	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ СШ № 155
Е.И. Кузнецова



**ПРОГРАММА
ПРОЦЕДУР, ОСНОВАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП,
ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ;
ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ В МУНИЦИПАЛЬНОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 155 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО
СОЮЗА Мартынова Д. Д.»
по адресу: г. Красноярск, ул. Дмитрия Мартынова, дом № 26**

Красноярск, 2024

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

1. Общие положения

Полное наименование организации: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.».

Краткое наименование: МБОУ СШ № 155

Юридический адрес: 660043, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Дмитрия Мартынова, дом № 26

Фактический адрес: 660043, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Дмитрия Мартынова, дом № 26

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Федерального закона от 02.01.2000 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», иными актами согласно (Приложение №1).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ СШ № 155 (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.

Настоящая Программа содержит процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), в том числе:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции процессов производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 1).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции (процедура № 2).

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля (процедура № 3).

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля (процедура № 4).
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 5).
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции (процедура № 6).
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (процедура № 7).
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции (процедура № 8).
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции (процедура № 9).
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 10).
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 11).
- прослеживаемость пищевой продукции (процедура № 12).

2. Область применения

Настоящий План ХАССП устанавливает требования к системе менеджмента безопасности пищевой продукции пищеблока Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.» для того, чтобы организация могла продемонстрировать свою способность управлять опасностями, угрожающими безопасности пищевой продукции, с целью обеспечения безопасности пищевой продукции в момент ее употребления.

Настоящая 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

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

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. Термины, определения и сокращения

В настоящем документе применены следующие термины с соответствующими определениями:

- ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции (ГОСТ Р 51705.1);

- Система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП (ГОСТ Р 51705.1);

- Риск – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий (ГОСТ Р 51705.1);

- Допустимый риск – риск, приемлемый для потребителя (ГОСТ Р 51705.1);

- Недопустимый риск – риск, превышающий уровень допустимого риска (ГОСТ Р 51705.1);

- Безопасность – отсутствие недопустимого риска (ГОСТ Р 51705.1);


- Анализ риска – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска (ГОСТ Р 51705.1);

- Процесс – совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы (ГОСТ Р ИСО 9000);

- Продукция – результат процесса (ГОСТ Р ИСО 9000);

- Конечная продукция – продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию (ГОСТ Р ИСО 22000);

- Опасность – потенциальный источник вреда здоровью человека (ГОСТ Р 51705.1);

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

- Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками (ГОСТ Р 51705.1);
- Предупреждающие действие – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня (ГОСТ Р 51705.1);
- Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня (ГОСТ Р 51705.1);
- Управление риском – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий (ГОСТ Р 51705.1);
- Критическая контрольная точка – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском (ГОСТ Р 51705.1);
- Предельное значение – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины (ГОСТ Р 51705.1);
- Несоответствие – невыполнение требования (ГОСТ Р ИСО 9000);
- Мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий (ГОСТ Р 51705.1);
- Система мониторинга – совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга (ГОСТ Р 51705.1);
- Процедура – установленный способ осуществления деятельности или [процедуры могут быть документированными или не документированными; если процедура документирована, часто используется термин «письменная процедура» или «документированная процедура»] (ГОСТ Р ИСО 9000);
- Безопасность пищевой продукции – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению (ГОСТ Р ИСО 22000);
- Опасность пищевой продукции – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека (ГОСТ Р ИСО 22000).
- Технологическая схема – схематичное системное представление последовательности и взаимодействия этапов (ГОСТ Р ИСО 22000).

Сокращения

ХАССП - анализ опасностей и критическая контрольная точка

Образовательная организация - МКОУ Никольская СОШ

ККТ – критические контрольные точки

ТС - Технологические схемы

4. Общие положения

4.1. Пищевая организация в своей деятельности руководствуется принципами здорового питания:

- соответствие энергетической ценности рационов питания энергетическим затратам;
- сбалансированность рациона по всем незаменимым и заменимым пищевым

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

факторам, включая белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы, витамины, минеральные вещества;

- максимальное разнообразие рациона питания;
- оптимальный режим питания;
- технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые качества и сохранность исходной пищевой ценности продуктов;
- учет состояния здоровья потребителей продуктов и блюд;
- обеспечение безопасности питания, включая безопасность продуктов и блюд при их приготовлении, раздаче, хранении и транспортировании;
- защита от использования в питании фальсифицированной, опасной для здоровья продукции.

4.2. Деятельность по определению опасных факторов описана в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

4.3. Форма Листа ККТ приведена в Методике анализа опасных факторов и определения ККТ.

5. Ответственность и контроль

5.1 Группа по обеспечению безопасности пищевой продукции (далее по тексту ГБПП) создается в образовательной организации приказом директора школы. Руководителем группы назначается заместитель директора заместитель директора по административно-хозяйственной работе.

5.2. ГБПП несет ответственность за внедрение и поддержание настоящей Программы.

5.3. Деятельность ГБПП осуществляется на основании разработанного и утвержденного директора школы Положения.

5.4. Деятельность специалистов ГБПП осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) в соответствующие разделы которых включены положения относительно внедрения и поддержания настоящей Программы.

5.5. Деятельность специалистов ГБПП осуществляется в соответствии с разработанным и утвержденным Планом мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию настоящей Программы.


5.6. Контроль за выполнением Плана мероприятий по внедрению и поддержанию Программы осуществляет директор школы.

5.7. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой продукции, нормативных документов, определяющих требования к качеству и безопасности вырабатываемой продукции и др., ГБПП проводится верификация настоящей Программы с ведением записей о верификации.

6. Актуализация и рассылка

6.1. План ХАССП анализируется на актуальность во время проведения анализа опасных факторов.

6.2. Оригинал Плана находится у Руководителя ГБПП, копии листов ККТ выдаются в подразделения, которым относится данная критическая контрольная точка.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

7. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Работа предприятия организована на продовольственном сырье – мясо, рыба, овощи, молочные и мясные продукты.

Ассортиментный перечень изготавливаемой и реализуемой продукции пищеблока следующий:

- салаты;
- супы;
- вторые блюда мясные, рыбные, овощные;
- гарниры из овощей, макаронных изделий;
- каши;
- хлеб и хлебобулочные изделия промышленного изготовления;
- хлебобулочные изделия собственного изготовления;
- напитки холодные и горячие;
- соки промышленного производства.

Ассортимент предприятия соответствует разработанному и утвержденному директором школы 10-дневным меню.

7.1. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях:

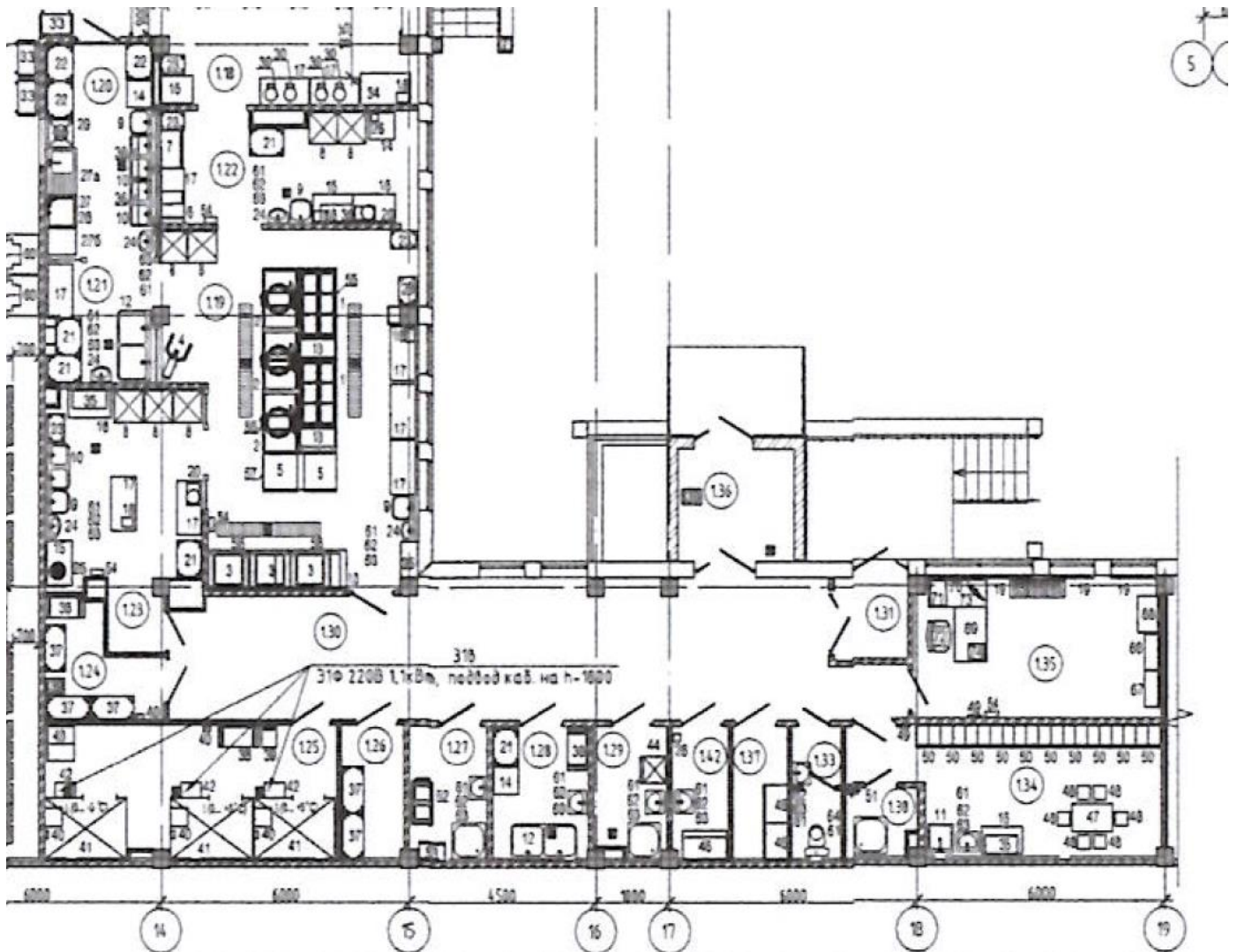
Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется транспортом поставщика.

Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов

7.2. Пищеблок образовательной организации оборудован технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения МБОУ СШ № 155 в соответствии с СП 2.4.3648-20.



114 – обеденный зал средней школы	125 – помещение охлажденных камер
115 – умывальник средней школы	126 – кладовая инвентаря
116 – обеденный зал младшей школы	127 – помещение уборочного инвентаря
117 – умывальник младшей школы	128 – моечная и кладовая тары
118 – раздаточная	129 – помещение временного хранения отходов
119 – горячий цех	133 – санузел персонала
120 – моечная столовой посуды	134 – комната персонала
121 – моечная кухонной посуды	135 – кабинет зав. столовой
122 – холодный цех	136 – душевая
123 – доготовочный цех	142 – помещение хранения грязного белья
124 – кладовая сухих продуктов	

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. Сведения о неисправности и устранения при-

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

чин неисправности оборудования заносится в журнал «Журнал регистрации неисправности технологического и холодильного оборудования (приложение № 3).

7.3. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены 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.

7.34. Все помещения (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудованы системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением. Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов (электроплиты), оборудовано локальной вытяжной вентиляцией в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды, и производственного оборудования пищеблока обеспечены подводкой холодной и горячей воды. Моечные ванны для мытья посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле установлены раковины для мытья рук с подводкой холодной воды через смесители. Обеспечение горячей воды осуществляется через водонагреватели.

В производственных помещениях пищеблока установлены раковины для мытья рук для соблюдения работниками правил личной гигиены. В столовой предусмотрена установка раковин для мытья рук детей. Подача блюд потребителям осуществляется порционно в фарфоровой, фаянсовой и стеклянной посуде.

Обеспечение пищеблока пищевой продукцией (пищевым сырьем, полуфабрикатами и готовой к употреблению пищевой продукцией) промышленного изготовления осуществляется предприятиями согласно контрактам.

7.5. Вся поступающая в организацию общественного питания пищевая продукция (продовольственное сырье) является продукцией промышленного изготовления, поставляется в транспортной или в потребительской упаковке.

