

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ОБРАЗОВАНИЯ СЕЛА ЭНУРМИНО»**

689320, Чукотский автономный округ, Чукотский район, с. Энурмино, ул. Советская, д.16а

Телефон/факс: 8(427 36) 92 307

E-mail: [schoolenurmino2018@yandex.ru](mailto:schoolenurmino2018@yandex.ru)

Утверждено  
Приказом от 06.04.2026 г.  
№01-04/26

**ПРОГРАММА**

производственного контроля за соблюдением требований санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Центр образования села Энурмино»

**Образовательная организация:** Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования села Энурмино»

**Руководитель:** Тортомашева И.И., и.о. директора

**Юридический адрес:** 689320, Чукотский автономный округ, Чукотский район, село Энурмино, улица Советская, дом 16а

## 1. Общие положения

1.1. Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями от 31 декабря 2025 года), Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно [Приложению №1](#).

1.2. Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Центр образования с. Энурмино» (далее – образовательная организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

1.3. К настоящей программе относятся термины соответствующими определениями:

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения – состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Среда обитания - совокупность объектов, явлений и факторов окружающей среды(естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека.

Факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук, ионизирующее, неионизирующее), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений.

Вредные воздействия на человека- воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений.

Благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека.

Безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека.

Санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время.

Гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное и минимальное количественное и качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека.

Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний.

Санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации.

Профессиональные заболевания – заболевания человека, в возникновении которых решающая роль принадлежит воздействию неблагоприятных факторов производственной среды и трудового процесса.

Инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии).

Массовые неинфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических, и (или) химических и (или) социальных факторов среды обитания.

## **2. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП 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 образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием ([Приложение №2](#)).

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ «ЦО с. Энурмино» в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ([Приложение №3](#)).

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

3.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлена из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

3.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда отвечают следующим требованиям:

3.3.1. столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;

3.3.2. для разделки сырых и готовых продуктов имеются отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород без дефектов (щелей, зазоров и других);

3.3.3. для раздельного хранения сырых и готовых продуктов кухонную посуду маркируют;

3.3.4. холодильное оборудование с маркировкой:

3.3.5. - производственные столы с маркировкой: «готовая продукция», «сырая продукция», «Х» - хлеб;

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

3.3.7. Посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из нержавеющей стали;

3.3.8. Для кипячения молока выделена отдельная посуда;

3.3.9. Кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;

3.3.10. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится на специальном стеллаже с маркировкой «чистая посуда».

3.3.11. Все помещения оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с естественным побуждением (форточки). Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов (газовая плита) оборудовано локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

3.3.12. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока обеспечиваются холодной и горячей водой.

3.3.13. В моечной вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием

- концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.3.14. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают горячей водой, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.
  - 3.3.15. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 45 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах раздельно в подвешенном виде.
  - 3.3.16. Разделочный инвентарь для полуфабрикатов и готовой продукции обрабатывается и хранится отдельно.
  - 3.3.17. В конце рабочего дня проводится дезинфекция столовой и кухонной посуды и инвентаря дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.
  - 3.3.18. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств, с последующим прокаливанием в жарочном шкафу. Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих и дезинфицирующих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 45 °С, повторное промывание во второй ванне с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньше, чем в первой секции, ополаскивается горячей водой в третьей секции ванны и просушивается на специальных решётках. Стаканы моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей водой во второй ванне и просушивают.
  - 3.3.19. Чистую столовую посуду хранят на стеллажах.
  - 3.3.20. Столы в обеденном зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы по окончанию смены моют с использованием дезинфицирующих и моющих средств.
  - 3.3.21. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), и хранят в специально промаркированной таре.
  - 3.3.22. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.
  - 3.3.23. Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения, промывается с применением моющих средств, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается, в специально отведенном месте.
  - 3.3.24. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.
  - 3.3.25. 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 полуфабрикатов в МБОУ «ЦО с. Энурмино» осуществляется путем заключения договоров на поставку продуктов питания с поставщиками, при наличии

документов, подтверждающих их качество и безопасность. 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.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией, соблюдая товарное соседство.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно. Складское помещение для хранения сухих сыпучих продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется в таре производителя или в промаркированных емкостях, согласно условиям хранения, указанных производителем.

