

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Рыбкинская средняя общеобразовательная школа»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы

Ю.А.Бакаева

2021 г.

ПРОГРАММА

производственного контроля

с применением принципов ХАССП

муниципального общеобразовательного бюджетного учреждения

«Рыбкинская средняя общеобразовательная школа»

Новосергиевского района Оренбургской области

1. Общие сведения о юридическом лице

1.1. Наименование и тип учреждения, адрес:

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение «Рыбкинская средняя общеобразовательная школа» Новосергиевского района Оренбургской области

Юридический адрес: 461236, Россия, Оренбургская область, Новосергиевский район, с. Рыбкино, ул. Чапаева, д. 26.

Фактический адрес: 461236, Россия, Оренбургская область, Новосергиевский район, с. Рыбкино, ул. Чапаева, д. 26.

Учредитель: Функции и полномочия учредителя и собственника имущества Школы осуществляет муниципальное казённое учреждение «Отдел образования администрации муниципального образования «Новосергиевский район Оренбургской области»

1.2. Организационно-правовая форма: учреждение.

Тип учреждения: бюджетное.

Вид собственности – муниципальная.

Тип образовательной организации: общеобразовательная организация.

2. Общие положения

2.1. Настоящая программа производственного контроля производства пищевой продукции в МОБУ «Рыбкинская СОШ» с применением принципов ХААСП (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями нормативных документов:

Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".

Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2000, N 2, ст. 150; 2020, N 29, ст. 4504).

Федеральный закон № 184-ФЗ «О техническом регулировании», ст. 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40.

ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза № 882 от 09Л 2.2011 (ст. 1 - ст. 29).

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).

ТР ТС 034/2013 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 033/2013 Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1-115).

Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»

Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации»

Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утверждены распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 № 1873-р)

Постановление от 27 октября 2020 года N 32 Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

Разъяснения по СанПиНу

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»

- Постановление Главного государственного санитарного врача (с изменениями)

- Письмо о согласовании рационов питания

- Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания (методические рекомендации)

- Примерный перечень пищевых продуктов повышенной пищевой и биологической ценности

- Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах

Методические рекомендации. Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников

Письмо Минобрнауки №06-1581 от 02.10.07г. «О реализации программы "Разговор о правильном питании"»

Постановление Правительства Российской Федерации от 27.12. 2010 г. №1118 «О порядке предоставления субсидий из федерального бюджета бюджетам субъектов Российской Федерации на реализацию экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных

общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях»

За здоровое и качественное питание

Рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ "Организация питания обучающихся общеобразовательных организаций" (МР 2.4 0179-20)

Рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" (МР 2.4 0180-20)

2.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в МОБУ «Рыбкинская СОШ» с применением принципов ХААСП (Анализа опасностей и критических контрольных точек Hazard Analysis and Critical Control Points).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля качества пищевой продукции в МОБУ «Рыбкинская СОШ» является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза в процессе ее производства и реализации.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель учреждения.

Руководитель учреждения определяет и документирует политику ХАССП.

Руководитель учреждения приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла производства продукции.

Члены группы ХАССП 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.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем учреждения.

3. Политика МОБУ «Рыбкинская СОШ» в области качества и безопасности выпускаемой продукции

3.1. Основная цель в области качества и безопасности продукции – предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

3.2. Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

3.2.1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

3.2.2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

3.2.3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.

3.2.4. Повышение эффективности пользования ресурсов.

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

3.2.6. Предоставление потребителю (получателям социальных услуг), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующих стандартов и нормативных актов.

3.3. Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции является:

3.3.1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.

3.3.2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

3.3.3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

3.3.4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

3.3.5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требованиям по безопасности и качеству продукции.

3.3.6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

3.4. МОБУ «Рыбкинская СОШ» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

4. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 4.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 4.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 4.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 4.4. 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;
- 4.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 4.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части от установленных предельных значений;
- 4.8. 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;
- 4.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемы в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 4.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- 4.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

5.1. Пищеблок организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием (Приложение 1 Набор оборудования производственных, складских помещений)

Данное количество помещений позволяет соблюдать следующие требования:

- 1) принцип поточности (последовательности) технологического процесса, который исключает встречные потоки сырья и готовой продукции, использованной и чистой посуды;
- 2) принцип раздельности, когда сырая и готовая продукция обрабатываются в отдельных зонах .
- 3) производственные помещения не являются проходными.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

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

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, «Лук», "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Колбаса", "Сыр", "Х" - хлеб;
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

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

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в школе. Посуда хранится в моечной на решетчатых полках и (или) стеллажах.

