

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 6»
«6 №-а шӧр школа» муниципальной велӧдан сьӧмкуд учреждение**

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 6»

_____ Н.А. Веренич

_____ 30 декабря 20 20 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

за соблюдением санитарных правил и проведением
санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
с применением принципов ХАССП

на 2021-2026 г.г.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «СОШ № 6»

(169848, Республика Коми, г. Инта, ул. Ленинградская, д.17, ул. Ленинградская, д.5а)

2020 г.
г. Инта

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Настоящая программа производственного контроля (далее Программа) разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Методических рекомендаций МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18 мая 2020 г.), Методических рекомендаций МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом РФ от 18.12.2014), санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными нормативно - правовыми актами согласно **Приложению 1.**

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «СОШ № 6» (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

2. СОСТАВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

Программа включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного(пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства(изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений;

- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства(изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ

- 3.1. Пищеблок Учреждения оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием, инвентарем в соответствии с гигиеническими нормативами, а также в целях соблюдения технологии приготовления блюд, режима обработки, условий хранения пищевой продукции (2.4.6.2. СП 2.4.3648-20). План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения Учреждения оборудованием в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции.
- 3.2. В МБОУ «СОШ № 6» (дошкольное образование) в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, работающих на сырье, предусмотрены следующие помещения: горячий цех, холодный цех, складские помещения с холодильным оборудованием. Набор оборудования производственных, складских помещений. **Приложение 2.** Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования **Приложение 3.**
- 3.3. В МБОУ «СОШ № 6» (дошкольное образование) в составе Буфет – раздаточная предусмотрены следующие помещения: раздаточная зона, горячий цех, моечная столовой посуды. Набор оборудования производственных, складских помещений. **Приложение 2.**
- 3.4. Количество технологического, холодильного и моечного оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды должно обеспечивать поточность технологического процесса, а объем одновременно приготавливаемых блюд должен соответствовать количеству непосредственно принимающих пищу лиц.
- 3.5. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. Ежегодно обязано проводится поверка холодильного и технологического оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки.
- 3.6. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда и тара должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Допускается использование одноразовой столовой посуды и приборов. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Инвентарь, используемый для раздачи и порционирования блюд, должен иметь мерную метку объема в литрах и (или) миллилитрах. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.
- 3.7. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполнены из материалов для контакта с пищевыми продуктами. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

- 3.8. Для обеззараживания воздуха устанавливают на участке (в зоне) приготовления холодных блюд.
- 3.9. В МБОУ «СОШ № 6» (дошкольное образование) в групповых помещениях оборудована зона для приема пищи (столами, стульями и кухонным гарнитуром) имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.10. В МБОУ «СОШ № 6» (общее образование) обеденный зал оборудуется столовой мебелью (столами, стульями, табуретами, скамьями), имеющей без дефектов и повреждений покрытие, позволяющее проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.11. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.
- 3.12. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.
- 3.13. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.
- 3.14. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.
- 3.15. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- 3.16. В моечной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в моечной. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках. Стаканы моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают. Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.
- 3.17. Для обеззараживания посуды в моечной следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе.
- 3.18. Рабочие столы на пищеблоке и столы в зале столовой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств. Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
- 3.19. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается

2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

- 3.20. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти. Генеральная уборка проводится согласно утвержденного графика с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.
- 3.21. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ХРАНЕНИЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

- 4.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются: *Приложение 4*. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции. *Приложение 5*. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Форма, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20). Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.
- 4.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования *Приложение 6*, который хранится в течение года.
- 4.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.
- 4.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения температурного режима и влажности складских помещений осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях *Приложение 7*, который хранится в течение года.
- 4.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые

овощи - при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

- 4.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.
- 4.7. Молоко, поступающее в Учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.
- 4.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.
- 4.9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка.
- 4.10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте **Приложении 8**, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин. Формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С. Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200°С в течение 8 - 10 мин. Яйцо варят после закипания воды 10 мин. При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепротирающая машина. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки. Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения). При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.
- 4.11. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- 4.12. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.
- 4.13. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С. С момента приготовления до отпуски первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.
- 4.14. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:
 - 4.14.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с

использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

- 4.14.2. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
 - 4.14.3. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
 - 4.14.4. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.
 - 4.14.5. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
 - 4.14.6. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
 - 4.14.7. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
 - 4.14.8. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
 - 4.14.9. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.
- 4.15. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.
 - 4.16. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).
 - 4.17. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.
 - 4.18. Используется при приготовлении только йодированная поваренная соль.
 - 4.19. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. Витамины блюд проводятся с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации. Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей. При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией. Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом). Данные о витаминизации блюд заносятся ответственным лицом в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд **Приложение 10.**, который хранится один год.
 - 4.20. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: **Приложении 11.** Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. **Приложении 12.** Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана

специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). *Приложение 13.* Ведомость контроля за рационом питания. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

- 4.21. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.
- 4.22. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: использование пищевых продуктов, указанных в *Приложении 14.*; изготовление на пищеблоке творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов; использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.
- 4.23. В Учреждении должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя. Проведение своевременной замены картриджей в питьевых фонтанчиках с регистрацией в Журнале регистрации и контроля замены картриджей в питьевых фонтанчиках осуществляет ответственное лицо, назначенное распорядительным актом Учреждения.

5. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

- 5.1. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, 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 вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.
- Химические опасности. Источниками Химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.
- Физические опасности. Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.
- 5.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства(изготовления) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой

продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

- 5.2.1.** Приемка сырья – Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения: **Приложение 17.** Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организаций. **Приложение 18.** Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательные организации. **Приложение 19.** Справочная информация о пищевых продуктах.
- 5.2.2.** При организации питания детей в образовательной организации следует изначально придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей (Приложение 10.2.) и не использовать перечень продуктов, указанных в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска, однако, следует (при наличии финансирования) осуществлять лабораторное исследование поступающего сырья. Учреждение в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» следует планировать финансирование лабораторного контроля поступающей продукции, запрашивать у Учредителя финансирование на исполнение требований ТР ТС 021/2011, рекомендовать Учредителю посредством служебной записки создание системы лабораторного контроля поступающей пищевой продукции для образовательной организации, как части программы ХАССП или общей программы ХАССП в целом, в связи с централизованной закупкой продуктов питания для образовательной организации.
- 5.2.3.** Хранение поступающего пищевого сырья – осуществляется в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах **Приложение 4.**
- 5.2.4.** Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий. Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий основывается на разработанном в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором Учреждения 10 (12) -дневном меню и технологических карт (ТК), выполненных по сборникам рецептов блюд для образовательных организаций. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) –температура приготовления свыше 100° С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч. Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.
- 5.2.5.** Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.
- 5.2.6.** Контроль за температурой в холодильных установках, контроль температуры и влажности (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты. **Приложение 6** Журнал учета температуры в холодильниках (Форма, рекомендуемая СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20). **Приложение 7.** Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 5.2.7.** Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Учреждении не хранится, сразу реализуется в соответствии с Графиком питания **Приложение 23.**
- 5.2.8.** Суточные пробы отбираются и хранятся в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение 48 часов.
- 5.3.** Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.
- 5.3.1.** Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке. Эти данные фиксируется в Журналах бракеража поступающего пищевой продукции и сырья. 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. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

5.3.2. Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10 (12) -дневному меню, а также ГОСТах на продукцию). При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов в начале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус. При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре. При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию. У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в том числе соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

5.4. Разработка системы мониторинга.

5.4.1. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (далее бракеражный журнал) *Приложение 11.*, который хранится в течение года. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, (утром), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях» и в «Журнале учета температурного режима в холодильном оборудовании» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

5.4.2. 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, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

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

5.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований: при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку; при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

5.5.2. 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.

5.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

5.6.1. Лабораторный контроль *Приложение 15.;*

5.6.2. Органолептическая оценка *Приложение 12.*

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

пищевой продукции. Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости. **Приложение 20.** График генеральной уборки пищеблока. **Приложение 21.** Журнал учета дезинфекции и дератизации. **Приложение 22.** Журнал приготовления дезинфицирующих растворов на пищеблоке.

- 5.8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
 - 5.8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
 - 5.8.2. 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;
 - 5.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
 - 5.8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

6. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ВОЗНИКНОВЕНИЯ И РАСПРОСТРАНЕНИЯ ОСТРЫХ КИШЕЧНЫХ ИНФЕКЦИЙ И ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ

- 6.1. Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.
- 6.2. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды -определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ – СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).
- 6.3. Производственный контроль включает:
 - 6.3.1. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью.
 - 6.3.2. 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.
 - 6.3.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.
 - 6.3.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
 - 6.3.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
 - 6.3.6. Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.
 - 6.3.7. Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- 6.4. 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.

- 6.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей Программой.
- 6.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
- 6.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет руководитель и лицо, назначенное по приказу.

7. ПЕРЕЧНИ ДОЛЖНОСТЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ И САНИТАРНО – ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ.

- 7.1. МБОУ «СОШ № 6» в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития от 12.04.2011 № 302-н и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями: - Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.
- 7.2. Перечень должностей работников, подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ от 29.06.2002 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации».

8. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ

Аварийные ситуации, связанные с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

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

9. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

- 9.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
- 9.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательного учреждения.
- 9.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
- 9.4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
- 9.5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
- 9.6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.

10. ВЫПОЛНЕНИЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

- 10.1. Директор назначает группу ХАССП, которая несет: ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, качество выпускаемой пищевой продукции.
- 10.2. Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-

измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

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

10.4. Координатор выполняет следующие функции:

10.4.1. формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;

10.4.2. вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;

10.4.3. координирует работу группы;

10.4.4. обеспечивает выполнение согласованного плана;

10.4.5. распределяет работу и обязанности;

10.4.6. обеспечивает охват всей области разработки;

10.4.7. представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;

10.4.8. делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы;

10.4.9. доводит до исполнителей решения группы;

10.4.10. представляет группу в руководстве Учреждения.

10.5. В обязанности технического секретаря входит: организация заседаний группы; регистрация членов группы на заседаниях; ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

10.6. Руководство Учреждения обеспечивает:

10.6.1. 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.

10.6.2. Правильные технологии гигиены и (GHP)

- санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;

- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП

- гигиена персонала;

- практическое и теоретическое обучение по гигиене.

10.7. Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

11. ДОКУМЕНТАЦИЯ ПРОГРАММЫ ХАССП

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

11.1. Документация программы ХАССП должна включать:

11.1.1. политику в области безопасности выпускаемой продукции *Приложение 24.*

11.1.2. приказ о создании и составе группы ХАССП *Приложении 25.*

11.1.3. информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в МБОУ «СОШ № 6»);

11.1.4. отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;

11.1.5. рабочие листы ХАССП;

11.1.6. процедуры мониторинга;

11.1.7. процедуры проведения корректирующих действий;

11.1.8. программу внутренней проверки системы ХАССП;

11.1.9. перечень регистрационно-учетной документации.

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

11.2.1. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции *Приложение 4.*

- 11.2.2.** Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок Приложение 5.
- 11.2.3.** Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) **Приложение 11.**
- 11.2.4.** Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд **Приложение 10.**
- 11.2.5.** Журнал учета лабораторного контроля **Приложение 15.**
- 11.2.6.** Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) **Приложение 26.**
- 11.2.7.** Гигиенический журнал **Приложение 27.**
- 11.2.8.** Личные медицинские книжки каждого работника
- 11.2.9.** Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе **Приложение 28.**
- 11.2.10.** Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 11.2.11.** Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 11.2.12.** Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании **Приложение 6.**
- 11.2.13.** Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. **Приложение 7.**
- 11.2.14.** Журнал учета дезинфекции и дератизации **Приложение 21.**
- 11.2.15.** Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой **Приложение 29.**
- 11.2.16.** Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции **Приложение 30.**

ПЕРЕЧЕНЬ
действующих нормативно-правовых актов, санитарных правил,
гигиенических нормативов

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей. 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011 (ст. 1 – ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию» (гл.1 ст. 1, 2, 3, 4, гл.2 ст.5, 6, 7, гл.4 ст.21, 22, 23, 24, 25, 26, 27)	№ 90-ФЗ от24.06.2008 г
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №68 (ст. 1-151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. №67 (ст. 1-115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности игрушек», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №798 (ст.1, ст.2, ст.3, ст. 4, ст.5, ст.6, ст.7)	ТР ТС 008/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 г № 32 (ст. 1-8)	ТР ТС 025/2012
Федерального закона от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (гл.1 ст.3, 4, гл.2 ст.7, гл.6 ст.17, 18, 19, гл.9 ст.24, 25, 26, гл. 10 ст.27, 28, гл.11 ст.29, 31, 32, 33, 34, гл.12 ст.35, 36, 37, 38, 39, гл.13 ст.4)	№ 88-ФЗ от 12.06.2008
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 10-12,16,19,20,21,23)	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций»	2.4.1.3049-13
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность» (в части, касающейся ДОУ)	2.1.3.2630-10
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами» (в части, касающейся ДОУ)	2.1.7.2790-10
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей» и Кодекс РСФСР об административных правонарушениях»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г
«Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров работников. Занятых на тяжелых работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Минздравсоцразвития РФ №302-н от 12.04.11г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»	СанПин 2.3/2.4.3590-20
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г. (с изменениями и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01)
«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96 утв. Постановл. Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.96 № 21
«Гигиенические требования к условиям труда женщин»	СанПиН 2.2.0.555-96 Госкомсанэпиднадзора России
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»	СП 2.3.6.1079-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»	СП 2.3.6.1066-01 с изменениями и дополнениями
«Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»	СП 3.5.3. 1129-02
«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СП «Условия транспортирования и хранения медицинских иммунобиологических препаратов» (п.п. 1.1 - 7.4)	3.3.2.1248-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (р.1 п.п.1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.28, р.3 п.п.3.1-3.14, р.4 п.п.4.1-4.23, р.5 п.п.5.1-5.15, р.6 п.п.6.1-6.22, р.7 п.п.7.1- 7.29, р.8 п.п.8.1-8.27, р.12 п.п.12.1-12.3, р.13 п.п.13.1-13.7, р.15 п.п.15.1-15.2)	2.3.6.1079-01
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СанПиН «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» (п.п. 1.1 -4.9)	2.1.4.1074-01
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных» (п.п. 1.1 - 4.10)	2.1.2.2646-10
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6 п.п.6.1-6.4)	3.5.3.1129-02