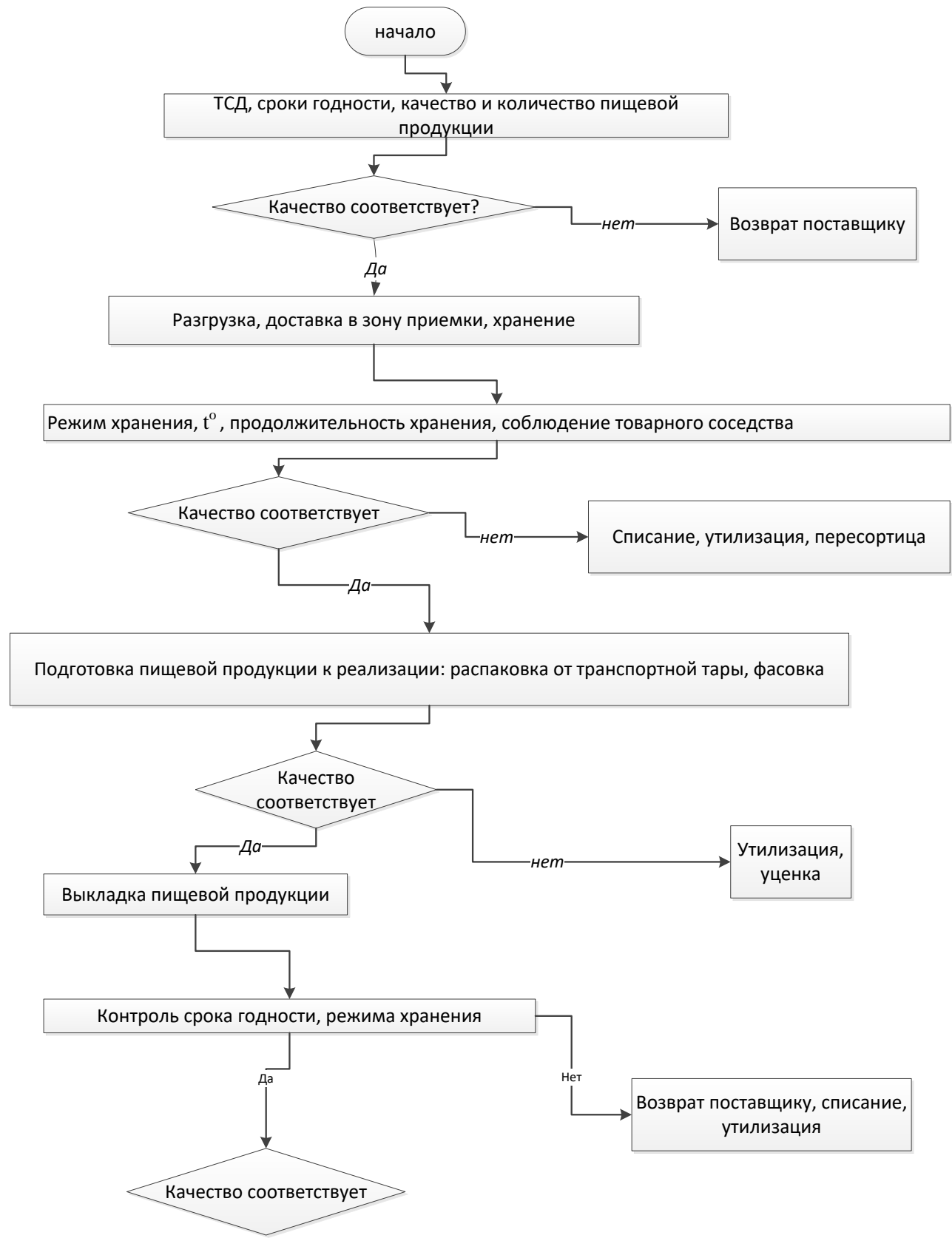
С целью управления качеством процесса товародвижения разработана блок-схема, где обозначены участки, на которых контролируются параметры торгово-технологического процесса, влияющие на качество и безопасность продукции.

При приемке пищевой продукции контролируется поступление, подготовка продукции к реализации, так как на этом этапе можно выявить скрытые дефекты продукции, соблюдение режима хранения.

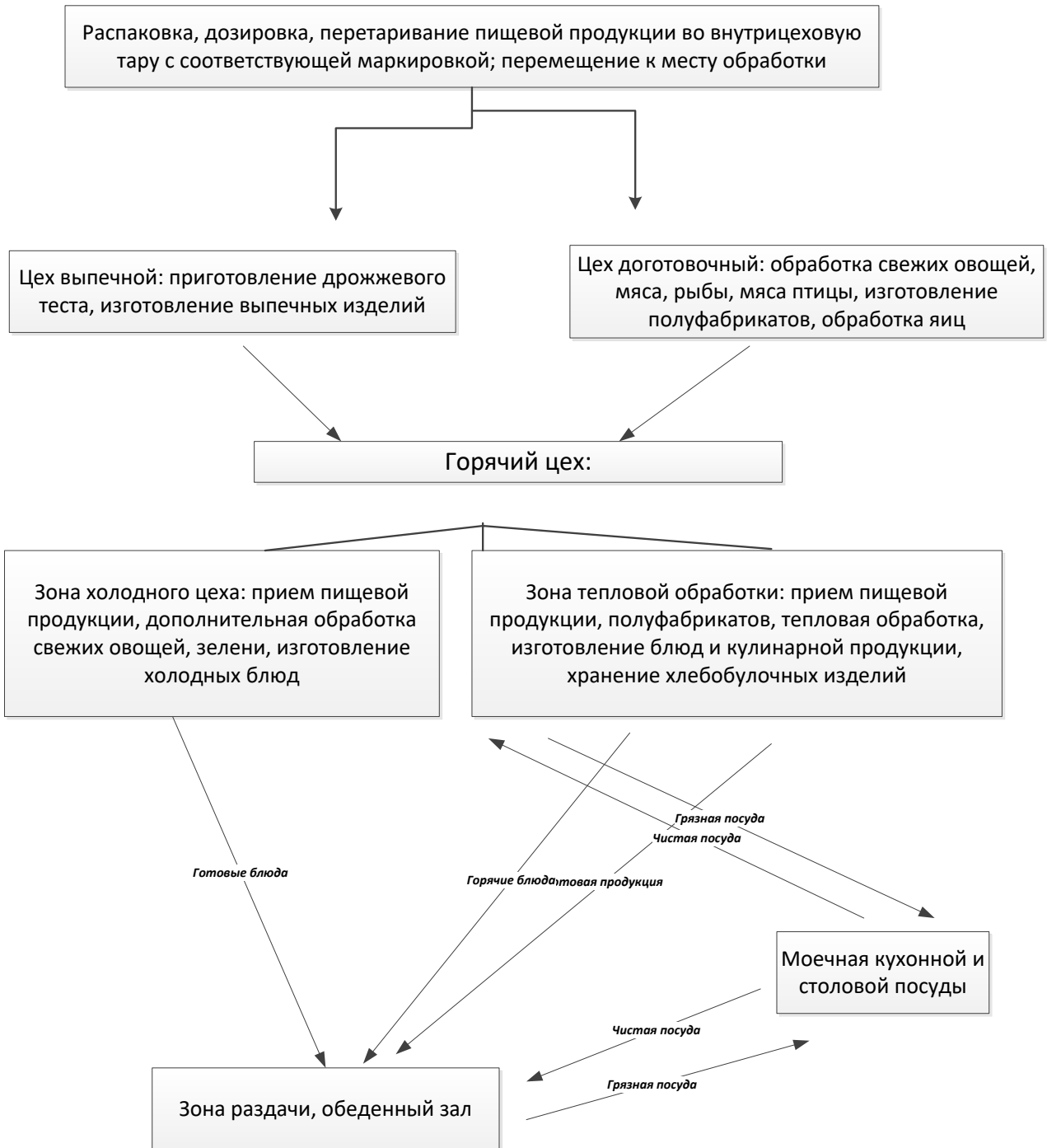
При анализе опасностей следует учитывать также вероятность ее возникновения и серьезность опасности.




Блок - схема № 1 Товародвижения на пищеблок



Блок-схема № 2
технологического процесса
(обработка и подготовка пищевой продукции к приготовлению)



	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

7.6. Производство (изготовление) кулинарной продукции в пищеблоке осуществляется по типу организации общественного питания, работающего на продовольственном (пищевом сырье), а также полуфабрикатах и готовых к употреблению пищевых продуктах промышленного изготовления (блок-схемы)

На пищеблоке осуществляется изготовление продукции общественного питания в соответствии с имеющимся утвержденным директором образовательной организации примерным циклическим двухнедельным меню.

Изготовление готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью примерного циклического двухнедельного меню.


7.7. Для изготовления кулинарной продукции общественного питания используются пищевые продукты, вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности по технической документации – ГОСТы, ТУ с показателями, принятыми по ГОСТ, приложение 1.

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

- ✓ столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов цельнометаллические;
- ✓ 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 (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- ✓ доски и ножи промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень" .
- ✓ посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- ✓ компоты и напитки готовят в посуде из нержавеющей стали;
- ✓ для кипячения молока выделена отдельная посуда;
- ✓ кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используются по назначению;
- ✓ количество одновременно используемой столовой посуды и приборов соответствует количеству посадочных мест в обеденном зале. Посуда хранится в специальном шкафу с маркировкой «чистая посуда».

7.98 Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - моют щетками водой с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С, просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах.

7.10. 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 (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в разложенном виде.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

7.11. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции обрабатываться и храниться отдельно.

7.12. Выделена емкость для обработки производственного оборудования.

7.13. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не используется посуда с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью.

7.14. Столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, с применением моющих средств. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх. 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 проточной водой температурой не ниже 65 °С в третьей секции ванны (с помощью гибкого шланга с душевой насадкой) и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих и дезинфицирующих средств: в первой ванне при температуре 45 градусов, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Дополнительно для мытья столовой посуды используется посудомоечная машина (согласно паспорту к оборудованию).

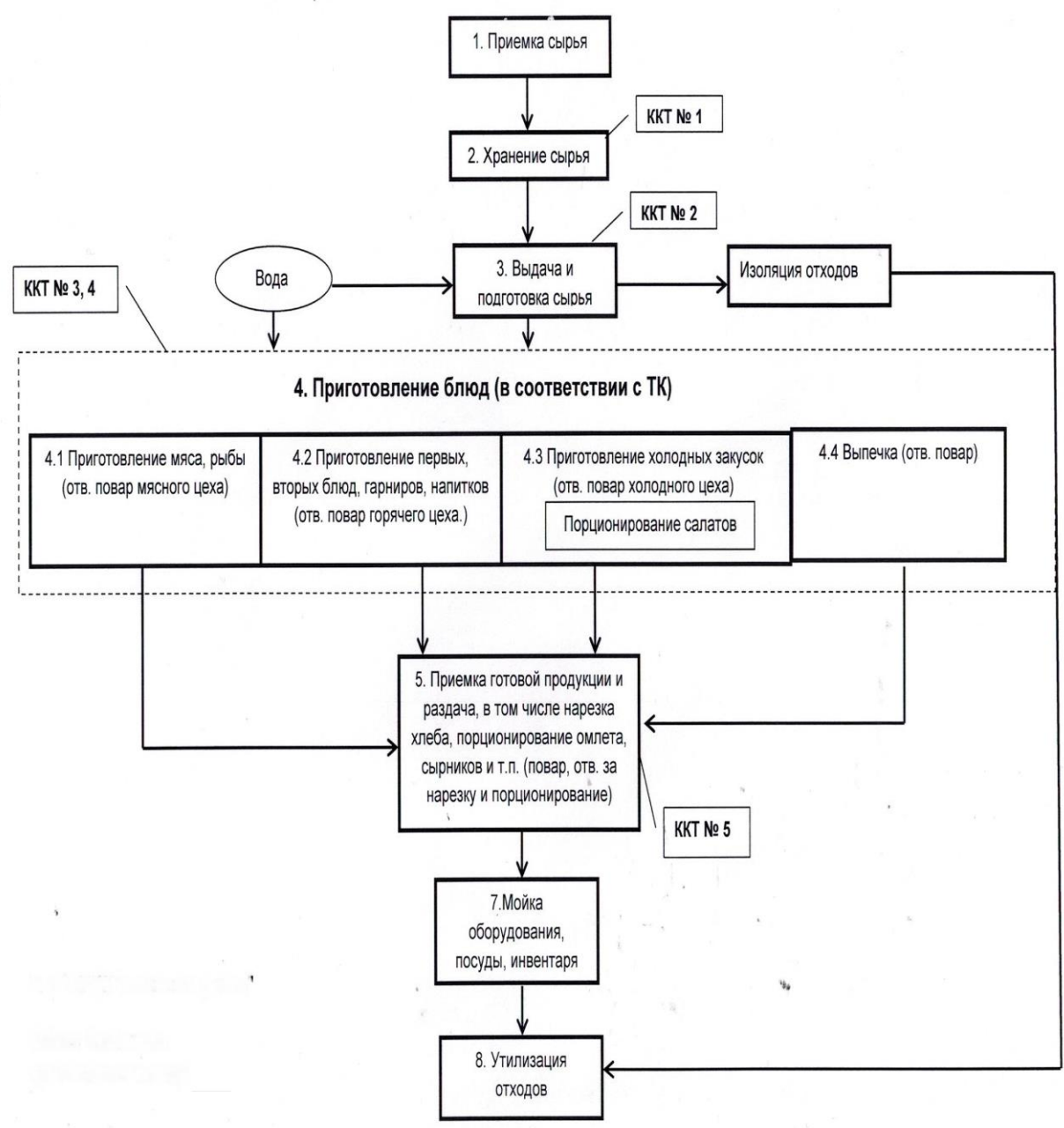
7.15. Чистую столовую посуду хранят на стеллаже

7.16. 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. Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, и хранят в специально промаркированной таре. Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

7.17. 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.