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

Масло сливочное хранится в заводской таре.

Сыры - на полках в потребительской таре.

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

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафу, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафу должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором уксусной кислоты или иными, разрешенными для этих целей средствами.

Картофель и корнеплоды приобретаются по мере необходимости в нужных количествах у Поставщика (ООО «Берингов пролив») ввиду отсутствия условий хранения.

Плоды хранятся в ящиках в прохладном месте.

4.2. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно в таре производителя

4.3. Разделочный инвентарь для сырых и готовых продуктов хранится отдельно.

4.4. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся в подвешенном состоянии, касетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

4.5. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, припускание, пассерование, тушение.

4.6. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в [Приложение № 4](#)), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нём при температуре +75 °С до раздачи не более 1 часа.

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

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

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

4.7. Крупы не должны содержать посторонних примесей.

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

4.9. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру, указанную в технологических документах.

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

4.10. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

- Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.
- Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта используются только после термической обработки.
- При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в зоне готовой продукции.
- Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
- Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления салатов без последующей термической обработки, тщательно промываются в проточной воде и выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

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

Не заправленные салаты хранятся не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. В качестве заправки салатов используется растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

4.12. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях зоны вторичной обработки овощей.

4.13. Кисломолочные продукты (йогурт) отпускается в производственной упаковке, предварительно обработав согласно санитарным правилам.

4.14. При приготовлении пищи используется йодированная поваренная соль.

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

4.16. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах:

- ✓ Журнал бракеража готовой пищевой продукции. ([Приложение № 5](#))

Масса порционных блюд соответствует выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

4.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в

полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

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

- ✓ использование пищевых продуктов, указанных в [Приложении № 6](#);
- ✓ изготовление на пищеблоке образовательной организации творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- ✓ использование остатков пищи от предыдущего 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.

4.19. В образовательной организации организован питьевой режим с помощью питьевой бочки.

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

Выделяются виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначается перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

5.1. Виды опасных факторов:

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

✓ *Биологические опасности:*

Источниками биологических опасных факторов могут быть люди, помещения, оборудование, вредители, неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов, воздух, вода, земля, растения.

✓ *Химические опасности:*

Источниками химических опасных факторов могут быть люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

✓ *Физические опасности:*

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

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. При организации питания детей образовательная организация изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей образовательных организациях ([Приложение № 7](#)) и не использует продукты, входящие в перечень пищевой продукции, которые не допускаются при организации питания детей в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ([Приложение № 6](#)).

5.2.2. Хранение поступающей пищевой продукции – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

5.2.3. Обработка и переработка, термообработка при приготовлении.

Процесс приготовления пищевой продукции в учреждении основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2,3/2,4,3590-20 и утвержденных директором 10-дневном меню и технико-технологических карт (ТТК), выполненных по сборнику рецептур блюд для

образовательных учреждений.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) - температура приготовления свыше 100°С, время приготовления зависит от сложности приготовления блюда, в среднем составляет от 2 ч до 3,5 ч.

Вторые блюда и гарниры - варятся при температуре свыше 100° С, время приготовления в среднем составляет от 20 мин. до 1 ч.

5.2.4 Условия хранения салатов при раздаче. Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском.

5.2.5 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.

5.2.6. Особенности хранения и реализации готовой пищевой продукции – пищевая продукция в учреждении не хранится, реализуется в течение 2 часов с момента приготовления, согласно графику посещения столовой ([Приложение № 8](#)). Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 в течение двух суток (48часов).

## **6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

6.1 Условия хранения сырья соответствуют требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража скоропортящейся продукции. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в образовательной организации (на складе для хранения пищевой продукции №1). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

6.2 Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: 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 (требования к качеству представлены в технико-технологических и технологических картах к 10 -дневному меню МБОУ «ЦО с. Энурмино», а также ГОСТах на продукцию).

- При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.
- При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.
- При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий;
- У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда

6.3 Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой

пищевой продукции.

6.3.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется – ежедневно.

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

6.4. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.3 настоящей части, от установленных предельных значений.

6.4.1 Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

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

6.4.2. 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.

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

Периодичность проведения уборки проводится согласно графику 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 № 9](#). График проведения генеральной уборки

[Приложение № 12](#) Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок).