5.4. Система приточно-вытяжной вентиляции горячего цеха оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно учреждение обязано проводить поверку холодильного и технологического, вентиляционного оборудования, о чем составляется Акт готовности, хранящийся в МОБУ «Рыбкинская СОШ».

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

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

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

5.8. Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

1 - механическая очистка от остатков пищи;

2 - мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств «Ника Супер +» 1гр. на 1лит. воды.

3 - ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С;

4 - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

5.9. Мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки, мешалки и пр.)

1 - моется горячей водой (+50 °С) с добавлением моющего средства «Ника Супер +» 10гр. на 1лит. воды.

2 - дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 °С, а затем просушиваются на стеллажах.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды

1 - моется горячей водой при температуре не ниже 45С с добавлением моющего средства«Ника Супер +» 10гр. на 1лит. воды.

2 - дополнительно обрабатываются горячей водой с температурой не ниже +65 °С и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

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

5.11. Используемая для учащихся столовая посуда (тарелки, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Посуда должна соответствовать СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и должна быть выполнена из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в соответствии с гигиеническими нормативами, содержащимися в разделе 16 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору, утвержденному решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299.

5.12. В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

	- предварительно проводится механическое удаление остатков пищи
I ванна	Мытьё в воде с добавлением моющего средства «Ника-Супер плюс» 10гр на 10 литров воды при, t не ниже 45 ⁰ С
II ванна	Мытьё во второй секции в 10 литрах воды с t не ниже 45 ⁰ С добавляем дезинфицирующие средства «Абактерил – Хлор» 1таблетка и моющие средство «Ника-Супер плюс» - 5гр.на 10лит. воды (0.015% раствор) с погружением на 15 мин.
III ванна	Ополаскивание посуды горячей проточной водой с температурой не ниже 65 ⁰ С
	- просушивание посуды на решётках, полках, стеллажах

Мытьё столовых приборов ручным способом

I ванна	- проводится мытьё щетками в воде при температуре не ниже 45 ⁰ С и с добавлением моющего средства «Ника - Супер плюс» -10гр, «Абактерил – Хлор» -1 таблетка на 10 лит. воды 0.015% раствора погружение на 15 мин.
II ванна	- ополаскивание проточной водой не ниже 65С
	- прокаливание в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течении 10 минут.
Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.	

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

5.13. 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.

Щетки и ветоши для мытья посуды после использования

1. очищают
2. замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45⁰С с добавлением моющих средств «Ника Супер +» 100гр. на 10лит. воды.
3. дезинфицируют Абактерил-Хлор 1 таблетка на 10 лит. воды замачивают на 60 мин. (или кипятят в течение 15 мин.)
4. промывают проточной водой
5. просушивают и хранят в специальной таре.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

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.

5.14. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства «Ника Супер +» 10гр. на 1лит. воды.

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

Заклѳчен договор на вывоз пищевых отходов с владельцем подсобного хозяйства.

5.15. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств:

Приготовление рабочего раствора:

- моющее средство «Ника Супер +» (3г на 3лит. воды)
- дезинфицирующее средство «Абактерил –Хлор» (1 таблетка(1.5гр) на 3лит. воды)

Смешивают в горячем состоянии и обрабатывают оборудования.

- промываются горячей водой при температуре не ниже 45 °С
- насухо вытираются сухой чистой тканью.

Применение средства для обеззараживания объектов

По окончании рабочей смены (или не реже, чем 6 часов) проводится проветривание и влажная уборка помещений с применением дезинфицирующих средств путѳм протирания дезинфицирующим раствором:

ручек дверей, столов, раковин для мытья рук.

Приготовление дезинфицирующего средства: «Абактерил – Хлор» 0.3% (2 таблетки Абактерил – Хлор» на 10лит. воды) расход рабочего раствора 150 мл/м2 обрабатываемой поверхности.

Один раз в неделю необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

По окончании уборки в конце смены:

- уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств («Ника Супер +» - 50гр. на 5 лит. воды)
(Абактерил-Хлор» - 2 таблетки на 5 лит. воды)
0.060% раствор
дополнительно обрабатываются горячей водой 65С.
- просушивается
- хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

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

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

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в МОБУ «Рыбкинская СОШ» осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

МУП «АКВА» обеспечивает доставку продуктов питания и полуфабрикатов своими силами на транспортных средствах, специально оборудованными для перевозки продуктов питания в соответствии с требованиями Госсанэпиднадзора, водители автотранспорта должны иметь санитарные книжки;

Все продукты и блюда должны соответствовать действующим в РФ гигиеническим требованиям, качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и разделом 2 и 22 единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденному решением комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 № 299. Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется поваром. Результаты контроля регистрируются: Приложение 2 Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции. Данный журнал хранится на пищеблоке 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.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4), который хранится в течение года.