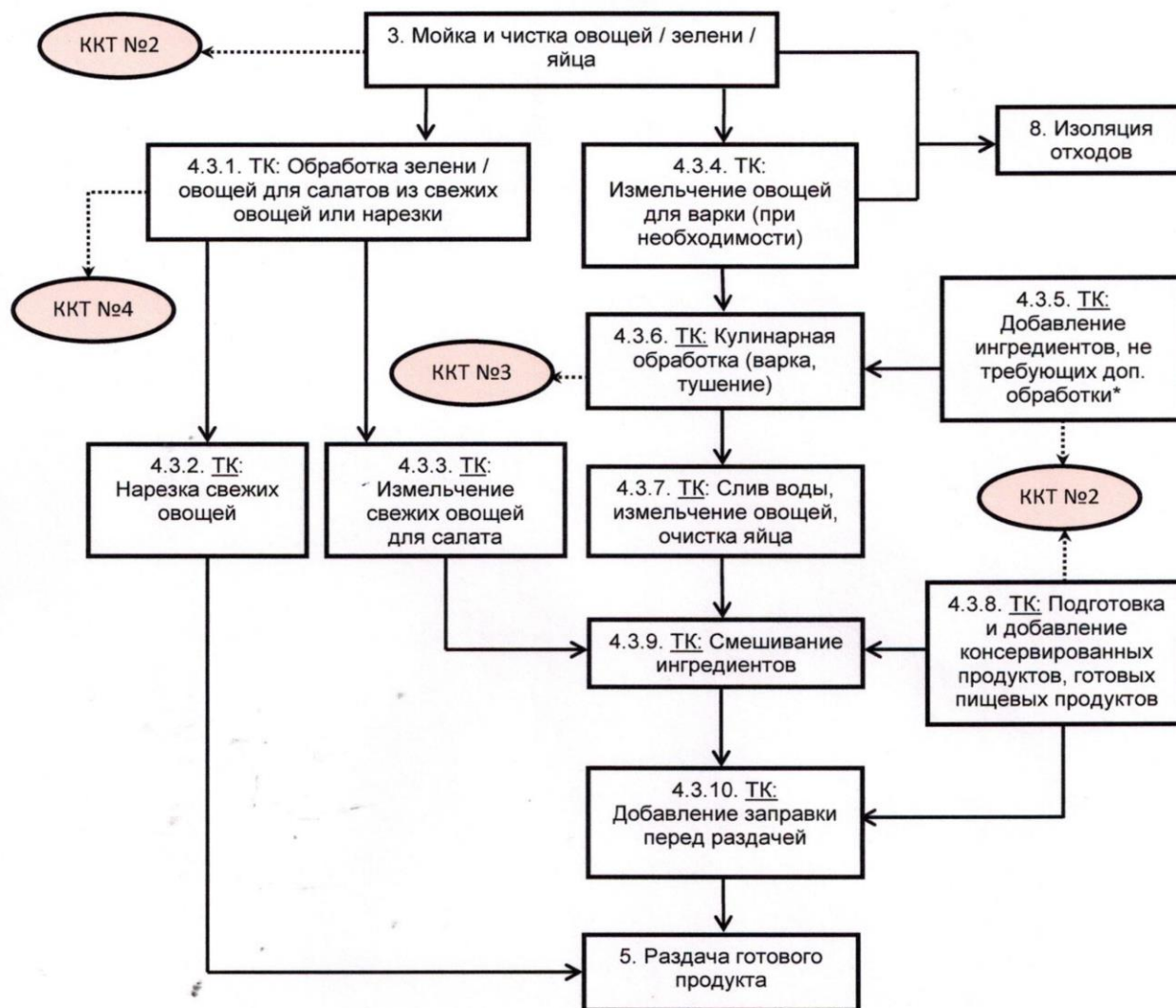
7.18. В помещениях пищеблока ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводится генеральная уборка с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря. Запись о проведении заносится в журнал проведения генеральной и влажной уборки помещений.

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





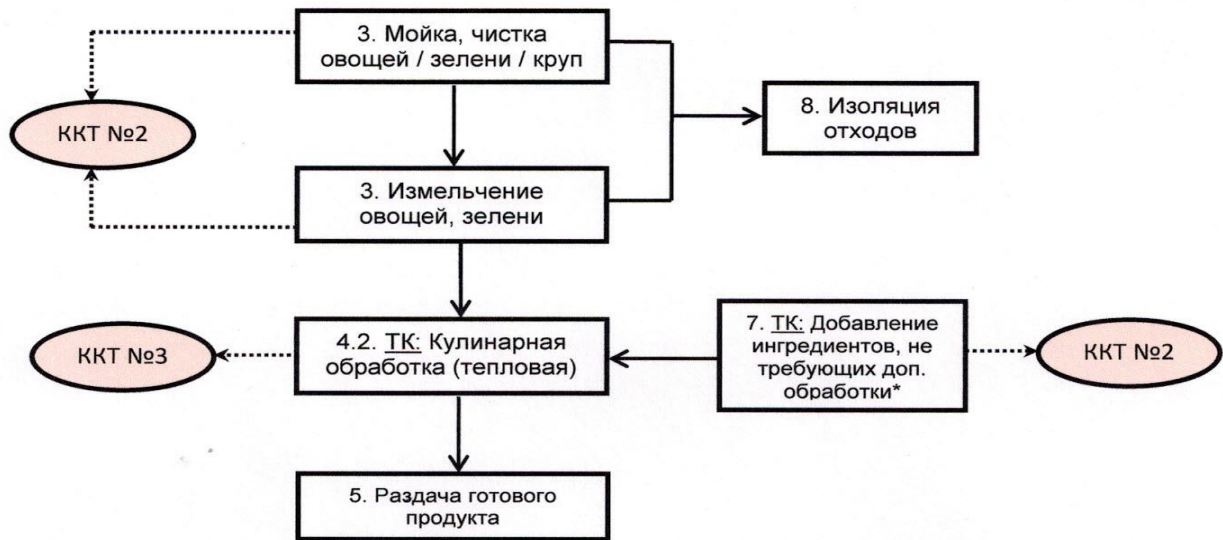
Блок-схема Приготовление салатов



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: соль, сахар

Блок-схема Приготовление первых блюд (супы)

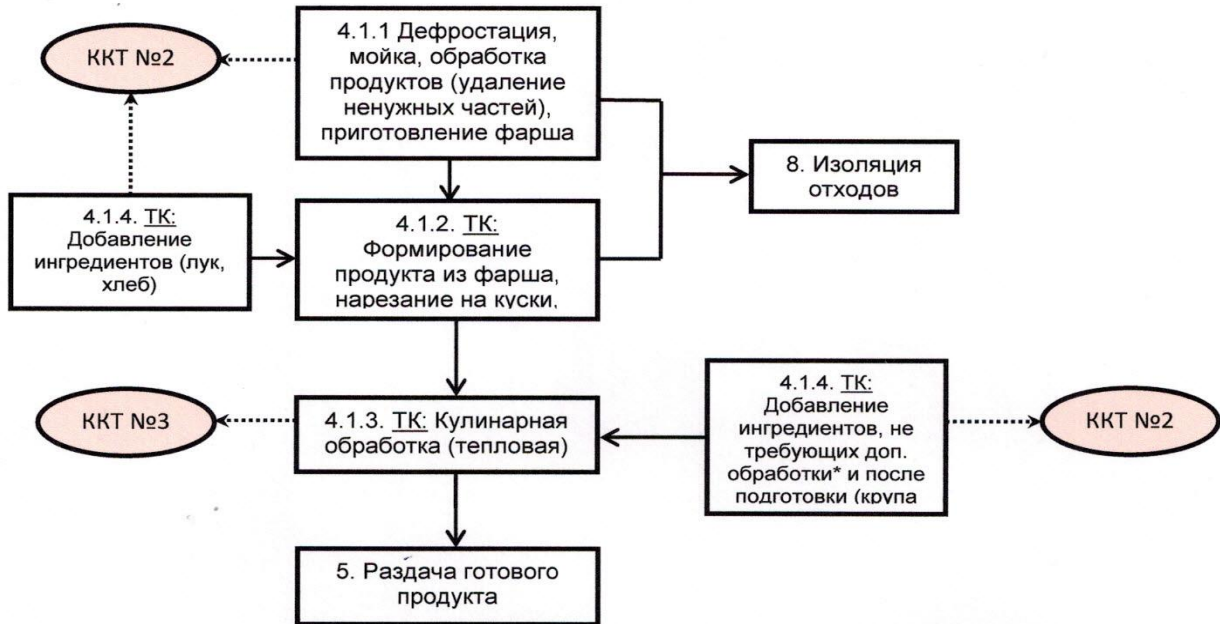
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль, макаронные изделия

Блок-схема Приготовление мясных, куриных и рыбных блюд

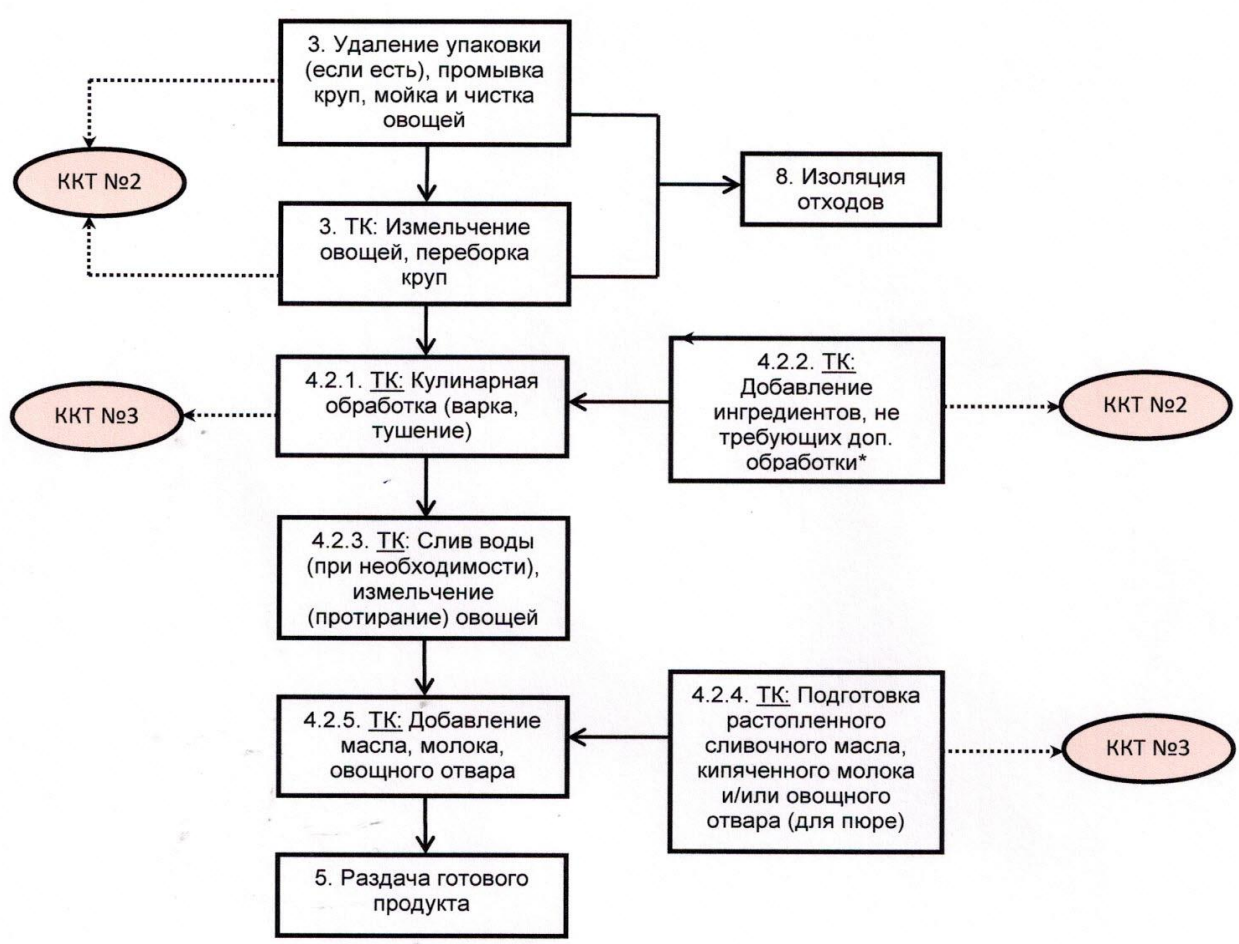
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