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23, р.3 п.п.3.1-3.9, р.4 п.п.4.2);	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней» (п.п. 1.1 -20.3)	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации» (п.п. 1.1-5.5)	3.2.1333-03
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.- 9.13)	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8 п.п.8.1-8.6, р. п.п.10.1-10.5)	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-8.4, приложения №№ 1,2,3)	3.1.2.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	3.1.1.2341-08
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1, 2	3.1.3.112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3)	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1- 13.3)	3.1.2.3117-13
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к качеству почвы» (п.п. 1.1-6.14)	2.1.7.1287-03
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5,2.4, 2.6, 2.7)	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3, 4, приложение 4)	2.2.0.555-96
СанПиН «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (п.п. 1.1-1.9, п.п. 2.1-2.8, п.п. 3.1-3.11, п.п. 4.1-4.4, п.п. 5.1-5.9, п.п. 6.1-6.8, п.п. 7.1-8.10, п.п. 9.1-9.2, п.п. 10.1-10.8, п.п. 11.1)	2.4.4.3172-14
СанПиН «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (п.п. 3.1-3.3, таблица №1,2)	2.2.1/2.1.1.1278-03
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям», приложение 1	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011г №769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 №881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880	ТР ТС 021/2011
Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении национального	N 51н от 31.01.2011

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям" (В государственной регистрации не нуждается. - Письмо Минюста России от 17.02.2011, регистрационный N 01/8577-ДК)	
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28.05.10г. №299.	

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования производственных помещений пищеблока (дошкольное образование)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склад	Стеллажи, подтоварники, низкотемпературные холодильные шкафы, холодильники, морозильная камера, гигрометр
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, универсальный механический привод или (и) овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрические плиты, духовой (жарочный) шкаф, электрокотел, контрольные весы, раковина для мытья рук, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна, протирачная машина.

ПЕРЕЧЕНЬ

оборудования производственных помещений пищеблока (общее образование)

Наименование производственного помещения	Оборудование
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, стол.
Моечная столовой посуды	Два производственных стола, двухсекционная ванна для мытья стеклянной посуды и столовых приборов, трех секционная ванна для мытья столовой посуды, посудомоечная машина, раковина для мытья рук, стеллажи.
Горячий цех	Семь производственных столов (в том числе для хлеба), электрическая плита, раковина для мытья рук.

ЖУРНАЛ
учета неисправностей технологического и холодильного оборудования

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5

ЖУРНАЛ
бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступле ния продово льст- венного сырья и пищевы х продукт ов	Наименованиепищев ыхпродуктов	Количество поступившегопродов ольственного сырья и пищевых продуктов (вкилограммах,литра х, штуках)	Номер товарно - транспо ртной накладн ой	Условия хранения иконечный срок реализации(по маркировочно муярлыку)	Дата и час фактическо й реализации продовольст венного сырья и пищевых продуктов подням	Подпись ответств енного лица	Примеча ние<*>
1	2	3	4	5	6	7	8

ЖУРНАЛ
бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Дата и час поступления продовольств енного сырья и пищевых продуктов	Наименов ание пищевых продукто в	Количество поступившегопродовол ьственного сырья и пищевых продуктов (вкилограммах,литрах, штуках)	Номер товарно- транспор тной накладно й	Условия хранения иконечный срок реализации (по маркировоч ному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольств енного сырья и пищевых продуктов подням	Подпись ответстве нного лица	Примечани е<*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Примечание:

<*> Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал
учета температурного режима в холодильном оборудовании

	Наименование единицы холодильного оборудования	Месяц/дни: (t в °С) ежедневно					
		1	2	3	4	30

ЖУРНАЛ
учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6
1	2	3	4	5	6	7	8

ФОРМА
технологической карты

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КУЛИНАРНОГО ИЗДЕЛИЯ (БЛЮДА)

№ _____

Наименование кулинарного изделия (блюда): _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов		Пищевые вещества				Витамин С, мг.
	1 порция		Б	Ж	У	К	
	масса брутто, г	масса нетто, г					
Выход:							

