарно-эпидемиологических требований санитарных правил для организации общественного питания и данной программы производственного контроля.

8.6 Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

8.7 Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем срока годности.

8.8 Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

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

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течении 5-7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне или на горячей плите или в мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при приготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипячения);

- яйцо варят в течении 10 минут после закипания воды;
- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;
- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течении 8-10 минут при температуре 180-200°C слоем не более 2,5-3 см, запеканки- 20-30 минут при температуре 220-280°C слоем не более 3-4 см, хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4+/- 2°C;
- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

8.10 Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) – в течении времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

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

8.12 Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течении одного часа.

8.13 Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+/-2°C не более 30 минут.

8.14 Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

8.15 Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре +4+/-2°C. Хранение заправленных салатов не допускается.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

8.16 В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающие происхождение, качество и безопасность продуктов.

## 9. Требования к профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности

9.1 При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах регламентированных приложением 4 настоящих санитарных правил.

9.2 Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающим в себя витамины и минеральные соли.

9.3 Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами могут быть использованы в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а так же инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами.

В эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах необходимо использовать в питании обогащенные пищевые продукты и продовольственное сырье промышленного выпуска.

9.4 Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом).

Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов.

9.5 При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в приложении 4 настоящих правил.

9.6 Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.

9.7 О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся.

#### «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд» (форма 4 Приложения 10).

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

### 10. Требования к организации питьевого режима

10.1 В образовательных учреждениях должно быть предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей техническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

10.2 Питьевой режим в образовательном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в емкости.

10.3 Должен быть обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течении всего времени их пребывания в образовательном учреждении.



10.4 Конструктивные решения стационарных питьевых фонтанчиков должны предусматривать наличие ограничительного кольца вокруг вертикальной водяной струи, высота которой должна быть не менее 10 см.

10.5 При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды образовательное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой-в обеденном зале и одноразовых стаканчиков - в учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами-для сбора использованной посуды одноразового применения.

10.6 При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже 1 раза в 2 недели.

10.7 При отсутствии централизованного водоснабжения в населенном пункте организации питьевого режима обучающихся осуществляется только с использованием воды, расфасованной в емкости, при условии организации контроля разлива питьевой воды.

10.8 Бутилированная вода, поставляемая в образовательные учреждения, должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

## 11. Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом организации общественного питания образовательных учреждений, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний среди обучающихся образовательных учреждений необходимо выполнение следующих мероприятий:

11.1 В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом личной гигиены.

11.2 Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается.

11.3 Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены.

11.4 В базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

11.5 Работники столовой обязаны:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а так же перед каждой сменой вида деятельности;
- коротко стричь ногти;

- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения, волосы убирать под колпак или косынку;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

11.6 В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах).

11.7 после обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

11.8 при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех заболеваниях кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы.

11.9 К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию, прошедшие предварительный, при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в установленном порядке профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников проводятся не реже одного раза в два года, для руководителей организации - ежегодно. Профилактические прививки персонала против инфекционных заболеваний рекомендуется проводить в соответствии с национальным календарем прививок.

11.10 Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесённых инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

11.11 Столовую необходимо обеспечить аптечкой для оказания первой медицинской помощи.

## 12. Контроль за организацией питания

Руководитель образовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата обучающихся горячим питанием.

12.1 Юридические лица, независимо от организационных правовых форм, и индивидуальные предприниматели, деятельность которых связана с организацией и (или) обеспечением горячего питания, с целью реализации профилактических мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, обеспечивают:

- наличие в каждой организации настоящих санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения, при их наличии, и качество воды в них;
- организацию производственного контроля, включающего лабораторно-инструментальные исследования; необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в год;
- выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания и другие документы в соответствии с настоящими санитарными правилами);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

Организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

12.2 Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

12.3 Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

12.4 Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и

сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии рекомендуемой формой (форма 1 приложения 10 санитарных правил).

12.5 Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек, медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 2 приложения 10 санитарных правил). Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

12.6 Ежедневно, перед началом работы, медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся «Журнал здоровья» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 санитарных правил).

12.7 Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии – иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы числа детей получающих питание, а также сведения о количестве витаминов поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 4 приложения 10 санитарных правил).

12.8 Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 6 приложения 10 санитарных правил).

В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).

12.9 С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима и холодильного оборудования» в соответствии с рекомендуемой формой (форма 5 приложения 10 настоящих санитарных правил).

12.10 С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб приложения 11 санитарных правил.

Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

12.11 Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливаются юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем, обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства, в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 санитарных правил).

12.12 В образовательном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культурного питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

### 13. Порядок организации и проведения производственного контроля

13.1 Этап технологического производства и реализации кулинарных изделий в организации общественного питания, на которых проводится контроль, в том числе с применением лабораторных и инструментальных методов

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Подготовка сырья к процессу производства.
4. Холодная обработка сырья.
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов.
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции.
7. Приготовление холодильных блюд и напитков.
8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных мяса птицы и рыбы.
9. Контроль качества безопасности, бракераж блюд и изделий кулинарной продукции.
10. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасность сырья ККТ 1	- проверка условий транспортировки и хранения (температура, чистота транспортного отсека, товарное	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011	При поступлении –каждая партия При поступлении –каждая партия	Заведующий производством