**Блок-схема Приготовление гарниров
(овощных пюре, гарниров из круп и макаронных изделий)**

Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Блок-схема Приготовление молочных каш

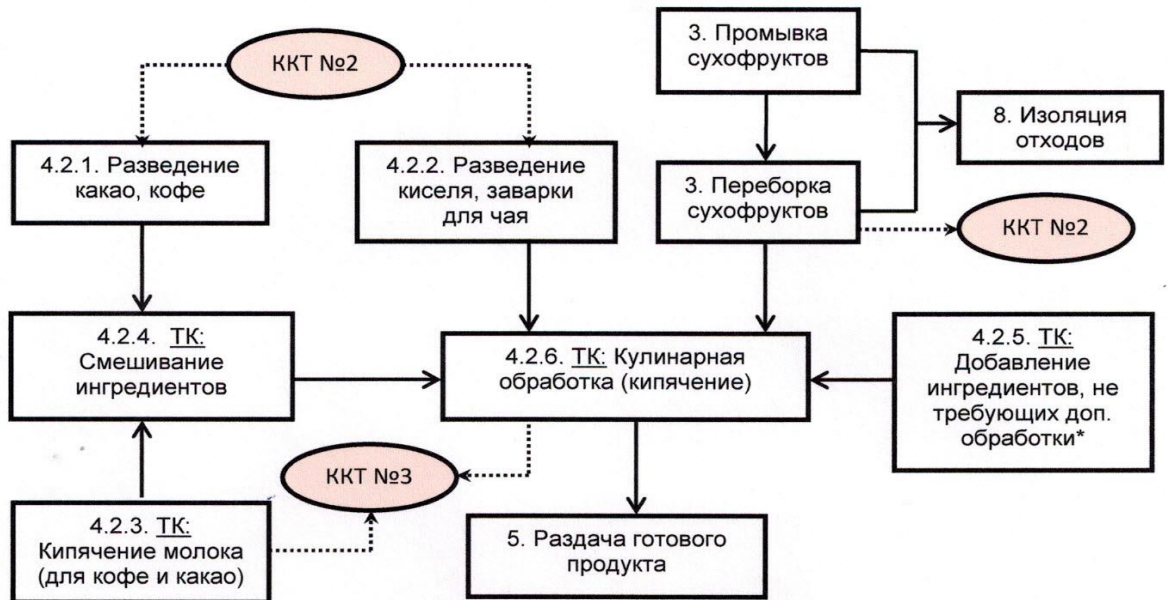
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль

Блок-схема Приготовление напитков

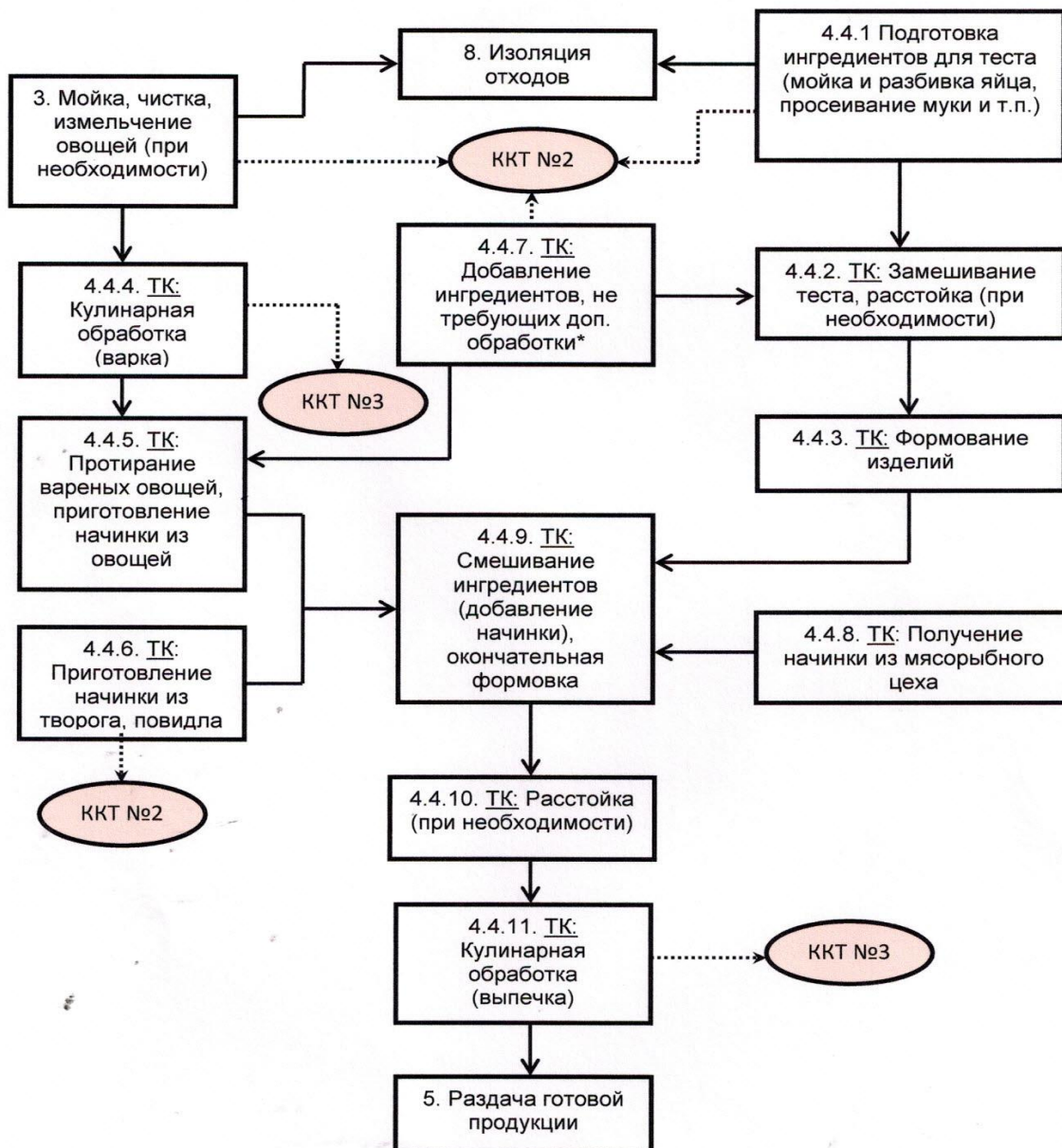
Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар

Блок-схема Приготовление выпечки

Нумерация этапов приведена в соответствии с нумерацией этапов на общей блок-схеме приготовления пищи.



* Ингредиенты, не требующие дополнительной обработки: сахар, соль, дрожжи

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

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

8.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательную организацию осуществляется зав. столовой согласно контрактам на поставку продуктов питания при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

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

8.2. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. Форма журнала, рекомендуемая СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Журналы бракеража скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

8.3. 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 суше-

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

ные, 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.

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

8.5. В холодильном оборудовании хранение продукции осуществлять с соблюдением товарного соседства.

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

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке, в холодильном шкафу для молочной продукции, масло сливочное хранится на полках в заводской таре в холодильном шкафу.

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

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в доготовочном цехе.

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 30 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 50 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - согласно маркировке указанной производителем.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте.

Озелененный картофель не используется в пищу.

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

8.7. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты выдаются непосредственно из тары производителя

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

8.98. 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, кассетах расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

8.10. В перечне технологического оборудования имеются мясорубки для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару.

8.11. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, 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 нем 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.

8.12. Обработку яиц проводят в цехе для обработки куры и яйца, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости в следующем порядке:

Яйцо из ячеек перекалывают в специально предусмотренные и промаркированные емкости для обработки яиц.

Приготовить 2% раствор «Ника-2»: 10 л рабочего 2 % раствора: 9л 830 мл воды + 170 мл средства

- Замачивание яиц в 2% растворе «Ника-2» до полного погружения при температуре 45° С в течение 30 мин.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

- Ополаскивание проточной водой при температуре 40-45° С до полного отмывания дезинфектанта.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств, в соответствии с инструкцией по их применению – например «Ника-2».

8.13. Крупы не содержат посторонних примесей.

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

8.15. 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.

8.16. При обработке овощей соблюдаются следующие требования:

8.16.1. 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. Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, хранятся в холодной воде не более 2 часов.

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

8.16.3. 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).

8.16.4. Приготовление салатов из сырых овощей не производится. Овощи (помидоры свежие, огурцы свежие) нарезаются порционно и подаются одним куском. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, не используются.


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

8.18. Кефир, ряженку, йогурт и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок предварительно обработав согласно санитарных правил.

8.19. Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков соответствует технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С- витаминизация. Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 14 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем ответственного лица).

Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.

8.20. Основные этапы изготовления хлебобулочных изделий:

8.20.1. Просеивание муки осуществляется на мукопросеивателе с магнитными ловителями, это обеспечивает удаление случайно попавших в сырье загрязнений или посторонних включений. Контроль осуществляется визуально в каждой загрузке аппаратчиком и технологом цеха. Дрожжи, поступающие в виде прессованных брусков, перерабатываются в суспензию. Проводят взвешивание сырья в специальных емкостях.

8.20.2. Тесто замешивается на ржаной жидкой закваске с использованием сухого лактобактерина. Брожение закваски — 4—4,5 часа в зависимости от подъемной силы дрожжей и времени года. В закваску добавляются ингредиенты согласно рецептуре в требуемых пропорциях. Каждый ингредиент взвешивают по массовой доле согласно рецептуре и визуально просматривают на чистоту. Непосредственно замес теста происходит автоматизированно в двухскоростной естомесильной машине, в которой происходит перемешивание, а затем и взбивание теста. Качество смешения контролируется по однородности массы путем визуального осмотра.

8.20.3. Формирование тестовых заготовок осуществляется ручным способом, с обязательным 5-минутным перерывом для расстойки. Посыпка заготовок смесью семян (при необходимости) осуществляется вручную. При этом технолог визуально контролирует отсутствие посторонних примесей в смеси семян, а также форму, размер и структуру тестовых заготовок. Окончательная расстойка проходит в специальном расстоечном шкафу в течении 40—60 минут. Контроль температурно-влажностного режима осуществляется непрерывно и автоматически.

8.20.4. Выпечка хлебобулочных изделий осуществляется в жарочном шкафу, или печи ярусной (шкафного типа).


Посадка расстойавшихся тестовых заготовок на под печи или размещение на листах и противнях должна проводиться с таким расчетом, чтобы не было притисков (слипов) как боковых, так и торцевых.

Параметры выпечки: продолжительность выпечки формовых изделий массой 0,7-0,75 кг из пшеничной муки высшего и первого сортов составляет 45-50 мин, выпечку изделий осуществляют в увлажненной пекарной камере при температуре 180-200 °С.

Установленный режим выпечки (раскладка, температура, продолжительность) должен обеспечивать хорошую пропекаемость изделий и получение цвета корок, соответствующего данному виду.