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

6.7.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

6.7.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, своевременное устранение отверстий в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;

6.7.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.7.4. Обслуживание образовательной организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными организациями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений ([Приложение 11](#))**

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

7.2 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, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий)

7.3. Производственный контроль включает:

7.3.1. Наличие в образовательной организации 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

7.3.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний:

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

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

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

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

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

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

7.4. 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.

7.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МБОУ «ЦО с. Энурмино».

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

7.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор и лицо, назначенное по приказу.

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

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

- ✓ [Приложение № 10](#). Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

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

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

***Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:***

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся образовательных учреждений.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с образовательной организациями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров с филиалом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском районе» на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала образовательной организации.

План производственного контроля организации питания в МБОУ «ЦО с.Энурмино»

№п/п	Объект контроля	Периодичность контроля	Ответственный исполнитель	Учетно-отчетная документация
<b>1</b>	<b>Входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья</b>			
1.1.	Документация поставщика на право поставок продовольствия	При заключении договоров	Руководитель образовательного учреждения	Договор с поставщиками
1.2.	Сопроводительная документация на пищевые продукты	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Товарно-транспортные накладные Журнал бракеража сырой продукции
1.3.	Условия транспортировки	Каждая поступающая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акт (при выявлении нарушений условий транспортировки)
<b>2</b>	<b>Контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции</b>			
2.1.	Соответствие объема вырабатываемой продукции ассортиментному перечню и производственным мощностям пищеблока.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания.	Ассортиментный перечень вырабатываемой продукции
2.2.	Контроль готовой продукции	Ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Медсестра.	Журнал бракеража готовой продукции
2.3.	Суточные пробы	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции
<b>3</b>	<b>Контроль рациона питания обучающихся, соблюдение санитарных правил в технологическом процессе</b>			
3.1.	Рацион питания	1 раз в 10 дней	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Примерное меню, согласованное с Роспотребнадзором, ассортиментный перечень
3.2.	Наличие нормативно технической и технологической документации	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сборник рецептов. Технологические и калькуляционные карты, ГОСТы.
3.3.	Первичная кулинарная обработка продукции	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое

					заключение на пищеблок. Инструкции, журналы, графики.
3.4.	Тепловое технологическое оборудование	1 раз в 6 месяцев	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал регистрации температуры теплового оборудования	
3.5.	Контроль достаточности тепловой обработки блюд	Каждая партия	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал бракеража готовой продукции	
3.6.	Контроль за потоками сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, за потоками чистой и грязной.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Сертификат соответствия и санитарно-эпидемиологическое заключение на пищеблок.	
<b>4</b>	<b>Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции)</b>				
4.1.	Помещение для хранения продуктов, соблюдение условий и сроков хранения продуктов.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Санитарный журнал пищеблока. Журнал температурного режима и относительной влажности.	
4.2.	Холодильное оборудование (холодильные и морозильные камеры)	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Журнал температурного режима	
<b>5</b>	<b>Контроль за условиями труда сотрудников и состоянием производственной среды пищеблоков</b>				
5.1.	Условия труда. Производственная среда пищеблоков.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль	
<b>6</b>	<b>Контроль за состоянием помещений пищеблоков (производственных, складских, подсобных), инвентаря и оборудования</b>				
6.1.	Производственные, складские, подсобные помещения и оборудования в них.	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Визуальный контроль	
6.2.	Инвентарь и оборудование пищеблока	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины	
<b>7</b>	<b>Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке</b>				

7.1.	Сотрудники пищеблоков	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Медицинские книжки сотрудников. Журнал здоровья
7.2.	Санитарно-противоэпидемиологический режим	1 раз в неделю	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Инструкции режима обработки оборудования инвентаря, тары, столовой посуды. Инструкции по эксплуатации посудомоечной машины
<b>8</b>	<b>Контроль за контингентом питающихся режимом питания и гигиеной приема пищи обучающихся</b>			
8.1.	Контингент питающихся детей		Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Приказ об организации питания обучающихся. списки детей, нуждающихся в бесплатном питании. Документы, подтверждающие статус многодетной или социально-незащищенной семьи
8.2.	Режим питания	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	График приема пищи
8.3.	Гигиена приема пищи	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания	Акты по проверке питания организации школьной комиссии