		<p>соседство, личная медицинская книжка на экспедитора</p> <p>- проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (декларации о соответствии ТР ТС);</p> <p>- первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности;</p> <p>- продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания;</p>	<p>ТР ТС 023/2011</p> <p>ТР ТС 029/2012</p> <p>ТР ТС 027/2012</p>	<p>При поступлении –каждая партия</p> <p>При поступлении –каждая партия</p> <p>Выборочный лабораторный контроль качества поступающей продукции, сырья и готовых кулинарных изделий 1 раз в квартал</p>	
2.	<p>Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного</p>	<p>- температура влажности режим;</p> <p>- световой и воздушный режимы;</p> <p>- товарное соседство и тара</p> <p>- сроки годности продуктов;</p>	<p>№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>ТР ТС 021/2011</p> <p>ТР ТС 022/2011</p> <p>ТР ТС 033/2013</p> <p>ТР ТС 034/2013</p> <p>ТР ТС 005/2011</p> <p>ТР ТС 024/2011</p> <p>ТР ТС 023/2011</p> <p>ТР ТС 029/2012</p> <p>ТР ТС 027/2012</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Заведующий производством</p>

	союза ККТ 2				
3.	Подготовка сырья к процессу производства – контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза; ККТ 3	- просеивание сыпучих продуктов - санитарная обработка яиц - процеживание жидких продуктов - зачистка блоков твердых жиров (масло сливочное, маргарина и т.п.)	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	Каждая партия продуктов	Заведующий производством
4.	Технологический процесс холодной обработки сырья, контроль за соблюдением требований санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза ККТ 4	- холодная обработка мяса, птицы, рыбы - приготовление и хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, фарша, котлетной массы	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	Ежесменно	Заведующий производством
5.	Тепловая обработка продуктов ККТ 5	- порядок тепловой обработки - температура внутри изделий и время обработки - вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд.	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	Ежесменно, лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий 1 раз в год	Заведующий производством
6.	Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил: ККТ 6	- наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов)	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Постоянно	Заведующий производством

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- условия и сроки хранения салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных закусок</li> <li>- приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике)</li> </ul>			
7.	<p>Реализация готовых блюд, кулинарной продукции - контроль за соблюдением санитарных правил ККТ 7</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче</li> <li>- качество готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)</li> </ul>	<p>№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 022/2011  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ТС 005/2011  ТР ТС 024/2011  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 029/2012  ТР ТС 027/2012</p>	<p>Постоянно  Ежедневно</p>	<p>Заведующий производством</p>
8.	<p>Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции изготавливаемой в организации общественного питания ККТ 8</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептические и физико-химические показатели)</li> </ul>	<p>№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ТР ТС 021/2011  ТР ТС 033/2013  ТР ТС 034/2013  ТР ТС 005/2011  ТР ТС 024/2011  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 029/2012  ТР ТС 027/2012</p>	<p>Лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий 1 раз в год</p>	<p>Заведующий производством</p>
9.	<p>Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары ККТ 9</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>- порядок проведения санитарных дней;</li> <li>- санитарная обработка оборудования и инвентаря;</li> <li>- санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары;</li> <li>- эффективность санитарной обработки</li> </ul>	<p>№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ТР ТС 021/2011</p>	<p>Постоянно</p> <p>Не реже 1 раза в месяц  В конце рабочего дня  После каждого использования 1 раз в тр месяца на производстве  Смывы на БГКП и паразитологию 1 раз в год</p>	<p>Заведующий производством</p>



		(смывы);			
10.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация ККТ 10	- своевременность прохождения мед.осмотров и обследований: Организация гигиенического обучения и аттестации профессионального усовершенствования	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Дермато-венеролог 1 раз в год ФЛГ, обследование на я/глист 1 раз в год; Бак посев при поступлении на работу и по эпид.показаниям; 1 раз в год – зав.производством, 1 раз в 2 года остальные сотрудники пищеблока	Заведующий производством
11.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве ККТ 11	- обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем; - график санитарной обработки оборудования; - проведение санитарных дней; - уборка территорий и помещений; - утилизация отходов и тары; - проведение дератизационных и дезинсекционных работ	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 Санитарные правила по профилактике инфекционных заболеваний в соответствии с приложением, перечень нормативных документов	Постоянно, ежедневно  Ежедневно  1 раз в месяц Ежедневно  Ежедневно по договору	Заведующий производством
12.	Факторы производственной среды ККТ 12	- микроклимат на рабочих местах - освещенность  - шум и вибрация	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	2 раза в год  1 раз в год в темное время суток 1 раз в год, а так же после реконструкции, ремонта оборудования, являющегося	Заведующий производством

				источником шума	
13.	Инженерно-техническое обеспечение предприятия ККТ 13	<ul style="list-style-type: none"> <li>- исправность инженерных сетей</li> <li>- проведение текущих косметических ремонтов</li> <li>- контроль исправности технологического оборудования</li> <li>- проверка КИП</li> </ul>	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	<p>Постоянно. После выполненных работ по восстановлению водоснабжения произвести отбор проб воды на микробиологические исследования. Результаты анализов представить в Управление Роспотребнадзора по УР</p> <p>Не реже 1 раза в год</p> <p>Ежедневно 1 раз год</p>	Заведующий производством
14.	Питьевая вода ККТ 14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- микробиологические исследования качества воды</li> <li>- краткий химический анализ</li> </ul>	№52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	<p>2 раза в год</p> <p>1 раз в год</p>	Заведующий производством

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

### 13.2 Виды опасных факторов:

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

Биологические опасности:

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и в следствии 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.

13.3 Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

13.3.1 Приемка сырья – проверка качество продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности ее хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:

1. Проведение анализа рисков при закупке, приемке продуктов от поставщика в складские помещения и последующей передаче на пищеблок (Приложение 2,3.1,3.2);
2. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей общеобразовательных организациях (Приложение 7)
3. Требования к перевозке, приему и хранению пищевых продуктов в детские образовательные организации (Приложение 14)

При организации питания детей в общеобразовательных организациях следует придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в общеобразовательных организациях (Приложение 7) и не использовать перечень продуктов, которые не допускаются для реализации в организациях общественного питания общеобразовательных учреждений, указанных в Приложении 8 в соответствии с СанПиН «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», отбор пищевой продукции (в том числе при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.