В результате интенсивного протекания в тестовой заготовке биохимических, микробиологических, коллоидных и теплофизических процессов тестовая заготовка переходит в состояние готового выпеченного хлеба, т. е. образуется эластичный, сухой на ощупь мякиш, накапливаются вкусовые и ароматические вещества, формируются характерная окраска и толщина корки.

Готовность изделий определяют по упеку, а также органолептически по состоянию мякиша.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

8.20.5. Охлаждаются хлебобулочные изделия на воздухе в течение 3—4 часов на поддонах в специально отведенном месте горячего цеха с контролируруемыми параметрами температуры и влажности.

8.21. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в следующих журналах:

- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции, разработанная специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции. 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.


8.22. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда).

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

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

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

<ul style="list-style-type: none"> - Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества. - Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза. - Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу. - Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца. - Непотрошенная птица. - Мясо диких животных. - Яйца и мясо водоплавающих птиц. - Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам. 	<ul style="list-style-type: none"> - Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки. - Простокваша - "самоквас". - Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные. - Квас. - Соки концентрированные диффузионные - Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию. - Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы. - Блюда, изготовленные из мяса, птицы,
---	---

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

<ul style="list-style-type: none"> - Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные. - Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями. - Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления. - Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты). - Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди. - Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом. - Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров. - Жевательная резинка. - Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%). - Карамель, в том числе леденцовая. - Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья. - Окрошки и холодные супы. - Яичница-глазунья. - Паштеты, блинчики с мясом и с творогом. - Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления. 	<ul style="list-style-type: none"> рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку. - Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое. - Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания. - Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный). - Острые соусы, кетчупы, майонез. - Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус. - Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические). - Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки). - Ядро абрикосовой косточки, арахис. - Газированные напитки; газированная вода питьевая. - Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря. - Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности. - Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности. - Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты. - Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
---	---

8.24. В образовательной организации организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится с периодичностью - предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка с применением дезинфекционного средства проводится не реже одного раза в три месяца.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Примерный график посещения столовой обучающимися 1-11 классов

Время	Классы
1 смена	
8.35	1 классы
8.45	1 классы
9.35	3,4 классы
9.40	2,3,4 классы
10.30	5, 6 классы
11.25	7,8 классы
12.15	9,10,11 классы
2 смена	
13.55	2 классы
14.00	2,3 классы
14.50	3 классы
14.55	4 классы

9. Основные принципы контроля анализа опасностей и критических контрольных точек

9.1. Принцип HACCP № 1. Анализ опасностей

9.1.1. За опасный фактор в Программе принят любой физический, химический, биологический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

9.1.2. Классификация основных видов опасностей:

✚ физический фактор (**ФФ**) – материалы внутренней отделки производственных и складских помещений цехов (строительные и отделочные материалы, изоляция), производные кожи персонала (волосы, ногти, эпидермис), осколки стекла (бутылки, банки, посуда), дерево (ящики, строительные материалы), растительные примеси (солома, семена сорных растений), металлические примеси (оборудование, провода), кости (неправильная переработка), бумага (упаковка, оборудование) и др.


Наименование	Краткая характеристика
Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла, удушье.
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одно-	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

разовые перчатки, шапочки, бахилы).	
Бумага и упаковочные материалы (обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у человека расстройства желудочно-кишечного тракта, диарею.
Камни	Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.
Металл	Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпаки на оборудовании и т.д). Может вызывать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.
Загрязнение из окружающей среды предприятия	Пыль, семена деревьев и растений. Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.
Металлопримесь	Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: физическое повреждение слизистых рта, горла, пищевода, желудка, повреждение зубной эмали, зуба (зубов) и т.п.

химический фактор (**XΦ**) – технологические вспомогательные вещества, не являясь компонентами пищевой продукции, используются при переработке продовольственного (пищевого) сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей (консерванты, кислоты, пищевые до-

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

бавки, вещества, способствующие облегчению переработки, ароматизаторы и т. д.), аллергены, микотоксины, гистамины, гликозиды, токсины грибов, токсины моллюсков и др — вещества естественного происхождения, сельскохозяйственные препараты, такие как пестициды, удобрения, антибиотики, гормоны роста — привнесенные токсические элементы; свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, цианид — опасные токсичные элементы, антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию организма

Наименование	Краткая характеристика
Токсичные элементы: - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть	Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и правилам, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.
Токсичные элементы упаковочных материалов (формальдегид)	Источник - искусственные материалы, дезинфекционные препараты. Влияние на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возбудитель раковых опухолей.
Микотоксины (патулин, афлатоксин В1, афлатоксин М1, дезоксиниваленол, т-2 токсин, зеараленон)	Микотоксины - большая группа низкомолекулярных метаболитов, продуцируемых микроскопическими грибами. Наиболее часто подвержены поражению ими продукты растительного происхождения. Наряду с выраженным общим токсическим действием обладают канцерогенными, мутагенными, глюкогенными свойствами.
Пестициды	В готовую продукцию попадают через сырье, технологическую воду. Влияние на человека - канцерогенное, мутагенное, кумулятивное воздействие.
Радионуклеиды	Источник попадания в сырье и готовую продукцию – радиоактивные выбросы. Влияние на человека – канцерогенное воздействие.
Нитраты	Источник - загрязненные пищевые продукты и сырье растительного происхождения. Вызывают острое общее отравление, канцерогены, мутагены.
Антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин, стрептомицин)	Источник - ветеринарные препараты. Влияние на человека - аллергия, дисбактериоз.
ГМИ (генетически модифицированные источники)	Продукты растениеводства, микроорганизмы из ГМИ. Влияние на человека – мутагены.
Остаточное количество моющих и	Растворы хлорсодержащих, щелочных и кислотных дез-


дезинфицирующих средств	инфицирующих средств и моющих средств. Могут вызывать ожоги разной степени тяжести. Они могут стать причиной депрессии, гипертонии, гастрита, аллергии, язвы желудка, могут привести к раковым заболеваниям. Самое распространенное недомогание от использования чистящих средств - это дерматит.
Поврежденная эмалированная посуда	Употребление еды с такой посуды чревато отравлением организма тяжелыми металлами. А в кислой среде (супы, борщи, кисели) они увеличиваются. И при постоянном использовании такой посуды, эти металлы будут накапливаться в организме, что может привести к таким неприятностям как головная боль, слабый иммунитет, общая усталость организма. Так же есть риск попадания кусочка эмали в пищу.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: неинфекционное заболевание, отравление, аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.


✚ биологический фактор (**БФ**) – бактерии, вирусы, плесневые и другие грибы, а так же насекомые. Данные организмы, как правило, связаны с людьми и продовольственным сырьем, используемым на пищевых предприятиях. Часть из них встречаются в естественной среде выращивания продовольственного сырья. Источником появления других могут быть используемые при производстве вода, технологическое оборудование, могут попадать в сырье и готовые продукты из воздуха. Многие из них уничтожаются в процессе приготовления пищи, так же, их число может быть минимизировано, если соблюдается оптимальный режим производства, хранения, транспортировки, реализации продуктов. Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: инфекционное заболевание, пищевое отравление, паразитарное заболевание.

✚ биологический фактор (БФ) – антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию у организма.


Наименование	Краткая характеристика
Мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции. Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0


	<p>группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.</p>
Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	<p>Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым.</p> <p>Патогенная форма кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных, колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима.</p> <p>Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63- 75°С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно- гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.</p>
Кишечная палочка (E.coli), E.CoH0157:H7	<p>Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).</p>
E.CoH0157:H7	<p>Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.</p>
Бактерии рода Proteus (Протей)	<p>Условно-патогенные микро-организмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний.</p> <p>Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°С до 43°С. Погибает при температуре +60°С через 1 час, при температуре до +80°С - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.</p>
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно- анаэробные микроорганизмы: Basillus cereus	<p>Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при рН = 9-9,5, а при рН=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°С, макс+37°-48°С, миним.+10°С.</p>

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0


	<p>В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.</p>
Энтерококки (Enterococci)	<p>Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°C в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при рН=3,0-12,0. Устойчивы к высыханию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°C. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли в животе, частый стул, тошнота, рвота, головная боль.</p>
Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	<p>Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°C и выше. Устойчивые споры погибают при t+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться</p>
Шигеллы (Shigella)	<p>Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно- анаэробные бактерии из семейства Энтеробактерий (Enterobacteriaceae) устойчивы к физическим и химическим факторам. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в продукте большого количества бактерий. Возбудитель дизентерии человека.</p>
Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	<p>Входит в группу патогенных микроорганизмов. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует, устойчив к неблагоприятным воздействиям, выделяет энтеротоксины. Условием возникновения пищевой интоксикации является массовое обсеменение продуктов стафилококками</p>

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	2024 год Изменение: 0
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	


	<p>в условиях, способствующих их размножению. Пищевые интоксикации вызывает <i>Staphylococcus aureus</i>-опасный для человека вид, который образует токсикозы. Определено 5 типов стафилококковых энтеротоксинов. Оптимальным условием образования стафилококкового энтеротоксина является температура 28-37°С и pH +6,6-7,2. При температуре ниже 10° С образование токсина прекращается. Стафилококки хорошо размножаются в мясе, особенно в фарше, в кондитерских изделиях, в салатах. В продуктах с наличием стафилококков их токсинов органолептических изменений не наблюдается. Интоксикация обычно наступает в течение 2-4 часов после принятия пищи. Симптомы: тошнота, слабость, головокружение, тяжелая боль в области живота.</p>
<p>Возбудитель ботулизма (<i>Сl. botulinium</i>)</p>	<p>Широко распространен в природе. Основная среда обитания - почва. Способен к спорообразованию, строгий анаэроб, устойчив к воздействию внешней среды. Вызывает тяжелые заболевания с тяжелыми последствиями. Действующим началом является ботулинистический токсин. Тяжелый пищевой токсикоз вызван употреблением в пищу продуктов (мясных, рыбных, овощных консервов), содержащих ботулинистический токсин. Токсин из кишечника быстро попадает в кровь и поражает центральную нервную систему. Наступает расстройство глотания, расстройство или ослабление слуха и нарушение двигательных функций. В тяжелых случаях возможны паралич дыхания и сердечная недостаточность, что может вызвать смерть. существует 7 видов возбудителей ботулизма А, В, С, D, Е, F, G.</p> <p>Человек чувствителен к токсинам типа А, В, Е, F, а животные - к токсинам типа С, D. Накапливается в анаэробных условиях.</p> <p>Токсин разрушается при кипячении за 10-20 мин., вегетативная форма гибнет при температуре 80°С через 15-30 мин, споры выдерживают кипячение до 6 часов.</p>
<p><i>Listeria monocytogenes</i></p>	<p>Широко распространена в почве, растениях и фекалиях животных. Обладает психотропным действием, способна расти при +1°С, размножаться в холодной, влажной среде. Инфекционная болезнь сельскохозяйственных животных, ведущая к поражению центральной нервной системы, моноцитозу в крови и очагам некроза в паренхиматозных органах.</p>
<p><i>Yersinia enterocolitica</i></p>	<p>Относится к тому же семейству, что и <i>E. coli</i> и <i>Salmonella</i>. Эта повсеместно распространенный микроорганизм. Он как <i>Listeria</i>, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа <i>Yersinia</i> - это сырое молоко и вода, накапливается также в овощах, в мясе крупного ро-</p>