**ПЕРЕЧЕНЬ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ (БЛЮД)
1,5 до 7 лет**

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 1	Компот из смеси сухофруктов	349
№ 2	Какао с молоком	382
№ 3	Кофейный напиток с молоком	379
№ 4	Компот из свежих яблок	372
№ 5	Чай с сахаром	376
№ 6	Чай с лимоном	377
№ 7	Чай на молоке	378
№ 8	Каша молочная рисовая	174
№ 9	Каша молочная пшеничная	173
№ 10	Каша молочная гречневая	173
№ 11	Каша молочная ячневая	174
№ 12	Каша молочная “ Ассорти”	173
№ 13	Каша молочная манная	173
№ 14	Каша молочная пшенная	173
№ 15	Каша молочная геркулесовая	173
№ 16	Молочная вермишель	93
№ 17	Зразы картофельные с мясом	226
№ 18	Биточки куриные	306
№ 19	Мясные зразы с яйцом (мясные рулетики с яйцом)	295
№ 20	Гуляш мясной	260
№ 21	Котлета мясная (биточки, тефтели, шницель)	268
№ 22	Греча отварная	165
№ 23	Домашнее жаркое	276
№ 24	Плов рисовый с курицей	291
№ 25	Макаронны отварные	202
№ 26	Капуста тушеная с мясом	200
№ 27	Картофельное пюре	312
№ 28	Капуста тушеная	139
№ 29	Свекла тушеная	134
№ 30	Рыбные биточки (котлеты)	234
№ 31	Омлет	210
№ 32	Винегрет	67
№ 33	Рагу овощное	143
№ 34	Рыба тушеная с овощами	229
№ 35	Рис отварной	304
№ 36	Бефстроганов из печени	102
№ 37	Оладьи из печени	282
№ 38	Макаронны отварные	309
№ 39	Суп гороховый	81
№ 40	Щи из свежей капусты со сметаной	88
№ 41	Рассольник со сметаной	96

№ 42	Суп с мясными фрикадельками	104
№ 43	Домашняя лапша на курином бульоне	113
№ 44	Свекольник с яйцом и сметаной	98
№ 45	Борщ со сметаной	82
№ 46	Суп овощной	99
№ 47	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	106
№ 48	Салат из свежей капусты с морковью	45
№ 49	Салат из консервированных огурцов с зеленым горошком	10
№ 50	Салат из свеклы	52
№ 51	Салат из свежей моркови с сахаром	41
№ 52	Ленивые вареники	230
№ 53	Пудинг творожный (запеканка творожная)	222
№ 54	Салат из помидоров и огурцов с зеленым луком	19
№ 55	Ватрушка с творогом	458
№ 56	Сочни с творогом	451
№ 57	Пирожок (рогалик) с повидлом	463
№ 58	Пирожок с капустой и яйцом	454
№ 59	Хачапури	485
№ 60	Булочка домашняя	469
№ 61	Плюшка	453
№ 62	Сметанный соус	330
№ 63	Томатный соус	348
№ 64	Сладкий соус	365
№ 65	Каша молочная гречневая	173
№ 66	Каша молочная “ Дружба”	173
№ 67	Картофельная запеканка с мясом	284
№ 68	Бефстроганов	115
№ 69	Кисель из концентрата	359
№ 70	Пудинг из рыбы	269
№ 71	Бульон из кур	511
№ 72	Салат витаминный	48
№ 73	Суп картофельный с клецками	108
№ 74	Сырники из творога	219
№ 75	Печень тушеная	261
№ 76	Салат из свеклы с солеными огурцами	36
№ 77	Голубцы ленивые	118
№ 78	Суп крестьянский	98

7-11 лет

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 1	Бутерброды с маслом	1
№ 2	Бутерброды с джемом или повидлом	2
№ 3	Бутерброды с сыром	3
№ 4	Салат зеленый с огурцами и помидорами	19
№ 5	Салат из свежих огурцов	20
№ 6	Салат из свежих помидоров	23
№ 7	Салат из свежих помидоров и огурцов	24

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 8	Салат картофельный с капустой свежей и кукурузой	41
№ 9	Салат из овощей	43
№ 10	Салат из белокочанной капусты	45
№ 11	Салат из белокочанной капусты с яблоками	46
№ 12	Салат витаминный (1 вариант)	48
№ 13	Салат из свеклы с сыром и чесноком	50
№ 14	Салат из свеклы отварной	52
№ 15	Винегрет овощной	67
№ 16	Овощи натуральные свежие / соленые	71/70
№ 17	Икра кабачковая	73
№ 18	Борщ с капустой и картофелем	82
№ 19	Борщ с картофелем	83
№ 20	Щи из свежей капусты с картофелем	88
№ 21	Рассольник ленинградский	96
№ 22	Суп крестьянский с крупой	98
№ 23	Суп из овощей	99
№ 24	Суп картофельный с мясными фрикадельками	104
№ 25	Фрикадельки мясные	105
№ 26	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	106
№ 27	Фрикадельки рыбные	107
№ 28	Суп картофельный с клецками	108
№ 29	Клецки	109
№ 30	Суп с макаронными изделиями	111
№ 31	Суп - лапша домашняя	113
№ 32	Лапша домашняя	114
№ 33	Суп с крупой и мясными фрикадельками	117
№ 34	Суп с бобовыми	119
№ 35	Капуста тушеная	139
№ 36	Свекла, тушенная в соусе	140
№ 37	Картофель и овощи, тушенные в соусе	142
№ 38	Рагу из овощей	143
№ 39	Котлеты картофельные	148
№ 40	Картофельные котлеты, запеченные под соусом сметанным с луком	160
№ 41	Каша рассыпчатая	171
№ 42	Каша вязкая молочная из пшеничной, овсяной, гречневой и других круп	173
№ 43	Каша вязкая молочная из риса, ячневой, кукурузной и перловой круп	174
№ 44	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	183
№ 45	Плов с фруктами	195
№ 46	Плов сладкий	196
№ 47	Бобовые отварные	197
№ 48	Макаронные изделия отварные	202
№ 49	Макаронны отварные с сыром	204
№ 50	Омлет натуральный	210
№ 51	Омлет с колбасой или сосисками	212