13.3.2 Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СанПиН «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», данные о параметрах условий хранения (температуры и влажности) фиксируются в специальных журналах (Приложение 3.1,3.2)

13.3.3 Условия приготовления кулинарных изделий.

Процесс изготовления пищевой продукции и кулинарных изделий на пищеблоке образовательного учреждения основывается на разработанном в соответствии с СанПиН «Санитарно–эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденный директором Чуричковым В.С., согласованным с директором общеобразовательной организации примерном 12-ти дневном меню и технико-технологических картах (ТТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для общеобразовательных учреждений.

Условия приготовления, хранения и реализации отражены в Техничко-технологических картах, разработанных в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 «Услуги общественного питания.

Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Контроль, за рационом питания осуществляется ежедневно и фиксируется в «Ведомость контроля за рационом питания».

«Ведомость контроля за рационом питания» (Приложения 13 настоящих санитарных правил)

с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Режим питания: двухразовое (пример)

Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

№ п/п	Наименование группы продуктов	Норма <*> продукта в граммах, г (нетто)	Фактически выдано продуктов в нетто по дням в качестве горячих завтраков (всего), г на одного человека/ количество питающихся						В среднем за 10 дней	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	4	.....	10		

Рекомендации \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_ корректировки меню: \_\_\_\_\_

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

-----

Примечание:

<\*> Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков в соответствии с приложением 8.

13.3.4 Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (проверенный гигрометр психометрический), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты следует хранить согласно товарного соседства, исключая взаимное загрязнение пищевых продуктов биологическими, химическими, физическими агентами.

Приложение 3.1 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (форма 5 приложение 10 настоящих санитарных правил).

Приложение 3.2 Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.

13.3.5 Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, в соответствии с ТТК сразу реализуется для приема пищи. Для контроля качества готовых блюд отбираются суточные пробы, которые хранятся в соответствии с Приложением 11 настоящих санитарных правил не менее 48 часов без учета выходных и праздничных дней в холодильнике, при температуре 4+/-2°C.

## 14. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

14.1 Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным предприятием-изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в «Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья» (форма 1 Приложения 10).

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
-----												

Примечание: <\*> Указывается факты списания, возврата продуктов и др.

**«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»  
(форма 5 Приложения 10)**

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в °С					
		Месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	5	.....	30

**«Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских  
помещениях»**

№ п/п	Наименование кладовой	Месяц/дни (t в °С)					
		1	2	3	4	5	6

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующих журналах (Приложение 3.1, 3.2) в случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

14.2 оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят по органолептическим показателям в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012

«Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», данные заносятся в

«Журнал бракеража готовой и кулинарной продукции» (форма 2 Приложения 10)

Дата и час изготовлен ия блюда	Время снятия бракера- жа	Наименован ие блюда, кулинарно о изделия	Результат органолептическо й оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примеч ание <*>
1	2	3	4	5	6	7

-----  
Примечание:

<\*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

14.3 Разработка системы мониторинга

Мониторинг готовой пищевой продукции фиксируется в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции» (Приложение 6), в который хранится в течении года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в приложении 24

14.3.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется ежедневно, с занесением в «Журнал учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

14.3.2 термообработка – ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции ФИО и личные подписи членов бракеражной комиссии.

## 15. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

15.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья – после проведенных лабораторных исследований:

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

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

## 16. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции

16.1 Лабораторный контроль (Приложение 9)

16.2 Органолептическая оценка.

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости;

дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений - согласно соответствующих санитарных правил:

Приложение 13.1 График генеральной уборки пищеблока



Приложение 13.2 Журнал учета дезинфекции и дератизации

Приложение 13.3 Журнал учета контрольных обследований пищеблока с целью регистрации факторов наличия членистоногих.

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

18.1 Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемым для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.

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

18.3 Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой;

18.4 Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

19.2 опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды

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

19.3 Производственный контроль включает:

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

19.3.2 Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

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

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

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

19.5 Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.

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

19.7 ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий производством столовой.

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персоналом персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н от 12.04.2011г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими перечнями:

Приложение 15. Перечень должностей работников, подлежащий медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

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

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

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с настоящими санитарными нормами.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований настоящих санитарных правил, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на проведение санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

## 22. Выполнение принципов ХАССП.

Руководство Организации назначает группу ХАССП, которая несет:

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой продукции.

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

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

22.3 Координатор выполняет следующие функции:

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

22.4 В обязанности технического секретаря входит:

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

22.5 Заведующая производством обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- помещения (характеристика, планировка)
- оснащение и предметы
- процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- документация
- мониторинг требований
- обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства
- гигиена персонала
- практическое и теоретическое обучение гигиене

22.6 Заведующая производством и сотрудники учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой продукции исполняют требования СанПиН, а именно:

1. Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
2. Требования к санитарному содержанию помещений пищеблока образовательных организаций
3. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия проводимые медицинским персоналом на пищеблоке образовательной организации
4. Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала
5. требования к соблюдению санитарных правил.

## 23. Документация ХАССП

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

23.1 Документация программы ХААП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится 1 год);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедура мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации;

23.2 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:

1. Журнал бракеража производственного сырья и пищевых продуктов
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий)
3. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
4. Журнал лабораторного контроля

«Журнал лабораторного контроля»

№ п/п	Дата забора	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
1	2	3	4	5	6

5. Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в том числе связанных с раздачей пищи)

**«Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в том числе связанных с раздачей пищи)»**

№ п/п	ФИО работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1.					
2.					

6. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Гигиенический журнал (сотрудники))

**«Гигиенический журнал (сотрудники)»**

№ п/п	Дата	ФИО работника (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 медицинским работником (ответственным лицом) допущен/отстранен	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							

7. Журнал здоровья работников пищеблока

**«Журнал здоровья работников пищеблока» (форма 3 Приложения 10)**

№ п/п	ФИО работника <*>	Должность	Месяц/дни <***>							
			1	2	3	4	5	6	7	.....
1.										
2.										

-----

Примечание:

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

<\*\*\*> Условные обозначения:

ЗД-здоров; Отстранен – отстранен от работы; ОТП- отпуск; В- выходной; Б/Л- больничный лист

8. Личные медицинские книжки каждого работника

9. Журнал включения бактерицидной лампы в холодном цехе

### «Журнал включения бактерицидной лампы в холодном цехе»

Ежедневный учет работы ультрафиолетовой бактерицидной установки

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствие людей)	Объект обеззараживания (воздух или поверхность или и то и другое)	Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	Режим облучения (непрерывный или повторократковременный)	Время		Длительность (для повторократковременного интервала между сеансами облучения)
					Вкл л	Выкл л	

10. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

11. Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизации, дезинсекции)

12. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

13. Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

14. Журнал учета дезинфекции и дератизации

### «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

15. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складских помещений







17. Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции

«Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции»

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

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

<b>Наименование документа</b>	<b>Регистрационный номер</b>
<b>Законы РФ</b>	
«О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.99 г.
Федеральный закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№2300-ФЗ от 07.02.1992 г.
«Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	№ 323 от 21.11.11 г.
Федеральный закон Российской Федерации «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний»	№157-ФЗ РФ от 17.09.1998 г.
Федеральный закон РФ «Об отходах производства и потребления»	№89-ФЗ от 24.06.99 г.
Кодекс РФ «Об административных правонарушениях»	№195-ФЗ от 30.12.01 г.
Трудовой кодекс Российской Федерации в редакции ФЗ от 25.11.09. № 267-ФЗ	№197-ФЗ от 30.12.01 г.
Федеральный закон « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№294-ФЗ от 26.12.2008 г.
<b>Санитарные правила</b>	
Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СП 1.1.1058-01
Изменения и дополнения №1 с СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2197-07
Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего облучения	САНПИН 2.6.1.2800-10
Профилактика острых кишечных инфекций	СП 3.1.1.3108-13
Дезинфекция. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
Профилактика энтеробиоза	СП 3.2.3110-13
Профилактика дифтерии	СП 3.1.2.3109-13
Профилактика столбняка	СП 3.1.2.3113-13
Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.1379-03
Профилактика сальмонеллеза	СП 3.1.086-96
Профилактика клещевого вирусного энцефалита	СП 3.1.3.2352-08
Профилактика кори, краснухи и эндемического паротита	СП 3.1.2952-11
Профилактика туберкулеза	СП 3.1.2.3114-13
Профилактика вирусного гепатита В	СП 3.1.2341-08
Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпид.надзору за вирусными гепатитами	СП 3.1.958-00
Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочим инструментам	СП 2.2.2.1327-03
Организация и проведение дератизационных мероприятий	СП 3.5.3.3223-14
<b>Санитарные нормы и правила. СНИП</b>	
Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1116-02
Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений	СанПиН 2.2.4.548-96
Гигиенические требования к аэроионному составу воздуха производственных и общественных помещений	СанПиН 2.2.4.1294-03
Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике	СанПиН 2.2.2.1332-03
Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы	СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03
Гигиенические требования к условиям труда женщин	СанПиН 2.2.0.555-96

Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1278-03
Санитарные правила содержания территорий населенных мест	СанПиН 42-128-4690-88
Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.	СанПиН 2.1.4.1074-01
Санитарные правила устройства и эксплуатации системы централизованного горячего водоснабжения	СанПиН 4723-88
Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих	СанПиН 3.5.2.1376-03
Профилактика паразитарных заболеваний на территории РФ	СанПиН 3.2.1333-03
Административные и бытовые здания	СНиП 2.09.04-87
Естественное и искусственное освещение	САНПИН 2.2.1/2.1.1.2585-10
Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 1.1.1058-01
Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)	СанПиН 2.6.1.2523-09
Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания	СП 2.1.2.3358-16
Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения	СанПиН 2.1.4.2496-09
Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления	СанПиН 2.1.7.1322-03
Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы	СанПиН 2.2.0.555-96.
Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней	СП 3.1/3.2.3146-13.
п.3.6, 4.2 «Профилактика вирусного гепатита С»	СП 3.1.3112-13
<b>Санитарные нормы</b>	
Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96
Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
Санитарные нормы ультрафиолетового излучения в производственных помещениях	СН 4557-88
<b>Гигиенические нормативы</b>	
Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.	ГН 2.2.5.1313-03
Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны. Дополнение № 1 к ГН 2.2.5.1313-03	ГН 2.2.5.1827-03
Предельно допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе населенных мест	ГН 2.1.6.1338-03
<b>ГОСТы</b>	
Вибрация. Измерение локальной вибрации и ее воздействие на человека.	ГОСТ ИСО 8041-2006
Электростатические поля. ПДУ на рабочих местах и требования к проведению контроля.	ГОСТ 12.1.006-84
Средства отображения информации индивидуального пользования.	ГОСТ Р 50949-2001
Оборудование производственное. Общие эргономические требования.	ГОСТ 12.2.003-91
Вода. Общие требования к отбору проб.	ГОСТ Р 51592-2000
Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны	ГОСТ 12.1.005-88
<b>Методические документы, руководства</b>	
Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда.	Р 2.2.2006-05
Использование ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях	Р 3.5.1904-04
<b>Постановления, приказы</b>	
Приказ Минздравсоцразвития « об утверждении перечней вредных и опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	№302н от 12.04.2011г
Постановление Главного государственного врача РФ «О массовой иммунизации населения против дифтерии»	№139 от 09.06.2003г.