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

	гатого скота и птице при недостаточной кулинарной обработке или вторичном обсеменении. Массовые появления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком. Вызывает общую интоксикацию, острые инфекционные заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, опорно-двигательный аппарат, печень
Сальмонелла (Salmonella); Бактерии сальмонеллезной группы (S.typhi, S.paratyphi, S.Paratyphi)	Входит в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжается оставаться во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Бактерии рода Сальмонеллеза - мелкие палочки, спор и капсул не образует, аэроб, слабощелочная среда (7,2-7,6), оптимальная температура +36° С, может развиваться от 6°С до 46°С. Ведущее место занимают сальмонелла группы В, а именно сальмонелла Тифимуриум. В желудочно-кишечном тракте от эндотоксина (продукт жизнедеятельности сальмонелл) начинается воспалительный процесс, нарушается всасывающая способность кишечника и перистальтика. Признаки слабость, головная боль, повышенная температура.
Бактерии рода Bacillus: гнилистные - B.subtilis; уксуснокислые -B.megatherium B brevis	Широко распространяются в природе. Основная среда обитания - почва. С пылью обсеменяют все виды сырья, оборудования, пищевые продукты. Вызывают порчу сырья: прогоркание, закисание, газообразование. Термостойкость спор обеспечивает их значительное остаточное содержание и в продуктах, получаемых с термообработкой. У человека пищевые токсикоинфекции характеризуются внезапным началом и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
Бактерии рода Clostridium: гнилистные - Cl. putridium; маслянокислые - Cl. Maserans и др.	Широко распространены в природе. Обсеменяют сырье растительного происхождения, молочные продукты. Споры очень термостойки. Вызывают процессы гниения, масляного и уксусного брожения, газовое разрыхление пищевого сырья и продуктов, порчу консервов. Оказывает токсическое действие на человека.
Дрожжи и плесени	Широко распространены в природе. Образуют споры. Вызывают порчу всех видов растительного и животного сырья (овощей, фруктов, зерна, мяса, яиц, молочных продуктов), вспомогательных материалов, готовой продукции. Процессы брожения, прогорания, поверхностного разложения происходит как при комнатной температуре, так и при хранении в холодильнике. Вызывает у человека отравление, расстройство желудочно-кишечного тракта, диарею.
Дрожжеподобные грибы: родов Candida, Endomycopsis, Torulopsis и др.	Микроорганизмы почвы. Есть споровые формы. Отдельные представители при систематическом контакте вызывают кандидозы.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Токсичные плесневые грибы	Споровые природные паразиты растительного сырья (овощи, зерно, орехи). Продуцируют термостойкие микотоксины, способные вызвать острые интоксикации и медленно протекающие канцерогенные процессы. Выделение токсинов связано, как правило, с неблагоприятными условиями внешней среды, накоплением большого числа живых клеток в продукте.
Молочно-кислые бактерии: лактобациллы, молочный стрептококк, лейконосток	Распространены в молоке и молочных продуктах, в растительном (зерно, сахар, фрукты, овощи) сырье, встречаются в воде. Вызывают порчу сахаросодержащего сырья и продуктов и продуктов с образованием кислоты, газа, слизи. При превышении пределов - оказывает токсическое действие на человека.
Микрококки	Широко распространены в природе, постоянно обитают на слизистых оболочках человека и животных. Являются наиболее распространенной причиной хронических заболеваний верхних дыхательных путей, пищевых токсикозов, гнойничковых заболеваний кожи.
Картофельная, сенная палочка	Бактерии попадают в муку при размоле зерна, которое заражается, главным образом, в процессе уборки. В медицинской литературе имеются данные о патогенности спорообразующих микроорганизмов рода <i>Bacillus subtilis</i> , к которому относится и картофельная палочка в широком спектре вызываемых ими заболеваний.

 биохимический фактор (**БХФ**) – антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию у организма:


Перечень аллергенов, используемых при изготовлении продукции общественного питания

(в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»):

1. Яйца и продукты их переработки
2. Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)
5. Кунжут
6. Мука, злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
7. Сельдерей и продукты его переработки.
8. Рыба и продукты ее переработки
9. Соя и продукты ее переработки
10. Диоксид серы и сульфиты
11. Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки

Продукты, содержащие скрытый глютен

- Мясные консервы
- Овощи и овощные консервы, в которые добавлены пшеничная или овсяная мука, ячмень
- Томатные пасты
- Сыры
- Какао-смеси
- Какао

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

□ Гранулированный чай

Последствия для человека, имеющего повышенную чувствительность к одному и (или) нескольким антигенам, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

9.1.3. Исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации на пищеблоке образовательной организации экспертным путем проведена оценка вероятности реализации опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- степень вероятности 1: практически равно нулю (выявлено не чаще 1 раза в 10 лет);
- степень вероятности 2: незначительная (выявлено не чаще 1 раза в 3 года);
- степень вероятности 3: значительная (выявлено не чаще 1 раза в год);
- степень вероятности 4: высокая (выявлено 1 раз в месяц и более).

9.1.4. Тяжесть последствий от реализации опасного фактора на пищеблоке образовательной организации проведена исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- 1 – легкое: практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.
- 2 – средней тяжести: тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.
- 3 – тяжелое: наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности.
- 4 – критическое: приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы.

Риски возникновения опасных факторов на этапах изготовления пищевой продукции проанализированы в таблице № 1

Таблица № 1

**Анализ рисков
возникновения опасных факторов на этапах изготовления**

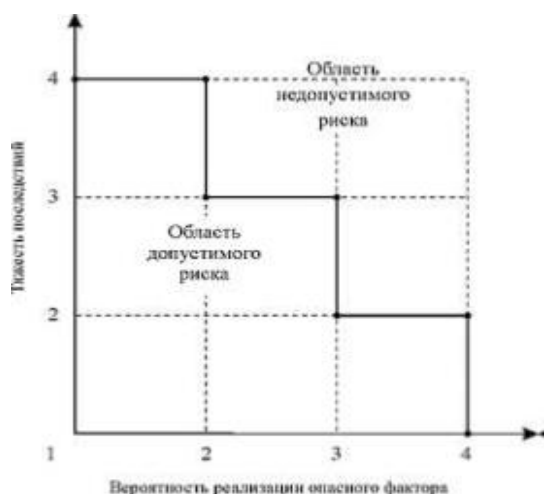
Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Вероятность появления	Тяжесть последствий
Формирование ассортимента перечня сырья и готовой продукции	БФ	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции	1	1
	БХФ		1	1
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	БФ	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если	2	4
	ХФ		1	1
	БХФ		1	1
	ФФ		2	3



		продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.		
Хранение охлажденных продуктов	БФ	Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.	3	3
	ХФ		1	1
	БХФ		1	1
	ФФ		1	1
Хранение продуктов глубокой заморозки	БФ	Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима	2	2
	ХФ		1	1
	БХФ		1	1
	ФФ		1	1
Хранение сухих пищевых продуктов	БФ	Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся.	2	3
	ХФ		1	1
	БХФ		1	1
	ФФ		1	1
Мойка / санитарная обработка: -овощи свежие	БФ	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах.	2	2
	ХФ		2	2
	БХФ		1	1
	ФФ		2	2
Подготовка сырых продуктов	БФ	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	2	2
	ХФ		1	1
	БХФ		2	2
	ФФ		2	2
Кулинарная обработка	БФ	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продовольствие поддержит ее рост при несоблюдении температурно- временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	4	4
	БХФ		2	2
	ХФ		2	2
	ФФ		2	3
Хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	БФ	В потенциально опасных пищевых продуктах будет происходить быстрый рост патогенной микрофлоры при несоблюдении температурных условий	4	4
	ХФ		1	1
	БХФ		1	1
	ФФ		2	4
Раздача готовых блюд	БФ	Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	2	2
	ХФ		2	2
	БХФ		1	1
	ФФ		2	2
Удаление отходов, мусора	БФ	Риски отсутствуют	1	1
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Оборудование	БФ	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде. Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки	2	2
	ХФ		2	2
	ФФ		2	3

		оборудования.		
Мойка	БФ	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды.	1	1
	ХФ		1	3
	ФФ		1	1
Хранение на точке раздачи	БФ	При соблюдении температурных условий хранения биологические риски снижаются.	2	2
	ХФ		1	1
	ФФ		1	1
Прием пищи детьми	БФ	При соблюдении правил личной гигиены учащимися.	2	2

На пищеблоке образовательной организации оценивается:



- ✓ вероятность появления опасного фактора в практике предприятия, где
 - 1 - вероятность равна нулю,
 - 2 - незначительная,
 - 3 - значительная
 - 4 - высокая;
- ✓ тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где
 - 1 - легкая тяжесть,
 - 2 - средняя тяжесть,
 - 3 - тяжелые последствия,
 - 4 - критические последствия

9.2. Принцип HACCP № 2. Определение контрольных точек (КТ).

9.2.1 КТ – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю с целью предупреждения, устранения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

9.2.2. КТ определены требованиями действующих нормативных документов и являются постоянными для отдельных этапов технологического процесса.

9.2.3. Критической контрольной точкой (ККТ) на предприятии общественного питания являются полуфабрикаты, пищевые продукты, технологическая операция, процедура или процесс, состав и рецептура продукции, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска для здоровья и жизни человека.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

9.2.4. Перечнем критических контрольных точек (ККТ) при производстве продукции указанного ассортимента на пищеблоке являются:

ККТ 1 Получение (приём) и хранение продовольственных (пищевых) полуфабрикатов и пищевых продуктов промышленного производства с учетом риска предельных показателей факторов микробиологической опасности.

ККТ 2 Хранение продовольственных (пищевых) полуфабрикатов и пищевых продуктов промышленного производства с учетом риска предельных показателей факторов микробиологической опасности.

ККТ 3 Обработка, сырьё, зелени, овощей, фруктов в соответствии с требованиями технологии и учетом риска показателей микробиологической, физической и химической

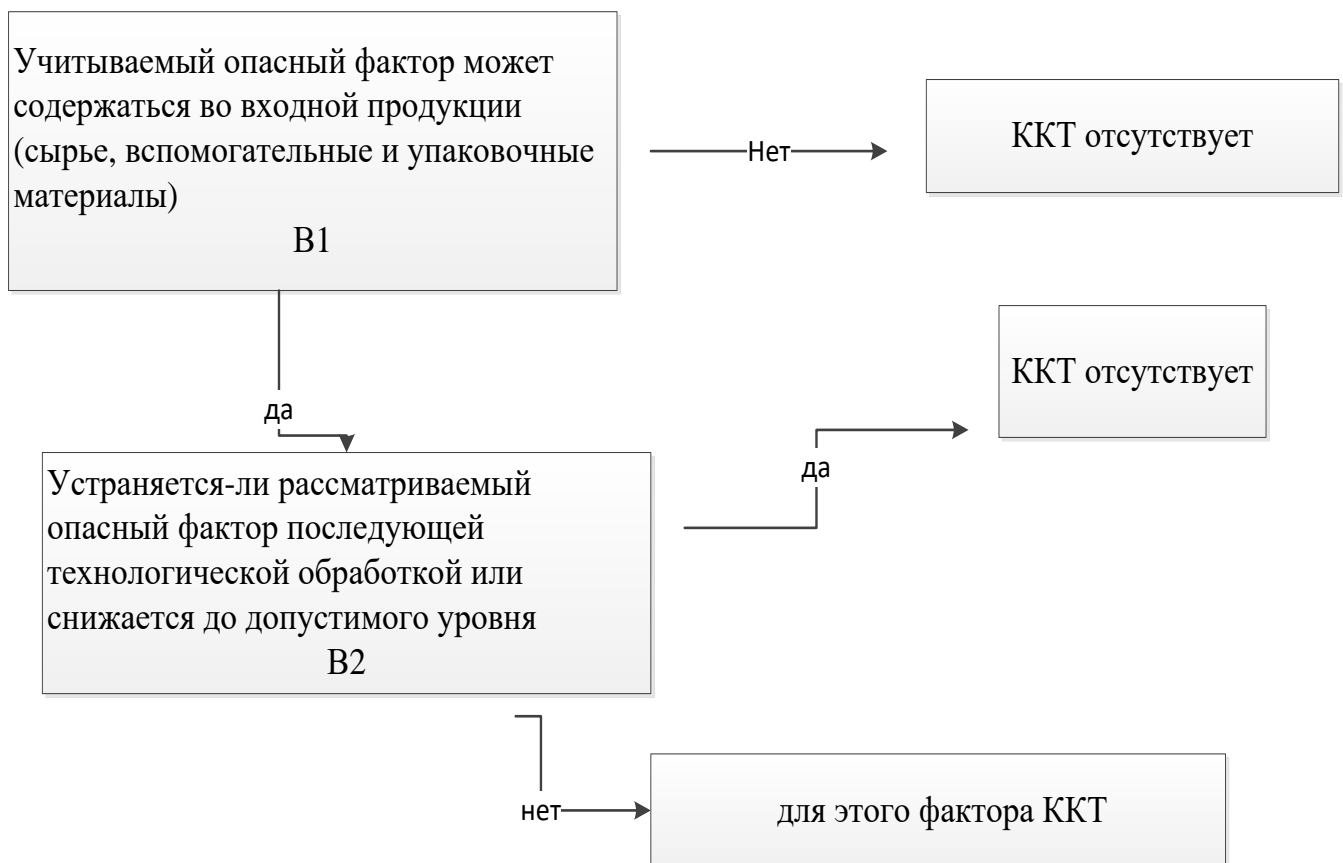
ККТ 4 Кулинарная обработка продовольственных (пищевых) полуфабрикатов и пищевых продуктов промышленного производства в соответствии с требованиями технологии и учетом риска показателей микробиологической, физической и химической опасностей.