6.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

6.4. Складские помещения для хранения продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Контроль соблюдения влажности осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температуры и влажности (Приложение 5), который хранится в течение года.

6.5. 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.

Сыр хранится в холодильнике.

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

Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

1 - теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды, на протяжении 5-10 минут. Раствор готовят следующим образом: на 10 лит. воды 100-200гр. соды. При наличии загрязнений на скорлупе, её счищают щётками.

2 - 1,5 %-ным раствором «Ника-Экстра М» Профи:с замачиванием в течении 5 минут. (на 1 литр раствора: «Ника-Экстра М» Профи – 15мл + вода 985мл)

3 - после чего ополаскивают холодной проточной водой на протяжении 5 минут до полного вымывания дезинfectанта.

4 Вымытые яйца выкладывают в чистую ёмкость с нанесённой маркировкой «яйцо сырое, обработанное», промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Промаркированная посуда с яйцами хранится в холодильнике.

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.

Хлеб хранят на стеллажах в комнате хранения сухих продуктов, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. При уборке стеллажа для хлеба крошки следует сметать с полок специальными щётками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1 %-ного раствора уксусной кислоты

1 литр 1% раствора уксусной кислоты

60% - 17 мл уксусной кислоты на 983 мл воды .

70% - 14 мл уксусной кислоты на 986 мл воды .

80% - 13 мл уксусной кислоты на 987 мл воды .

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах; маринованные огурцы - в холодильнике.

6.6. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

6.7. 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.

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

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

Запеканки готовятся из фарша; формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе. Запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, 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.

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

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

6.12. 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.

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

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

6.15. Горячие блюда (соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; салаты, напитки - не ниже +15 °С.

Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

6.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

6.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

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

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

6.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

6.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

6.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

6.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные 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.

6.18. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями

непосредственно перед раздачей. Данные о витаминизации блюд заносятся поваром в журнал проведения витаминизации (Приложения 9), который хранится один год. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

6.19. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 5-ти человек. Результаты контроля регистрируются в Приложении 3 Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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.

6.20. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется поваром в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

6.21. При организации общественного питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании в организованных детских коллективах, должны соблюдаться следующие требования:

6.21.1. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

6.21.2. Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

6.21.3 В организации, осуществляющей питание детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 9;

6.23. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.

7. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) пищевой продукции. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления). Установление порядка действий в случае отклонения значений показателе от установленных предельных значений.

7.1. 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:

7.1.1. Биологические опасности – источниками биологических опасных факторов могут быть: люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

7.1.2. Химические опасности - источниками химических опасных факторов могут быть: люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

7.1.3. Физические опасности – источниками физических опасных факторов могут быть: температура готовых блюд, присутствие инородного материала.

7.2. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках:

7.2.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товарораспределительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируется в Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Учреждении, что фиксируется в

соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

7.2.2. Оценку качества блюд и кулинарной продукции проводят по органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус.

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации.

7.3. Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции, который хранится в течение года.

7.4. Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, с занесением в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования» в «Журнале учёта температуры и влажности в складских помещениях» и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

7.5. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется поваром. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, который хранится в течение года.

7.6. Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий.

7.7. 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.

7.8. 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.

8. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемы в процессе производства (изготовления) пищевой продукции

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

8.2. Текущая уборка во всех помещениях пищеблока проводится ежедневно, в обеденном зале – после каждого приёма пищи влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств. Текущая уборка включает в себя:

- обработку рабочих поверхностей, оборудования, мебели, подоконников, ручек дверей, санитарно-технического оборудования;

- мытье полов;

8.3. Генеральная уборка проводится в помещениях 1 раз в месяц.

Генеральная уборка включает в себя обработку:

- стен, если их покрытие можно подвергать влажной обработке;

- полов, плинтусов;

- батарей центрального отопления;

- мебели, прочих поверхностей;

- дверей;

- санитарно-технического оборудования;

При генеральной уборке дезинфицирующие средства применяются в концентрации, действующей на бактерии.

8.4. Периодичность проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений устанавливается договором на проведения указанных работ, заключенным с уполномоченной организацией.

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

9.1. Открывающиеся внешние окна должны быть оборудованы защитными сетками от насекомых, синантропных птиц.

9.2. Защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов обеспечивают плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

9.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

9.4. Обслуживание МОБУ «Рыбкинская СОШ» по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

10.2. Производственный контроль включает:

10.2.1. 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

10.2.2. 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.

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

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

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

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

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

10.3. 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.

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

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

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

12. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

12.1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.

12.2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся общеобразовательных учреждений.