Приказ МЗ и СР РФ « О внесении изменений в приложение « 1 приказу Минздрава России от 17 июня 2001 г. № 229 « О национальном календаре профилактических прививок и календаре профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»	№ 27 от 17.01.2006г.
<b>Методические указания, инструкции, положения</b>	
Эпидемиологический надзор и профилактика псевдотуберкулеза и кишечного иерсиниоза	МУ 3.1.1.2969-11
Эпидемиологический надзор за легионеллезной инфекцией	МУ 3.1.2.2412-08
Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98/ МУ ОТ РМ 01-9
Методы санитарно-микробиологического анализа питьевой воды	МУК 4.2.1018-01
<b>Перечень нормативной документации на методы измерений и оценку физических факторов</b>	
ССБТ. Шум. Общие требования безопасности	ГОСТ 12.1.003-83
МУ по проведению измерений и гигиенической оценки шума на рабочих местах	МУ № 1844-78
Оценка освещения рабочих мест	МУК 4.3.2812-10
ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны	ГОСТ 12.1.005-88
Средства отображения информации индивидуального пользования. Общие эргонометрические требования и требования безопасности.	ГОСТ Р 50948-01
Дисплей. Рабочее место оператора. Общие эргономические требования и требования к производственной среде. Методы измерения.	ГОСТ 50923-96
Средства отображения информации индивидуального пользования. Методы измерения и оценки эргонометрических параметров и параметров безопасности.	ГОСТ Р 50949-2001
МУ по контролю за радиационной обстановкой	МУ 2.6.1.14-2001
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"	ТР ТС - 034 – 2013
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"	ТР ТС - 033 – 2013
Технический регламент Таможенного союза "На масложировую продукцию"	ТР ТС - 024 – 2011
Технический регламент Таможенного союза "На соковую продукцию из фруктов и овощей"	ТР ТС - 023 – 2011
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков"	ТР ТС - 007 – 2011
Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки"	ТР ТС - 022 – 2011
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"	ТР ТС - 021 – 2011
Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки"	ТР ТС - 005 – 2011

УТВЕРЖДАЮ:

\_\_\_\_\_ В.С.Чуричков

Руководитель предприятия ФИО

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № \_\_**Наименование кулинарного изделия (блюда): **ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ.**

Номер рецептуры: № 317 (стр. 245)

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях (Москва-ДеЛи принт 2011г).

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
Морковь	40,6	32,5/30	4,06	3,25/3,0
Картофель	41	31/30	4,1	3,1/3,0
Горошек зеленый консервированный	23	15	2,3	1,5
или горошек зеленый		45,5/15*		4,55/1,5
быстрозамороженный	16,4	16,4/15	1,64	1,64/1,5
или кукуруза свежая в початках молочно-восковой спелости	80	45,5/15	8,0	4,55/1,5
Капуста белокочанная	42	33,3/30*	4,2	3,33/3,0
Соус № 326		50		5,0
<b>Выход:</b>	-	<b>150</b>	-	-

\* - В числителе указана масса овощей нетто, в знаменателе – масса припущенных или вареных овощей

**Технология приготовления**

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту – шашками. Припущенные с растительным маслом овощи соединяют с соусом и добавляют сахар, соль, варят 1-2 мин.

Температура подачи не ниже 65град.С.

**Органолептические показатели качества блюда (изделия).****Внешний вид:** овощи в соусе, нарезаны кубиками или дольками, белокочанная капуста – шашками, форма сохранена.**Консистенция:** сочная, мягкая.**Цвет:** соответствует припущенным овощам.**Вкус:** соответствует виду овощей, соуса молочного, умеренно соленый.**Запах:** припущенных овощей, молока.**Пищевая и энергетическая ценность блюда  
( изделия в ккал на 1 порц.)**

Наименование блюд	Выход, г	Пищевые вещества			Энерг.цен. ккал	Минеральные вещества, мг			Витамины, мг
		Белки, г	Жиры, г	Углев, г		Ca	Mg	Fe	
Овощи в молочном соусе	150	3,09	2,83	13,24	91	63,15	31,44	0,88	12,23

Директор:-----

Технолог:-----

ПЕРЕЧЕНЬ  
ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

1. Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
6. Непотрошенная птица.
7. Мясо диких животных.
8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
12. Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
16. Простокваша-"самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
21. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.

22. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
23. Пищевые продукты, не предусмотренные [прил. N 9](#)
24. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
25. Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
26. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
27. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
28. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
29. Газированные напитки.
30. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
31. Жевательная резинка.
32. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
33. Карамель, в том числе леденцовая.
34. Закусочные консервы.
35. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
39. Яичница-глазунья.
40. Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
41. Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.

## В соответствии с ТР ТС 021/2011.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста не допускается использование следующих видов продовольственного (пищевого) сырья:

- 1) продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
- 2) сырье из рыбы и нерыбных объектов промысла, подвергнутое повторному замораживанию;
- 3) мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
- 4) коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- 5) блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;



- 6) говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
- 7) свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
- 8) баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
- 9) мясо быков, хряков и тощих животных;
- 10) субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца и крови;
- 11) яйца и мясо водоплавающих птиц;
- 12) соки концентрированные диффузионные;
- 13) растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира(за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
- 14) растительные масла: хлопковое;
- 15) гидрогенизированные масла и жиры;
- 16) жгучие специи (перец, хрен, горчица);

При производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище для детей от 3 до 14 лет и детских травяных напитков (травяных чаев) для детей раннего возраста допускается использование только растительного сырья, указанного в Приложении 8к настоящему техническому регламенту.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей раннего возраста допускается использование витаминов и минеральных солей, установленных в Приложении 9 к настоящему техническому регламенту.