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 52	Сырники из творога	219
№ 53	Пудинг из творога (запеченный)	222
№ 54	Рыба, тушенная в томате с овощами	229
№ 55	Рыба жареная	230
№ 56	Котлеты или биточки рыбные	234
№ 57	Сосиски, сардельки отварные	243
№ 58	Печень по - строгановски	255
№ 59	Гуляш	260
№ 60	Печень ,тушенная в соусе	261
№ 61	Котлеты, биточки, шницели	268
№ 62	Котлеты домашние	271
№ 63	Тефтели 2-й вариант	279
№ 64	Оладьи из печени	282
№ 65	Птица или кролик отварные	288
№ 66	Рагу из птицы, кролика или субпродуктов	289
№ 67	Плов из птицы или кролика	291
№ 68	Котлеты рубленые из бройлер - цыплят	295
№ 69	Каша рассыпчатая	302
№ 70	Рис отварной	304
№ 71	Бобовые отварные	306
№ 72	Макаронные изделия отварные	309
№ 73	Пюре картофельное	312
№ 74	Соус молочный (сладкий)	327
№ 75	Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)	328
№ 76	Соус сметанный	330
№ 77	Соус сметанный с томатом	331
№ 78	Соус сметанный с луком	332
№ 79	Плоды или ягоды свежие	338
№ 80	Компот из свежих плодов	342
№ 81	Компот из апельсинов и мандаринов	346
№ 82	Компот из смеси сухофруктов	349
№ 83	Кисель из сока плодового или ягодного с сахаром	359
№ 84	Чай - заварка	375
№ 85	Чай с сахаром	376
№ 86	Чай с лимоном	377
№ 87	Чай с молоком или сливками	378
№ 88	Кофейный напиток с молоком	379
№ 89	Какао с молоком	382
№ 90	Напиток из плодов шиповника	388
№ 91	Соки овощные, фруктовые и ягодные	389
№ 92	Тесто для оладий	400
№ 93	Оладьи	401
№ 94	Салат из соленых огурцов с луком	21
№ 95	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	40
№ 96	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	42

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 97	Салат из квашеной капусты	47
№ 98	Салат из свеклы с яблоками	54
№ 99	Сельдь с луком	76
№ 100	Суп картофельный с бобовыми	102
№ 101	Суп с макаронными изделиями и картофелем	112
№ 102	Каша вязкая молочная из риса и пшена	175
№ 103	Запеканка из творога	223
№ 104	Птица жареная	293
№ 105	Фрикадельки из кур или бройлер-цыплят	297
№ 106	Бобовые отварные	306
№ 107	Какао с молоком сгущенным	383
№ 108	Каша жидкая молочная из манной крупы	181
№ 109	Суп картофельный с крупой	101
№ 110	Молоко кипяченое	385
№ 111	Овощи припущенные	136
№ 112	Гуляш из оленины	373/1
№ 113	Запеканка картофельная с мясом	284
№ 114	Шницель рыбный натуральный	235
№115	Яйцо вареное	209
№116	Кефик, ацидофилин, простокваша, ряженка, айран	386
№117	Йогурт	517

12-18 лет

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 1	Бутерброды с маслом	1
№ 2	Бутерброды с джемом или повидлом	2
№ 3	Бутерброды с сыром	3
№ 4	Салат зеленый с огурцами и помидорами	19
№ 5	Салат из свежих огурцов	20
№ 6	Салат из свежих помидоров	23
№ 7	Салат из свежих помидоров и огурцов	24
№ 8	Салат картофельный с капустой свежей и кукурузой	41
№ 9	Салат из овощей	43
№ 10	Салат из белокочанной капусты	45
№ 11	Салат из белокочанной капусты с яблоками	46
№ 12	Салат витаминный (1 вариант)	48
№ 13	Салат из свеклы с сыром и чесноком	50
№ 14	Салат из свеклы отварной	52
№ 15	Винегрет овощной	67
№ 16	Овощи натуральные свежие / соленые	71/70
№ 17	Икра кабачковая	73
№ 18	Борщ с капустой и картофелем	82