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

Наименование нормативного документа	Регистр. номер
Федеральный закон №52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11,15,17, 22, 24, 25, 28, 29, 34,35,36,40)	от 30.03.1999 № 52-ФЗ
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)	от 27.12.2002 №184 -ФЗ
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)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ №29 от 02.01.2000г (с изменениями на 13 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года)
Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	ФЗ от 30.03.1999 №52
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
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013г. №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 2013г. №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 2012г. №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 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 N880	ТР ТС 021/2011
«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31 декабря 2020 года N 988н/1420н

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ №229 от 29.06.2000г.
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года N 299.	
Методические рекомендации к организации общественного питания населения	МР .3.6.0233-21
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" в части касающейся образовательных организаций	№2.3/2.4.3590-2027.10.2020
СанПиН 2.3.2.2722-2010 "Дополнение N 19 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"	СанПиН 2.3.2.2722-10
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	СанПиН 2.3.2. 1324-03
СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней"	СанПиН 3.3686-21
СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов (р.1п.п.1.1-1.4,р.2п.п.2.1-2.29,р.3п.п.3.1-3.41)	СанПиН 2.3.2.1078-01
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21 от 28.01.2021
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».	СанПиН 2.1.3684-21 от 29.01.2021
СП 1.1.1058-01 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)	СП 1.1.1058-01
СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07г
СП 2.1.3678-20 «Санитарно - эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20 от 24.12.2020

**Приложение №2.**

**Перечень оборудования пищеблока МБОУ «ЦО с. Энурмино»**

<b>Наименование помещения</b>	<b>Оборудование</b>
Обеденный зал	Обеденный стол (четырёхместный) – 10 шт. стулья – 40 шт., стол для использованной посуды - 1 шт., емкость для питьевой воды – 2 шт.
Зона сырой продукции	Стол для мойки овощей и фруктов – 1 шт. раковина – 1 шт. разделочные доски для сырой продукции и ножи – 5/5 шт., разделочный стол для сырой продукции – 3 шт. плита электрическая с духовым шкафом – 1шт., окно выдачи -1 шт., электрочайник для воды – 1 шт.
Зона готовой продукции	стол готовой продукции – 1 шт., разделочные доски для готовой продукции и ножи – 6/6 шт., контрольные весы – 1 шт., плита газовая 4-х камфорная – 1 шт., лампа бактерицидная – 1 шт. (на обе зоны), стол для хранения хлебопродуктов -1 шт., разделочная доска и нож для хлеба – 1/1 шт.
Моечная	Шкаф для хранения дезсредств – 2 шт., ванна для мытья посуды – 4 шт., стеллаж для хранения кухонной посуды – 1 шт., Водонагреватель – 1 шт., умывальник для мытья рук – 1 шт.
Зона для сушки посуды	Стеллаж для хранения чистой посуды – 1 шт.,
Зона для рыбно-мясной продукции	Холодильник -2 шт., морозильный ларь – 1 шт.
Складское помещение	Стеллаж для хранения сыпучих продуктов – 1 шт., стол для выдачи сыпучих продуктов – 1 шт., весы -1 шт., термометры для измерения температуры и влажности воздуха -2 шт., холодильник для хранения продукции с разделением зон хранения – 1 шт., холодильник для хранения суточных проб – 1 шт., резервный холодильник – 1 шт., морозильник – 1 шт.



**Приложение № 4. Пример технико-технологической карты (разрабатывается на каждое блюдо 10-дневного меню)**

Технологическая карта №	174		
Наименование кулинарного изделия	<b>Каша вязкая молочная из риса</b>		
Наименование сборника рецептур	Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.		
Наименование сырья	<b>Расход сырья и полуфабрикатов</b>		
	1 порция		
	Брутто, г	Нетто, г	
Крупа рисовая	44	44	
Молоко	100	100	
Вода	65	65	
Сахар	6	6	
<i>Масса каши</i>	-	200	
Масло сливочное	10	10	
Сахар	10	10	
Выход: с маслом и сахаром	-	220	
Технология приготовления:	<p>В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.</p> <p>Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.</p> <p>В кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят, периодически помешивая 20 мин. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и продолжают варку до готовности.</p> <p>Горячую кашу отпускают с сахаром и маслом, или с маслом, или с сахаром.</p>		
Требования к качеству	Внешний вид: зерна крупы набухшие, полностью разваренные, каша заправлена сливочным маслом и сахаром, или маслом, или сахаром.		
Цвет и запах	Свойственный соответствующему виду крупы, запах соответствующей каши в сочетании с молоком и маслом.		
Консистенция	Однородная, вязкая, зерна - мягкие.		
Вкус:	Умеренно сладкий и соленый с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла.		
	<i>Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию</i>		
Белки	6,82	Са	132,16
Жиры	10,12	Mg	37,18
Углеводы	55,22	Fe	0,79
Эн.цен.	335,94	С	0,84