При производстве (изготовлении) пищевой продукции для детского питания для детей всех возрастных групп с целью придания специфического аромата и вкуса допускается использовать только натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) и для детей старше 4 месяцев –также ванилин.

К использованию при производстве (изготовлении) биологически активных добавок к пище (БАД)не допускаются растения и продукты их переработки, объекты животного происхождения, микроорганизмы, грибы и биологически активные вещества, представляющие опасность для жизни и здоровья человека и установленные в Приложении 7к настоящему техническому регламенту.

Биологически активные добавки к пище (БАД)должны соответствовать гигиеническим требованиям безопасности пищевой продукции, установленным в Приложении 1,2, 3к настоящему техническому регламенту. Содержание в суточной дозе биологически активных добавок(БАД)биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов, должно быть в пределах от 10 до 50 процентов от величины их разовой терапевтической дозы, определенной при применении этих веществ в качестве лекарственных средств.

## Политика качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

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

Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

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

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

Заведующая производством 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 Учреждения и потребителей.

Форма приказа о создании и составе группы ХАССП

---

ПРИКАЗ

№ \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ Г.

«О создании рабочей группы на предприятии по разработке и внедрению принципов ХАССП и утверждению программы ХАССП»

С соответствия с ТР №021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП)

ПРИКАЗЫВАЮ:

1 Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в столовой \_\_\_\_\_ по разработке и внедрению системы ХАССП в следующем составе:

ФИО - должность- технический секретарь \_\_\_\_\_

ФИО - должность- координатор \_\_\_\_\_

ФИО –должность-член группы \_\_\_\_\_

ФИО –должность-член группы \_\_\_\_\_

ФИО –должность-член группы \_\_\_\_\_

2 Рабочей группе ХАССП разработать и внедрить систему ХАССП.

3 Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими столовую \_\_\_\_\_

4 Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм и документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5 Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6 Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности работы ХАССП.

7 Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:

- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- внесение изменение в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координация рабочей группы;
- обеспечение выполнения согласованного плана;
- распределение работы и обязанностей;
- обеспечение охвата всей области разработки;

8 Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП

- доведение до исполнителей решения группы.

9 Зав. производством (координатору и техническому секретарю рабочей группы ХАССП) организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания (Приложение 1 к приказу № \_\_\_\_\_)

10 Дополнительно включать в Программу проверки:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- 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 составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

11 Разработать и утвердить настоящим приказом Программу ХАССП

12 Данный приказ довести до сведения работников.

Директор \_\_\_\_\_

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20 г

С приказом ознакомлены:

ФИО Дата Подпись

Среднесуточные наборы пищевой продукции для детей до 7-ми лет  
(в нетто г, мл на 1 ребенка в сутки)

N	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	
		1-3 года	3-7 лет
1	Молоко, молочная и кисломолочные продукция	390	450
2	Творог (5% — 9% м.д.ж.)	30	40
3	Сметана	9	11
4	Сыр	4	6
5	Мясо 1-й категории	50	55
6	Птица (куры, цыплята-бройлеры, индейка — потрошенная, 1 кат.)	20	24
7	Субпродукты (печень, язык, сердце)	20	25
8	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	32	37
9	Яйцо, шт.	1	1
10	Картофель	120	140
11	Овощи (свежие, замороженные, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей, в т.ч. томат-пюре, зелень, г	180	220
12	Фрукты свежие	95	100
13	Сухофрукты	9	11
14	Сок фруктовые и овощные	100	100
15	Витаминизированные напитки	0	50
16	Хлеб ржаной	40	50
17	Хлеб пшеничный	60	80
18	Крупы, бобовые	30	43
19	Макаронные изделия	8	12
20	Мука пшеничная	25	29
21	Масло сливочное	18	21
22	Масло растительное	9	11
23	Кондитерские изделия	12	20
24	Чай	0,5	0,6
25	Какао-порошок	0,5	0,6
26	Кофейный напиток	1	1,2
27	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)	25	30
28	Дрожжи хлебопекарные	0,4	0,5
29	Крахмал	2	3
30	Соль пищевая поваренная йодированная	3	5

**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

Таблица 3

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей, находящихся в организациях для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей от 1 года (в нетто, г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование вида пищевой продукции	Возраст				
	12-18 месяцев	18 месяцев-3 года	3 года-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Хлеб ржаной (г)	20	30	50	100	150
Хлеб пшеничный (г)	60	70	90	200	250
Мука пшеничная (г)	16	16	25	40	42
Крахмал	—	2	2	3	3
Крупы, бобовые, макаронные изделия (г)	40	45	45	60	75
Картофель (г)	150	180	240	300	400
Овощи (свежие, мороженые), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в том числе томат-пюре зелень (г)	150	200	300	400	475
Фрукты свежие, ягоды (г)	—	250	260	300	300
Фруктовое пюре (г)	250	—	—	—	—
Соки фруктовые (мл)	150	150	200	200	200
Фрукты сухие (г)	10	15	15	15	20
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) (г)	30	35	55	65	70
Кондитерские изделия (г)	15	20	25	30	30
Кофе (кофейный напиток) (г)	—	—	2	2	2
Какао (г)	—	—	0,5	2	2
Чай (г)	0,2	0,2	0,5	1	1
Мясо 1-й категории (в т.ч. субпродукты — печень, язык, сердце) (г)	80	100	100	110	110
Птица 1-й категории (куры потрошенные, цыплята-бройлеры, индейка — потрошенная,) 1 кат. (г)	20	20	30	40	50
Рыба-филе, в т.ч. филе слабо или малосоленное (г)	25	27	42	80	110
Колбасные изделия (г)	—	—	10	25	25
Молоко, кисломолочные продукты (мл)	600	600	550	500	500
Творог (5% — 9% м.д.ж.) (г)	25	50	50	60	70
Сметана (г)	5	8	10	10	11
Сыр (г)	5	10	10	12	12
Масло сливочное (г)	25	30	35	45	51
Масло растительное (мл)	—	5	—	7	—
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	—	—	10	15	19
Яйцо (штук)	0,5	1	20	30	40
Дрожжи хлебопекарные (г)	0,3	0,3	1	1	1
Соль (г)	1,5	3	0,4	0,6	0,6
Специи (г)	—	1	5	6	8