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 19	Борщ с картофелем	83
№ 20	Щи из свежей капусты с картофелем	88
№ 21	Рассольник ленинградский	96
№ 22	Суп крестьянский с крупой	98
№ 23	Суп из овощей	99
№ 24	Суп картофельный с мясными фрикадельками	104
№ 25	Фрикадельки мясные	105
№ 26	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	106
№ 27	Фрикадельки рыбные	107
№ 28	Суп картофельный с клецками	108
№ 29	Клецки	109
№ 30	Суп с макаронными изделиями	111
№ 31	Суп - лапша домашняя	113
№ 32	Лапша домашняя	114
№ 33	Суп с крупой и мясными фрикадельками	117
№ 34	Суп с бобовыми	119
№ 35	Капуста тушеная	139
№ 36	Свекла, тушенная в соусе	140
№ 37	Картофель и овощи, тушенные в соусе	142
№ 38	Рагу из овощей	143
№ 39	Котлеты картофельные	148
№ 40	Картофельные котлеты, запеченные под соусом сметанным с луком	160
№ 41	Каша рассыпчатая	171
№ 42	Каша вязкая молочная из пшеничной, овсяной, гречневой и других круп	173
№ 43	Каша вязкая молочная из риса, ячневой, кукурузной и перловой круп	174
№ 44	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	183
№ 45	Плов с фруктами	195
№ 46	Плов сладкий	196
№ 47	Бобовые отварные	197
№ 48	Макаронные изделия отварные	202
№ 49	Макароны отварные с сыром	204
№ 50	Омлет натуральный	210
№ 51	Омлет с колбасой или сосисками	212
№ 52	Сырники из творога	219
№ 53	Пудинг из творога (запеченный)	222
№ 54	Рыба, тушенная в томате с овощами	229
№ 55	Рыба жареная	230
№ 56	Котлеты или биточки рыбные	234
№ 57	Сосиски, сардельки отварные	243
№ 58	Печень по - строгановски	255
№ 59	Гуляш	260
№ 60	Печень ,тушенная в соусе	261
№ 61	Котлеты, биточки, шницели	268
№ 62	Котлеты домашние	271

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 63	Тефтели 2-й вариант	279
№ 64	Оладьи из печени	282
№ 65	Птица или кролик отварные	288
№ 66	Рагу из птицы, кролика или субпродуктов	289
№ 67	Плов из птицы или кролика	291
№ 68	Котлеты рубленые из бройлер - цыплят	295
№ 69	Каша рассыпчатая	302
№ 70	Рис отварной	304
№ 71	Бобовые отварные	306
№ 72	Макаронные изделия отварные	309
№ 73	Пюре картофельное	312
№ 74	Соус молочный (сладкий)	327
№ 75	Соус молочный (для запекания овощей, мяса, рыбы)	328
№ 76	Соус сметанный	330
№ 77	Соус сметанный с томатом	331
№ 78	Соус сметанный с луком	332
№ 79	Фрукты или ягоды свежие	338
№ 80	Компот из свежих фруктов	342
№ 81	Компот из апельсинов и мандаринов	346
№ 82	Компот из смеси сухофруктов	349
№ 83	Кисель из сока фруктового или ягодного с сахаром	359
№ 84	Чай - заварка	375
№ 85	Чай с сахаром	376
№ 86	Чай с лимоном	377
№ 87	Чай с молоком или сливками	378
№ 88	Кофейный напиток с молоком	379
№ 89	Какао с молоком	382
№ 90	Напиток из фруктов шиповника	388
№ 91	Соки фруктовые, овощные и ягодные	389
№ 92	Тесто для оладий	400
№ 93	Оладьи	401
№ 94	Салат картофельный с соевыми огурцами и зеленым горошком	42
№ 95	Салат из квашеной капусты	47
№ 96	Салат из свеклы с яблоками	54
№ 97	Суп картофельный с бобовыми	102
№ 98	Суп с макаронными изделиями и картофелем	112
№ 99	Каша вязкая молочная из риса и пшена	175
№ 100	Запеканка из творога	223
№ 101	Птица жареная	293
№ 102	Фрикадельки из кур или бройлер-цыплят	297
№ 103	Какао с молоком сгущенным	383
№ 104	Каша жидкая молочная из манной крупы	181
№ 105	Суп картофельный с крупой	101
№ 106	Овощи припущенные	136
№ 107	Запеканка картофельная с мясом	284

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)	Наименование кулинарного изделия (блюда)	Номер рецептуры
№ 108	Шницель рыбный натуральный	235
№ 109	Бобовые отварные	306
№110	Яйцо вареное	209

ЖУРНАЛ
проведения витаминизации третьих и сладких блюд

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

ЖУРНАЛ
бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

 Примечание:

<*> Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

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

Система оценки бракеража готовой продукции

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

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

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

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

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

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

ПЕРЕЧЕНЬ

пищевой продукции, которая не допускается при организации
питания детей

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

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

ЖУРНАЛ
учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб

НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ
проведения лабораторных и инструментальных исследований

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ
основных пищевых продуктов для использования в питании детей

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

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

Фрукты:

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

- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);

- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;

- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;

- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);

- лосось, сайра (для приготовления супов);

- компоты, фрукты дольками;

- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;

- зеленый горошек;

- кукуруза сахарная;

- фасоль стручковая консервированная;

- томаты и огурцы соленые.