опасностей.

ККТ 5 Реализация (раздача) готовой продукции с учетом риска показателей микробиологической, физической опасностей.

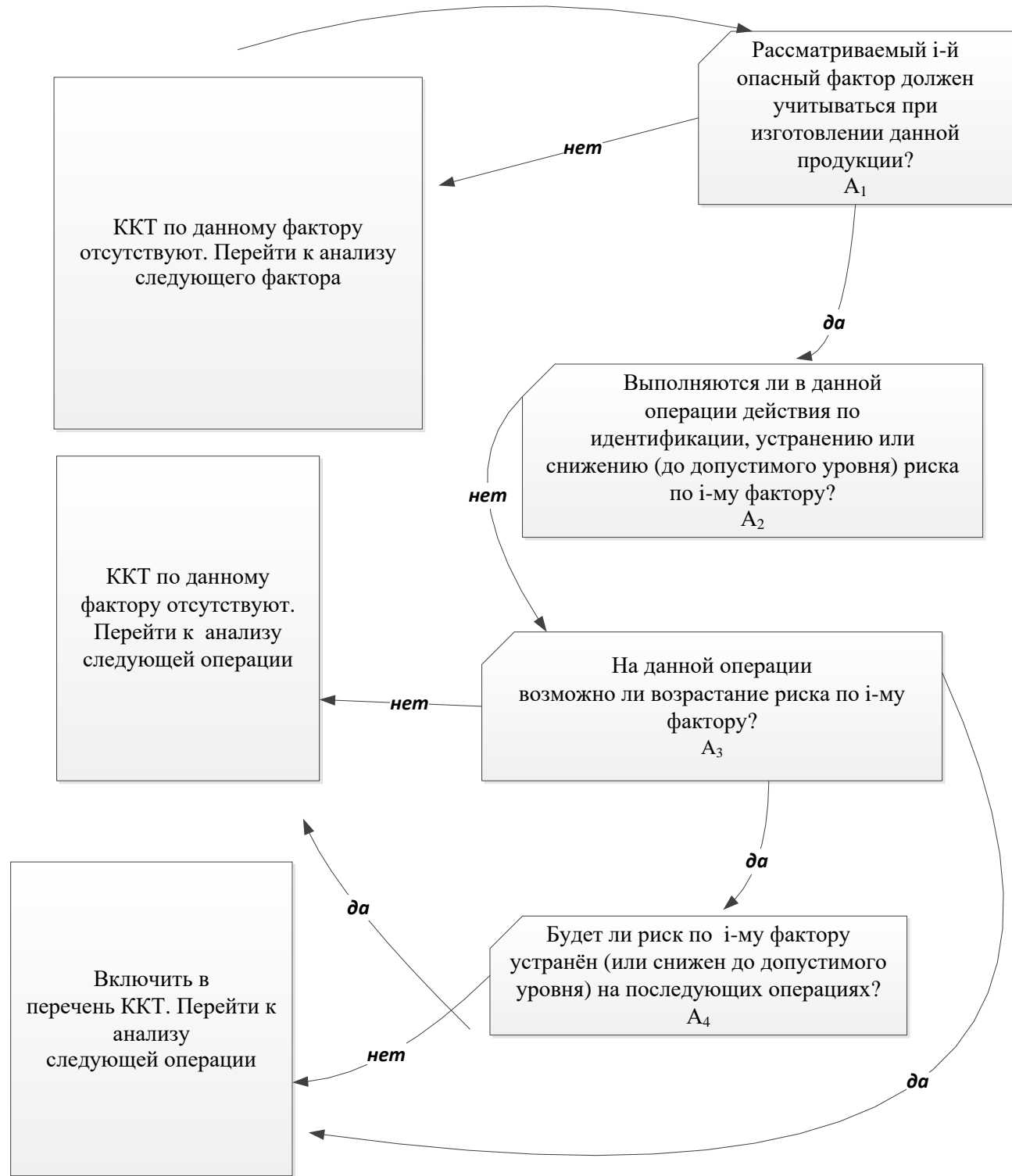
ККТ 6 Температура реализации (подачи) готовой продукции с учетом риска показателей микробиологической, физической опасностей.


Алгоритм выбора ККТ на операции входного контроля





Алгоритм выбора критической контрольной точки в технологическом процессе



	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Анализ опасностей при производстве и реализации готовых блюд определены в таблице № 2.

9.3. Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – салатов (ККТС)

Таблица № 3 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГК

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 1С
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		ККТ 2С
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф, (кроме п/ф для выпечки) в соответствии с ТИ, ТК, НД	+	-	+	+	
7	Приготовление молочной смеси в соответствии с ТИ	+	-	+	+	
8	Термическая обработка в соответствии ТК	+	+			ККТ 3С
9	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
10	Раздача в столовой	+	-	-		
11	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 3.1 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. Aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 4С
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,					
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 5С
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 3.2 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др.средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В1;АфлатоксинМ1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 6С
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	-			
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 3.3 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

Наименование операции	Опасные факторы № №		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1С	ККТ 2С	ККТ 6С
Термическая обработка в соответствии ТК	ККТ 3С	ККТ 4С	ККТ 5С

Таблица № 3.4 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1.1	ККТ1С, ККТ2С, ККТ6С	1,2,3,4,5,6,7,8,9 10,11,12,13,14, 15
Термическая обработка	ККТ 1.2	ККТ3С, ККТ4С ККТ5С	1,2,3,4,5,6,7

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

Таблица № 3.5 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 1.2	Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 3,4	Термическая обработка

9.4. Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – первые блюда (ККТП)

Таблица № 4 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГКП

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 1П
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		ККТ 2П
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 4П
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 4.1 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. Aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 1П
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		ККТ 2П
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 3П
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

Таблица № 4.2 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 4П
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		ККТ 6П
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	-			
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		ККТ5П
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 4.3 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – первые блюда


Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1П	ККТ 2П	ККТ 6П
Термическая обработка в соответствии ТК	ККТ 3П	ККТ 4П	ККТ 5П

Таблица № 4.4 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – первые блюда

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 2.1	ККТ1П, ККТ2П, ККТ6П	1,2,3,4,5,6,7,8,9 10,11,12,13,14, 15
Термическая обработка	ККТ 2.2	ККТ3П, ККТ4П, ККТ5П	1,2,3,4,5,6,7

Таблица № 4.5 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – первых блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 2.1	Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных ма-

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

	териалов
ККТ 2.2	Термическая обработка

9.5. Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – вторые блюда (ККТВ)

Таблица № 5 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГКП

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 1В
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		ККТ 2В
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 3В
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 5.1 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. Aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 4В
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		ККТ 2В
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 5В
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Таблица № 5.2 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 6В
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	-			
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 5.3 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – вторые блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1В	ККТ 2В	ККТ 6В
Термическая обработка в соответствии ТК	ККТ 3В	ККТ 4В	ККТ 5В

Таблица № 5.4 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – вторые блюд

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 3.1	ККТ1В, ККТ2В, ККТ6В	1,2,3,4,5,6,7,8,9 10,11,12,13,14, 15
Термическая обработка	ККТ 3.3	ККТ3В, ККТ4В, ККТ5В	1,2,3,4,5,6,7


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

Таблица № 5.5 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – вторых блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 3.1	Доставка, приемка сырья, хранение, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 3.2	Термическая обработка

9.6. Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – третьей блюда (ККТТ)

Таблица № 6 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГКП.

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 1Т
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		ККТ 2Т
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 3Т
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 6.1 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. Aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 4Т
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 5Т
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Таблица № 6.2 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 6Т
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	-			ККТ 4Т
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 6.3 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – третьи блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1Т	ККТ 3Т	ККТ 1Т
Термическая обработка в соответствии ТК	ККТ 2Т	ККТ 4Т	ККТ 4Т

Таблица № 6.4 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – третьи блюда

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 4.1	ККТ1Т, ККТ2Т, ККТ6Т	1,2,3,4,5,6,7,8,9 10,11,12,13,14, 15
Термическая обработка	ККТ 4.3	ККТ3Т, ККТ4Т, ККТ5Т	1,2,3,4,5,6,7


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

Таблица № 6.5 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – третьих блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 4.1	Доставка, приемка сырья, хранение п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 4.2	Термическая обработка

9.7. Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – выпечки (ККТБ)

Таблица № 7 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГКП

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 1Б
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		ККТ 2Б
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 3Б
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 7.1 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. Aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 3Б
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	+			ККТ 4Б
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в буфетной	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Таблица № 7.2 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ 6Б
2	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5	Дефростация	+	-	-		
6	Приготовление кулинарных п/ф,	+	-	+	+	
7	Термическая обработка	+	-			
8	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9	Раздача в столовой	+	-	-		
10	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица № 7.3 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1Б	ККТ 2Б	ККТ 6Б
Термическая обработка в соответствии ТК	ККТ 3Б	ККТ 4Б	ККТ 5Б

Таблица № 7.4 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 5.1	ККТ1Б, ККТ3Б, ККТ6Б	1,2,3,4,5,6,7,8,9 10,11,12,13,14, 15
Термическая обработка	ККТ 5.2	ККТ2Б, ККТ4Б, ККТ5Б	1,2,3,4,5,6,7

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

Таблица № 7.5 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 5.1	Доставка, приемка сырья, хранение п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 5.2	Термическая обработка

9.8. Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции: салатов, первых блюд, вторых блюд, третьих блюд, выпечки.

Таблица № 8 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции

Наименование операции	Объединенная ККТ	Перечень ККТ при производстве				
		Салаты	Первые блюда	Вторые блюда	Третьи блюда	Молочная смесь
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1
Термическая обработка	ККТ 3	1.2	2.2	3.2	4.2	5.2

9.9. Принцип ХАССП № 3. Определение критических пределов для каждой КТ

9.9.1. Критический предел – это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в КТ, чтобы предотвратить возникновение рисков безопасности пищевых продуктов.


Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в КТ. У каждой КТ может быть одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

9.9.2. Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т.ч. фумиганты, гормональные препараты) и радионуклидов определяют в исходном продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции общественного питания, предприятиями-изготовителями.

9.9.3. Подтверждение качества и безопасности поступающих в пищеблок продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

9.9.4. Выявление недопустимых отклонений в пищевой продукции по результатам проведенных лабораторных исследований является основанием для отказа от поступившей пищевой продукции с оформлением акта списания.

9.9.5. Мерой контроля опасного фактора при изготовлении продукции общественного питания определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

9.9.6. Критический предел для продукции общественного питания принимается в соответствии с нормативно-технической документацией, в соответствии с которой осуществляется изготовление блюд и кулинарной продукции, а также обязательными требованиями технических регламентов и санитарных правил.

9.10. Принцип ХАССП № 4. Установление системы мониторинга КТ (внутренний контроль).

9.10.1. Контроль представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых – удостовериться в том, что состояние КТ находится в рамках установленных критических пределов.

С этой целью проводится мониторинг (внутренний аудит).

9.10.2. Для осуществления мониторинга в КТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции (декларации о соответствии обязательным требованиям, ветеринарно-сопроводительные документы, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, товаросопроводительные документы (счет-фактура), маркировка);
- наличие на рабочих местах технологических, технико-технологических карт, рецептур;
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов (термометры, таймеры и т.д.);
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

9.10.3. Порядок проведения мониторинга в КТ предусматривает использование:

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;
- прерывных методов (лабораторные методы исследований), являющиеся особенно объективными.

9.10.4. Настоящий План ХАССП составлен на основе:

- проведения анализа факторов опасности,
- определения контрольных точек и критических контрольных точек,
- определения критических пределов ККТ,
- проведения мониторинга.

9.10.5. Для реализации мониторинга для каждой установленной ККТ составлен рабочий лист ХАССП, приложение № 2.

9.10.6. Совокупность всех рабочих листов ХАССП – План ХАССП.

9.11. Принцип ХАССП № 5. Корректирующие действия.

9.11.1. Корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

9.11.2. Для установления порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений применяются корректирующие действия и проверки.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

9.11.3. Корректирующие действия определены как предупреждающие, так и оперативные.