Примерная схема питания детей первого года жизни (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

Наименование видов пищевой продукции и блюд	Возраст (месяцы жизни)							
	2	3	4	5	6	7	8	9-12
Женское молоко, адаптированная молочная смесь или последующие молочные смеси (мл)	800- 900	800- 900	800-900	700	600	500	200- 400	200- 400
фруктовые соки (мл)	—		5-30	40-50	50-60	70	80	90 — 100
фруктовое пюре (мл)	—		5-30	40-50	50-60	70	80	90- 100
творог (г)	—		—	—	10-40	40	40	50
желток (шт.)	—		—	—	—	0,25	0,50	0,50
овощное пюре (г)	—		10-100	100- 150	150	170	180	200
каша (г)	—		10-100	100- 150	150	150	180	200
мясное пюре (г)	—		—	—	5-30	30	50	60-70
рыбное пюре (г)	—		—	—	—	—	5-30	30-60
кефир и неадаптированные кисломолочные продукты (мл)	—		—	—	—	—	200	200
цельное молоко (мл)	—		100*	200*	200*	200*	200**	200**
хлеб (пшеничный, в/с) (г)	—		—	—	—	—	5	10
сахари, печенье (г)	—		—	—	—	3-5	5	10-15
растительное масло (мл)	—		—	1-3	3	5	5	6
сливочное масло (г)	—		—	1-4	4	4	5	6

\* Для приготовления каш.

\*\* В зависимости от количества потребляемой молочной смеси или женского молока.

Таблица 5

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности (в нетто г, мл, на 1 чел. в сутки)

Наименование видов пищевой продукции питания	Возраст	
	5-8 класс	9-11 класс
Хлеб ржаной (из смеси ржаной и обдирной муки)(г)	120	150
Хлеб пшеничный (г)	200	250
Мука пшеничная (г)	35	45
Крупы, бобовые (г)	50	70
Макаронные изделия (г)	20	30
Картофель (г)	300	350
Овощи (свежие, мороженные), включая соленые и квашенные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень (г)	400	450
Консервы овощные натуральные (горошек зеленый, кукуруза, фасоль)	30	40
Фрукты свежие, ягоды (г)	400	400
Сухофрукты, орехи (г)	90	90
Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные (мл)	200	200
Мясо 1 категории (в т.ч. субпродукты — печень, язык, сердце) (г)	100	120
Птица (куры-потрошенные 1 категории, цыплята-бройлеры, индейка потрошенная — 1 кат)(г)	55	60
Рыба (филе) (г)	80	100
Рыба соленая (сельдь, лосось, горбуша)	10	15
Молоко (мл)	300	300
Кисломолочные продукты (мл)	200	200
Творог (5% — 9% м.д.ж.) (г)	60	75
Сыр (г)	15	20
Сметана (мл)	15	20
Масло сливочное (г)	50	55
Масло растительное (мл)	20	25
Яйцо шт.	1	1
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) (г)	35	40
Кондитерские изделия (г)	20	25
Чай (г)	1	1
Какао-порошок, кофейный напиток (г)	6	8
Дрожжи хлебопекарные (г)	2	2
Крахмал (г)	1,2	1,2
Соль пищевая поваренная йодированная (г)	4	5

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: от 1 года до 3 лет / 3-6 лет /7-11 лет /12 лет и  
старше

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	N рецептур
			Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя 1							
День 1							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
День 2							
завтрак							
итого за завтрак							
обед							
итого за обед							
полдник							
итого за полдник							
ужин							
итого за ужин							
Итого за день:							
Среднее значение за период:							

Таблица 1

Масса порций для детей в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций			
	от 1 года до 3 лет	3-7 лет	7-11 лет	12 лет и старше
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	130-150	150-200	150-200	200-250
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и т.п.)	30-40	50-60	60-100	100-150
Первое блюдо	150-180	180-200	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	50-60	70-80	90-120	100-120
Гарнир	110-120	130-150	150-200	180-230
Третье блюдо (компот, кисель, чай, напиток кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника, сок)	150-180	180-200	180-200	180-200
Фрукты	95	100	100	100

Таблица 2

Масса порций для кадетов, обучающихся в образовательных организациях кадетского типа и кадетской направленности в зависимости от возраста (в граммах)