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

Соль поваренная йодированная.

ТРЕБОВАНИЯ
к перевозке и приему пищевых продуктов

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения.
2. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
3. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
4. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов.
5. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
6. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
7. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов.
8. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Справочная информация о пищевых продуктах

№ п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биоюгурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006
51.	макаронные изделия группы А (вермишель, лапша) яичные	ГОСТ 31743-2017
52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и мяса цыплят-бройлеров охлажденные	ГОСТ 31465-2012
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовый, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015

N п/п	Наименование пищевой продукции	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям*)
	порционный	
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014
98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-97 с 01.11.2020 ГОСТ 7022-2019

Примечание:

* по ГОСТ или по ТУ изготовителя с показателями не ниже ГОСТ.

График генеральной уборки пищеблока

График генеральной уборки пищеблока**Понедельник***Мытье окон, чистка отстойников.***Вторник***Чистка полов, плинтусов.***Среда***Мытье столов и стеллажей.***Четверг***Мытье стен, дверей и батарей.***Пятница***Мытье холодильников, электроприводов, светильников*ЖУРНАЛ
учета дезинфекции и дератизации

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

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

ЖУРНАЛ
приготовления дезинфицирующих растворов на пищеблоке

Наименование дез. раствора	Концентрация	Дата разведения	Подпись ответственного лица
1	2	3	4

**ГРАФИК
предоставления питания воспитанников**

Категория воспитанников	Время приема пищи	Тип организации питания
I группа смешанная раннего возраста, II смешанная старшая дошкольная группа	08.30 – 09.00	Завтрак
	10.30 – 11.00	Второй завтрак
	12.00 – 13.00	Обед
	15.30	Полдник
	16:30 - 16:45	Ужин

**ГРАФИК
предоставления питания учащимся 1-9 классов**

Категория учащихся	Время приема пищи	Тип организации питания
1 – 4 класс	2 перемена 10:00 – 10:20	Завтрак
5 - 7 классы	3 перемена 11:00 – 11:20	Обед
8 – 9 классы	4 перемена 12:00 – 12:15	Обед
2 – 4 класс (дети из числа семей, признанных малоимущими)	5 перемена 12:55 – 13:05	Обед

ПОЛИТИКА
МБОУ «СОШ № 6» в области
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, обучающихся, родителей (законных представителей))

Задачи МБОУ «СОШ № 6» 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, обучающимся, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

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

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

Руководство МБОУ «СОШ № 6» 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 МБОУ «СОШ № 6» и потребителей.

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 6»
«6 №-а ШОР ШКОЛА» МУНИЦИПАЛЬНОЙ ВЕЛОДАН СЪОМКУД УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

П Р И К А З

_____ 20 ____ г.

№ _____

г. Инта

О создании рабочей группы по внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

В соответствии с ТР № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в целях соблюдения действующего законодательства и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП) в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «СОШ № 6»

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу по внедрению Программы производственного контроля с применением принципов ХАССП в составе:
 Координатор _____ - ответственная за организацию питания в _____
 Технический секретарь _____ – _____
 Члены рабочей группы:
 Член рабочей группы ХАССП _____ – _____
 Член рабочей группы ХАССП _____ – _____
 Член рабочей группы ХАССП _____ – _____
2. Рабочей группе ХАССП внедрить систему ХАССП.
3. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования.
4. Рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП на предприятии и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.
6. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
7. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
 - 7.1. формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - 7.2. внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - 7.3. координация работы группы;
 - 7.4. обеспечение выполнения согласованного плана;
 - 7.5. распределение работы и обязанностей;
 - 7.6. обеспечение охвата всей области разработки.
8. Вменить в обязанности технического секретаря рабочей группы ХАССП
 - 8.1. доведение до исполнителей решения группы.
9. Координатору и Техническому секретарю рабочей группы ХАССП организовать внутренние проверки в соответствии с планом контроля организации питания
10. Дополнительно включать в Программу проверки:
 - 10.1. анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

- 10.2. оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - 10.3. проверку выполнения предупреждающих действий;
 - 10.4. анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - 10.5. оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - 10.6. актуализацию документов.
11. Утвердить Программу производственного контроля с применением принципов ХАССП согласно приложению к настоящему приказу.
 12. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор

Н.А. Веренич

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ
(сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. 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	3	4	5	6	7	8

ЖУРНАЛ
регистрации претензий, жалоб и происшествий,
связанные 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
1	2	3	4	5	6	7