*Для салатов – время приготовления и срок хранения! И для третьих блюд указываем как проводится с-витаминация!*



**Приложение №6. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

1. Пищевая продукция без маркировки и(или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно- санитарную экспертизу
4. Субпродукты, кроме говяжьей и свиной 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 сальмонеллёзу.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бамбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовителя.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные торты)
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда, студни, фаршмаг 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 «самокваш».
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 пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареная во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный и, 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.
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

42. Изделия из рубленного 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 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

## Приложение № 7. Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей

### **Мясо и полуфабрикаты мясные:**

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- полуфабрикат фарш свино-говяжий;
- полуфабрикаты мясные мелкокусковые бескостные (поджарка свиная, гуляш свиной);
- полуфабрикаты из мяса цыпленка бройлера (бедро замороженное (охлажденное)
- полуфабрикат котлета мясная
- субпродукты говяжьи или свиные (печень, язык, сердце).

**Рыба и рыбопродукты** - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, 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).
  - творог не более 9% жирности - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый,)
- сметана - после термической обработки;
  - кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, бифидок, кефир, йогурты, простокваша; не менее 2,53% жирности

### **Пищевые жиры:**

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное)

### **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, (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;
- компот из свежих плодов, из смеси сухофруктов, из плодов и ягод сушеных;
- кисель;
- кофейный напиток, какао, чай.

***Консервы:***

- говядина тушеная (в виде исключения при отсутствии мяса) для приготовления первых блюд);
- компоты, фрукты дольками;
- баклажанная и кабачковая икра для детского питания;
- зеленый горошек;
- кукуруза сахарная;
- фасоль стручковая консервированная;
- томаты и огурцы соленые, консервированные без добавления уксуса

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

*Соль* поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

## Приложение № 8. График посещения столовой

График  
питания обучающихся 1-4 классов в 2025-2026 учебном году

<b>№</b>	<b>Время приёма пищи</b>	<b>класс</b>	<b>ответственные</b>
Завтрак			
1	09.10 – 09.30	2-4	Кл.руководители
Обед			
2	12.40 13.00	2-4	Кл.руководители
Полдник			
	16.00-16.15	2-4	

**Приложение № 9. График генеральной и влажной уборки пищеблока.**

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>
1	Уборка столовой проводится после каждого приема пищи.	ежедневно
2	Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с дезинфицирующим раствором.	ежедневно
3	Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму.	ежедневно
4	Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам.	ежедневно
5	Остатки пищи обеззараживаются и удаляются.	ежедневно
6	Борьба с насекомыми и грызунами.	ежедневно
7	Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений.	ежедневно
8	Генеральная уборка помещений	1 раз в неделю

**Приложение №10. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам**

№	Профессия	Количество работников	Характер производимых работ и вредный фактор	П.п. приказа и объем предварительного осмотра при поступлении на работу	Кратность периодического медосмотра	Кратность профессионально-гигиенической подготовки
1	Директор	1	Работы в образовательных организациях	п.18 приложения №2 к приказу 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз 2 года
			Зрительно-напряженные работы, связанные с большой нагрузкой отчетности, работой за компьютером, разъездной характер работы (переохлаждение, высокая температура окружающей среды и т.д.)	П.4.4.3 приложения№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
2	Педагогические работники	3	Работы в образовательных организациях	П.18 приложения №2 к приказу 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз 2 года
			Перенапряжение голосового аппарата, обусловленное профессиональной деятельностью	П.4.3. приложения№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
3	Младшие воспитатели	3	Работы в образовательных организациях	П.18 приложения №2 к приказу 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	П.1.3.3 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
4	Уборщик производственных и служебных помещений	2	Работы в образовательных организациях	П.18 приложения №2 к приказу 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 2 года
			Синтетические моющие средства	П.1.3.3 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		