Блюдо	Масса порций	
	5-8 класс	9-11 класс
Каша, или овощное, или яичное, или творожное, или мясное блюдо, и т.п. (допускается комбинация разных блюд завтрака, при этом выход каждого блюда может быть уменьшен при условии соблюдения общей массы блюд завтрака)	200-250	250-280
Закуска (холодное блюдо) (салат, овощи и тому подобное)	100-150	100-150
Первое блюдо	200-250	250-300
Второе блюдо (мясное, рыбное, блюдо из мяса птицы)	100-120	120-150
Гарнир	180-230	200-250
Третье блюдо (компот, кисель, чай) или напиток (кофейный, какао-напиток, напиток из шиповника), или сок	180-200	180-200
Фрукты	250-300	300-350

## Суммарные объемы блюд по приемам пищи (в граммах — не менее)

Показатели	от 1 до 3 лет	от 3 до 7 лет	от 7 до 12 лет	12 лет и старше
Завтрак	350	400	500	550
Второй завтрак	100	100	200	200
Обед	450	600	700	800
Полдник	200	250	300	350
Ужин	400	450	500	600
Второй ужин	100	150	200	200

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 (рет. 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)
5-8 класс	до 3500	119-149	134-143	550-580
9-11 класс	до 4000	142-177	157-168	646-681

**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
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру, организации отдыха (труда и отдыха) с дневным пребыванием детей	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	25%
Общеобразовательные организации и	завтрак	20-25%
	обед	30-35%
организации профессионального образования с односменным режимом работы (первая смена)	полдник	10%-15%
	обед	30-35%
организации профессионального образования с двухсменным режимом работы (вторая смена)	полдник	10-15%
	завтрак	20%
	второй завтрак	5%
Организации с круглосуточным пребыванием детей	обед	35%
	полдник	15%
	ужин	20%
	второй ужин	5%

**Режим питания в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации**

Время приема пищи	Приемы пищи в зависимости от длительности пребывания детей в дошкольной организации		
	8-10 часов	11-12 часов	24 часа
8.30-9.00	завтрак	завтрак	Завтрак
10.30-11.00	второй завтрак	второй завтрак	второй завтрак
12.00-13.00	Обед	Обед	Обед
15.30	полдник	полдник	Полдник
18.30	—	ужин	Ужин
21.00	—	—	второй ужин

Таблица замены пищевой продукции в граммах (нетто) с учетом их  
пищевой ценности

Вид пищевой продукции	Масса, г	Вид пищевой продукции-заменитель	Масса, г		
Говядина	100	Мясо кролика	96		
		Печень говяжья	116		
		Мясо птицы	97		
		Рыба (треска)	125		
		Творог с массовой долей жира 9%	120		
		Баранина II кат.	97		
		Конина I кат.	104		
		Мясо лося (мясо с ферм)	95		
		Оленина (мясо с ферм)	104		
		Консервы мясные	120		
		Молоко питьевое с массовой долей жира 2,5%	100		
		Молоко сгущенное (цельное и с сахаром)	40		
		Сгущено-вареное молоко	40		
Молоко питьевое с массовой долей жира 3,2 %	100	Творог с массовой долей жира 9%	17		
		Мясо (говядина I кат.)	14		
		Мясо (говядина II кат.)	17		
		Рыба (треска)	17,5		
		Сыр	12,5		
		Яйцо куриное	22		
		Мясо говядина	83		
Творог с массовой долей жира 9%	100	Рыба (треска)	105		
		Творог с массовой долей жира 9%	31		
		Мясо (говядина)	26		
Яйцо куриное (1 шт.)	41	Рыба (треска)	30		
		Молоко цельное	186		
		Сыр	20		
Рыба (треска)	100	Мясо (говядина)	87		
		Творог с массовой долей жира 9%	105		
		Капуста белокочанная	111		
		Капуста цветная	80		
		Морковь	154		
Картофель	100	Свекла	118		
		Бобы (фасоль), в том числе консервированные	33		
		Горошек зеленый	40		
		Горошек зеленый консервированный	64		
		Кабачки	300		
		Фрукты консервированные	200		
		Соки фруктовые	133		
		Соки фруктово-ягодные	133		
		Фрукты свежие	100	Сухофрукты:	
				Яблоки	12
Чернослив	17				
Курага	8				
Изюм	22				



## 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
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8-10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11-12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального 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 в общеобразовательной организации	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
	до 14.00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00-18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	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
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагерь палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

## График генеральной уборки пищеблока

### Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников

### Вторник

Чистка полов, плинтусов

### Среда

Мытье столов, стеллажей

### Четверг

Мытье стен, дверей, батарей

### Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

## Требования к перевозке, приему и хранению пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011

- 1 Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленным изготовителем такой продукции.
- 2 При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.
- 3 Конструкция грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна обеспечивать защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведение очистки, мойки, дезинфекции.
- 4 Грузовые отделения транспортных средств, контейнеры и емкости, используемые для перевозки (транспортирования) пищевой продукции, должны обеспечивать возможность поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции.
- 5 Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из моющихся и нетоксичных материалов.
- 6 Грузовые отделения транспортных средств и контейнеры должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции. Вода, используемая для мойки внутренних поверхностей грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства – члена Таможенного союза.
- 7 При хранении пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем. Установленные изготовителем условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и технических регламентов таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.
- 8 Не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции.
- 9 Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться информацией об условиях хранения, сроке годности данной продукции.
- 10 Работники, занятые на работах, которые связаны с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции и при выполнении которых осуществляются непосредственные контракты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры в соответствии с законодательством государства – члена таможенного союза.
- 11 Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица являющиеся носителями

возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с хранением, перевозкой (транспортированием) и реализацией пищевой продукции.

12 При реализации пищевой продукции должны соблюдаться условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

13 В случае если осуществляется реализация пищевой продукции, не упакованной в потребительскую упаковку, или часть информации о которой размещена на листках-вкладышах, прилагаемых к упаковке, продавец обязан довести информацию о такой продукции до потребителя.