12.3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

12.4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.

12.5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.

12.6. Иное.

13. Документация программы ХАССП

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

13.1. Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции ;
- информацию о продукции;
- информацию о производстве;
- отчеты комиссии ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

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

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции
- Гигиенический журнал
- Журнал проведения витаминизации
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

20. Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

1. Создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
2. Обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
3. Улучшение состояния здоровья обучающихся по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
4. Оснащение пищеблока МОБУ «Рыбкинская СОШ» современным высокотехнологичным оборудованием;
5. Формирование культуры и навыков здорового питания у обучающихся. Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

Набор оборудования производственных, складских помещений

Наименование помещения	Оборудование
Комната хранения овощей	Холодильник для молочной продукции, стеллажи (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)
Комната хранения сухих продуктов	Стеллажи для круп, стеллаж для хлеба
Комната холодильного оборудования	Холодильная камера для хранения мяса, холодильник для хранения гастрономии (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов)
Моечная кухонной посуды	Моечная 2-х секционная ванна, стеллаж
Моечная столовой посуды	Моечная 3-х секционная ванна, металлический стеллаж для посуды, стол для грязной посуды, ёмкость для пищевых отходов
Горячий цех	Производственные металлические столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции): №1 – для сырых овощей, варённых овощей, № 2 – тесто №3 - варёное мясо № 4 – сырое мясо, мясо кур, сырая рыба, стол для готовой продукции, стол для хлеба, электрическая плита с жарочным шкафом, мармит, электрический котёл для 3 блюд, контрольные весы, раковина для мытья рук, водонагреватель, электромясорубка
Обеденный зал	Обеденные столы, скамейки, стулья, раковины для мытья рук, электрополотенце, рециркулятор воздуха
Комната повара	Холодильник для проб
Комната хранения уборочного инвентаря	Стеллажи для хранения чистой ветоши, ёмкости для замачивания и приготовления растворов, моющие средства
Санузел персонала столовой	Унитаз, раковина для рук

Гигиенический журнал (сотрудники)

N 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.							

Приложение 7

Пример технологической карты

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, школ-интернатов, детских домов и детских оздоровительных учреждений 2008г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Выход:			-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):		Ca (мг):	
Жиры (г):		Mg (мг):	
Углеводы (г):		Fe (мг):	
Эн.ценность (ккал):		C (мг):	

Технология приготовления: Очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрывала картофель на 1 см. доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий варёный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приёма горячее кипячёное молоко, масло сливочное. Пюре доводят до t 100С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи 65С.

Требования к качеству: Консистенция – густая, пышная, однородна масса без комочков не протёртого картофеля. Цвет от кремового до белого, без тёмных включений. Вкус и запах – слегка солёный, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

Заведующая производством: _____/_____

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

**ПЕРЕЧЕНЬ
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРАЯ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ
ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, 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.

Масса порций в зависимости от возраста (в граммах)

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

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

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

Количество приёмов пищи в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

Вид организации	Продолжительность, либо время нахождения ребенка в организации	Количество обязательных приемов пищи
Дошкольные организации, организации по уходу и присмотру	до 5 часов	2 приема пищи (приемы пищи определяются фактическим временем нахождения в организации)
	8 - 10 часов	завтрак, второй завтрак, обед и полдник
	11 - 12 часов	завтрак, второй завтрак, обед, полдник и ужин
	круглосуточно	завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Общеобразовательные организации, организации начального и среднего профессионального образования	до 6 часов	один прием пищи - завтрак или обед
	более 6 часов	не менее двух приемов пищи (приемы пищи определяются временем нахождения в организации) либо завтрак и обед (для детей, обучающихся в первую смену), либо обед и полдник (для детей, обучающихся во вторую смену)
	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин
Группы продленного дня в общеобразовательной организации	до 14,00	дополнительно к завтраку обед
	до 17.00 - 18.00	дополнительно обед и полдник
Общеобразовательные организации (обучающиеся на подвозе)	более 6 часов с учетом времени нахождения в пути следования автобуса	дополнительно к завтраку обед
Организация с дневным пребыванием в период каникул	8.30 - 14.30	завтрак и обед
	8.30 - 18.00	завтрак, обед и полдник
Стационарные загородные организации отдыха и оздоровления детей, организации санаторного типа, детские санатории	круглосуточно	завтрак (возможен второй завтрак), обед, полдник, ужин, второй ужин
Лагеря палаточного типа	круглосуточно	завтрак, обед, полдник, ужин

Ведомость контроля за рационом питания
с _____ по _____

Режим питания: двухразовое (пример)
Возрастная категория: 12 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N 12	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню: _____

Подпись медицинского работника и дата:

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

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