			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
5	Повар	2	Работы в образовательных организациях	П.18 приложения №2 к приказу 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 1 год
			Хлор и его соединения	П.1.3.2.13 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
			Работа, связанная мышечным напряжением	П.4.1.2 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
			Подъем и перемещение груза вручную	П.1.4 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
			Работа при повышенных температурах	П.3.9. Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		
6	Заведующий хозяйством	1	Работа, связанная мышечным напряжением	П.4.1.2 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011	1 раз в год	1 раз в 1 год
7	Сторож-вахтер, Инженер КИПиА, Рабочий	5	Работа, связанная мышечным напряжением	П.4.1.2 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011	1 раз в год	
			Подъем и перемещение груза вручную	П.1.4 Приложение№1 к приказу 302н от 12.04.2011		

## **Приложение № 11. Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом в образовательной организации (пищеблок)**

1. В целях профилактики возникновения и распространения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений медицинский работник проводит:
  - медицинские осмотры сотрудников (на гнойничковые заболевания кожи) перед началом работы, с целью выявления больных. В случае обнаружения, их отстраняют от работы, результаты осмотра заносят в специальный журнал;
  - работу по организации профилактических осмотров сотрудников и проведение профилактических прививок;
  - информирование руководителей учреждения, сообщение в территориальные учреждения здравоохранения о случае инфекционных и паразитарных заболеваний среди воспитанников и персонала учреждения в течение 2 часов после установления диагноза;
  - систематический контроль за санитарным состоянием и содержанием территории и всех помещений, соблюдением правил личной гигиены персоналом;
  - организацию и контроль за проведением профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий,
  - работу по организации и проведению профилактической и текущей дезинфекции, а также контроль за полнотой ее проведения;
  - работу с персоналом и детьми по формированию здорового питания (организация "дней здоровья", игр, викторин и другие);
  - контроль за пищеблоком и питанием детей;
  - ведение медицинской документации;
  - контроль за поступающим сырьем и продуктами питания;
  - проведение бракеража готовой продукции;
  - проведение дополнительной витаминизации
  - контроль за соблюдением личной гигиены сотрудниками.
2. В целях профилактики контагиозных гельминтозов (энтеробиоза и гименолепидоза) в образовательной организации осуществляются мероприятия по предупреждению передачи возбудителя и оздоровлению источников инвазии.
3. Выявление инвазированных контагиозными гельминтозами осуществляется одновременным однократным обследованием всех сотрудников образовательной организации один раз в год.



## Приложение № 12. Требования к санитарному содержанию помещений образовательной организации (пищеблок)

1. Внутренняя отделка производственных помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную уборку.
2. Все помещения убираются влажным способом с применением моющих и дезинфицирующих средств
3. Влажная уборка в обеденном зале, проводится после каждого приема пищи.
  - ✓ обеденные столы промываются раствором моющих и дезинфицирующих средств
  - ✓ для проведения уборки используется специально выделенная и промаркированная тара для чистой и использованной ветоши.
4. Для уборки производственных помещений выделен специальный промаркированный инвентарь.
5. Санитарно-техническое оборудование ежедневно обеззараживаются независимо от эпидемиологической ситуации. Сидения на унитазах и ручки дверей моются теплой водой с мылом или иным моющим средством, безвредным для здоровья человека, ежедневно.
6. Генеральная уборка всех помещений и оборудования проводится каждую пятницу, согласно графику.
7. При неблагоприятной эпидемиологической ситуации в образовательной организации, в целях предупреждения распространения инфекции, проводятся дополнительные мероприятия в соответствии с требованиями санитарных правил.  
При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся противоэпидемические мероприятия персоналом образовательной организации.
8. При регистрации случаев инфекционных заболеваний проводятся санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия в соответствии с санитарным законодательством Российской Федерации.
9. В теплое время года окна и двери пищеблока оснащены сетками.
10. Решетки вытяжных вентиляционных систем должны быть открыты. По мере загрязнения их очищают от пыли. Очистка шахт вытяжной вентиляции проводится по мере загрязнения.
11. Все виды ремонтных работ не допускается проводить при функционировании организации в присутствии детей.
12. В образовательной организации должны проводиться мероприятия, исключающие проникновение насекомых и грызунов. При их обнаружении в течение суток должны быть организованы и проведены мероприятия по дезинсекции и дератизации в соответствии с требованиями к проведению дезинфекционных и дератизационных мероприятий.