- ❖ Предупреждающие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов для устранения рисков или их снижения до допустимого уровня, определены заранее и задокументированы для каждой ККТ. Предупреждающие (корректирующие) действия на каждую область представлены в соответствующем Плане HACCP.
- ❖ В отдельных случаях корректирующие действия могут разрабатываться оперативно ГБПП после установления факта нарушения критического предела.

К действиям оперативного характера отнесены: наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов.

Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает, в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушился, корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это достигается непрерывными системами контроля, предотвращая, таким образом, отклонение.

9.11.4. В каждом конкретном случае корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом.

9.11.5. Учет регистрации несоответствий и корректирующих действий по HACCP проводится в специальном журнале (приложение № 4).

9.11.6. За проведение корректирующих действий назначаются ответственные лица в соответствии с полномочиями под руководством директора образовательной организации, им же проводится и контроль исполнения корректирующих действий.

9.11.7. Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие. Прежде всего, такую продукцию следует изолировать и провести испытания для проверки доброкачественности.

Если результаты показывают, что продукция опасна для потребления, могут быть приняты решения:

- утилизировать несоответствующую продукцию;
- обработать дополнительно несоответствующую продукцию.

По результатам проведенной утилизации составляется акт списания.


9.12. Принцип № 6 HACCP. Верификация. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы HACCP. Установление процедур проверки системы HACCP.

9.12.1. Процедуры проверки системы HACCP проводятся с целью определения работоспособности и установления эффективности системы менеджмента качества на практике.

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

9.12.3. Программа проверки состоит из:

- анализа зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

- оценки соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверки выполнения предупреждающих действий;
- анализа результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценки эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализации документов.

9.12.4. Программу проверки разрабатывает ГБПП, а отчет о проверке утверждает директор образовательной организации.

9.13. Принцип № 7 ХАССП. Документирование и записи ХАССП.

9.13.1. Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности Системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

9.13.2. Управление документацией осуществляется с целью обеспечения необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

9.13.3. В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

9.13.4. Документация состоит:

- должностные инструкции;
- записи;
- нормативно-правовая документация.

9.13.5. Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми правилами и порядком.

9.13.6. Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном), исходя из интересов, потребностей работников организации.

9.13.7. Ведение перечня документации осуществляет руководитель ГБПП.


9.13.8. Актуализация, внесение изменений проводятся с целью применения актуальных версий документов в местах их применения работниками, действующие нормативные документы периодически и проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

10. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям

10.1. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям их локализации и ликвидации последствий является одним из видов деятельности по обеспечению безопасности пищевой продукции.

10.2. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и аварийным ситуациям включает:

- идентификацию возможных чрезвычайных ситуаций (проведение анализа рисков в деятельности предприятия, определение опасных участков, степени их опасности и возможных последствий);

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

- разработку мероприятий по предупреждению, локализации и ликвидации последствий аварийных ситуаций и порядка действий персонала при их возникновении;
- обучение персонала действиям в чрезвычайных обстоятельствах и аварийных ситуациях.

10.3. Для обеспечения реагирования на аварийные ситуации в образовательной организации имеются:

- средства связи;
- аварийные запорные клапаны систем водоснабжения, отопления, энергоснабжения;
- противопожарное оборудование;
- система аварийной сигнализации;
- перечень номеров телефонов аварийных служб города.

10.4. Предупреждение чрезвычайных и аварийных ситуаций обеспечивается:

- организацией и проведением своевременных технических ремонтов и планово-предупредительных ремонтов (оборудования, здания, помещений, инженерных сетей, санитарно-технического оборудования);
- организацией прохождения работниками предварительных (перед поступлением на работу) и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации персонала, а также профилактических прививок в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок;
- проведением периодических инструктажей персонала по работе с технологическим оборудованием;
- проведением противоаварийных тренировок и учений среди персонала;
- обеспечением персонала средствами индивидуальной защиты и профилактики, санитарной одеждой;
- применением моющих и дезинфекционных средств;
- проведением инструктажа о соблюдении техники безопасности при работе с технологическим оборудованием и дезинфекционными средствами.

10.5. Перечень потенциальных чрезвычайных ситуаций, мероприятия по реагированию на каждую ситуацию, время выполнения мероприятий и лица, ответственные за выполнение мероприятий приведен.



Таблица № 8

Перечень чрезвычайных ситуаций и порядок действий при них


Чрезвычайная ситуация	Мероприятия по локализации и ликвидации	Срок (время) выполнения мероприятия	Ответственный за выполнение мероприятий
Сбой в работе технологического оборудования	Отключить оборудование	при обнаружении сбоя	повар
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 мин после обнаружения	
	Исключить доступ персонала к неисправному оборудованию до принятия решения ответственными лицами (при угрозе здоровью и жизни, разместить персонал в безопасном помещении, обеспечить СИЗ)	при обнаружении сбоя	
	Обеспечить охрану оборудования, помещений и др. при необходимости	после отключения	
	Принять решение об использовании (утилизации) продукции, полуфабрикатов, изменения технологических процессов дальнейшей переработки или приготовления	после отключения	Зав. складом, бухгалтер
	Установить причину сбоя работы оборудования	в течение 30 минут с начала работ	Зав. столовой
	Провести работы по ремонту оборудования	после установления причин	Рабочий по ремонту
	Ввести в работу оборудование	после проверки оборудования	Рабочий по ремонту
Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	после запуска оборудования	Зав. столовой, рабочий по ремонту	
Порыв трубопроводов теплоснабжения	Отключить теплоснабжение	при обнаружении порыва	Повар
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 мин после обнаружения	
	Исключить доступ персонала в производственные помещения до принятия решения ответственными лицами (при угрозе здоровью и жизни, разместить персонал в безопасном помещении, обеспечить СИЗ)	при обнаружении порыва	
	Обеспечить охрану оборудования, помещений и др. при необходимости	после отключения	



Чрезвычайная ситуация	Мероприятия по локализации и ликвидации	Срок выполнения мероприятия (время)	Ответственный за выполнение мероприятий
	Принять решение об использовании (утилизации) полуфабрикатов, продукции	после отключения	
	Установить причину порыва	в течение 30 минут с начала работ	
	Провести работы по ремонту трубопровода	после установления причин	Техническая служба
	Ввести в работу теплоснабжение, оборудование	после проверки трубопровода, оборудования	Заместитель директора по АХР, Техническая служба
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	после запуска оборудования	Заместитель директора по АХР, Техническая служба, Зав. столовой
Отключение электроэнергии	Приостановить работу организации		Повар, Зав. складом
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 минут	
	Обеспечить охрану помещений, оборудования при необходимости	после отключения	
	Принять решение об использовании (утилизации) полуфабрикатов, продукции	после отключения	
	Установить причину отключения электроэнергии	в течение 15 минут	
	Провести работы по ремонту оборудования	после установления причин	Техническая служба
Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	после запуска оборудования	Заместитель директора по АХР, Техническая служба, Зав. столовой	
Отключение водоснабжения	Приостановить работу предприятия		Буфетчика
	Отключить оборудование, которое не может работать без водоснабжения	после отключения водоснабжения	
	Уведомить руководителя с помощью мобильной связи	в течение 5 минут	



Чрезвычайная ситуация	Мероприятия по локализации и ликвидации	Срок выполнения мероприятия (время)	Ответственный за выполнение мероприятий
	Принять решение об использовании (утилизации) полуфабрикатов, продукции	после отключения	Зав. складом, Бухгалтер
	Установить причину отключения водоснабжения	в течение 15 минут	Техническая служба
	Провести работы по ремонту оборудования	после установления причин	Техническая служба
	Ввести в работу оборудование	после включения водоснабжения	Техническая служба, Заместитель директора по АХР
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	сразу после запуска оборудования	Техническая служба, Заместитель директора по АХР, Зав. столовой

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

11. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

11.1. Функции по организации производственного контроля возложены на шеф-повара.

11.2. Ответственным за осуществление производственного контроля назначается заместитель директора по административно-хозяйственной работе и должностные лица пищеблока в соответствии с их функциональными обязанностями, изложенными в должностной инструкции (должностном регламенте)

Таблица № 9

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственные лица
Условия труда работников и состояние буфета	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневный визуальный контроль за соблюдением требований охраны труда; • ежемесячный контроль за функционированием: <ul style="list-style-type: none"> - системы вентиляции; - систем водоснабжения, канализации, санитарно-технических приборов; - электрических сетей, световой аппаратуры с заменой перегоревших ламп. • исследование физических факторов на пищеблоке (1 раз в год) 	Зав. столовой, Зав. складом, Технолог
Санитарное состояние буфета	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневный визуальный контроль санитарного состояния пищеблока; • исследования на наличие кишечной палочки, других инфекционных возбудителей (смывы) 1 раз в год и по эпидемиологическим показаниям 	Повар Зав. столовой Заместитель директора по АХР
Состояние технологического и холодильного оборудования буфета, техническая исправность оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • контроль за состоянием и функционированием технологического оборудования пищеблока 	Зав. столовой, Зав. складом, Технолог
Маркировка оборудования, разделочного и уборочного инвентаря	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневный визуальный контроль за наличием и состоянием маркировки разделочного и уборочного инвентаря; • обновление маркировки (не реже 1 раза в месяц); 	Повар, Зав. столовой
Санитарное состояние продовольственных складов	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневный визуальный контроль санитарного состояния продовольственных складов; • ежедневный контроль микроклиматических параметров в помещениях продовольственных складов; 	Зав. складом
Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования	<ul style="list-style-type: none"> • ежедневный визуальный контроль температурного режима внутри холодильного оборудования 	Зав. складом

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

ПРОГРАММА организации и проведения производственного контроля

12. Порядок организации и проведения производственного контроля.

12.1. Контроль за поступлением качественного и безопасного продовольственного

(пищевого) сырья и (или) пищевой продукции (процедуры № 1, 2, 6, 7, 11), КТ № 1, 2

12.1.1. Визуальный контроль за обеспечением поставки качественной и безопасной пищевой продукции (продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции) предусматривает:

контроль наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности	1 раз в год
контроль наличия рациона для формирования меню	перед разработкой меню
контроль наличия меню	перед началом работы оздоровительной организации
контроль наличия сборника рецептов и (или) технологических, технико-технологических карт	перед началом реализации меню
контроль комплектования организации для детского питания персоналом в соответствии со штатным расписанием	1 раз в год и по мере необходимости
контроль комплектования персоналом с соответствующим образованием и опытом работы	при приеме на работу
контроль наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности	при разработке штатного расписания
контроль ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента)	при трудоустройстве каждого работника
контроль организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками	1 раз в год
контроль наличия, оформления и полноты ведения форм учета и отчетности в части соблюдения требований санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования	1 раз в месяц
контроль определения потребностей и требований к закупаемой пищевой продукции (подготовка технического задания)	
контроль использования для перевозки пищевой продукции (пищевая продукция промышленного изготовления, полуфабрикаты) специализированного автотранспорта	

12.2. Предварительный (входной) контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (процедуры № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12), КТ № 1,2,3.


12.2.1. Визуальный контроль за условиями транспортировки, приема пищевой продукции предусматривает:

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

контроль санитарного состояния, целостности внутренней отделки грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль проведения поставщиком пищевой продукции регулярной мойки и дезинфекции грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции	1 раз в месяц
контроль соблюдения температурных режимов при перевозке скоропортящейся и особоскоропортящейся пищевой продукции	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль соблюдения при перевозке пищевой продукции товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль наличия личных медицинских книжек с результатами пройденного медицинского осмотра (предварительный, периодический), отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации грузчиков или водителей (экспедиторов)	1 раз в год
контроль наличия договоров (контрактов) на поставку продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль внесения записей в полном объеме в соответствии с установленной формой журнала входного контроля скоро и особоскоропортящейся пищевой продукции	при приеме каждой партии пищевой продукции

12.2.2. Визуальный контроль за условиями приема, перемещения, временного хранения пищевой продукции предусматривает:

контроль проведения органолептической оценки качества и безопасности пищевой продукции (внешний вид, запах, целостность транспортной и потребительской упаковки)	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль наличия сопроводительной документации (товаротранспортная накладная, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции)	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль наличия на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша)	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль наличия полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль проведения идентификации пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами	при приеме каждой партии пищевой продукции
контроль наличия документов, подтверждающих прослеживаемость пищевой продукции	при приеме каждой партии пищевой продукции


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

контроль отзыва, изъятия или утилизации пищевой продукции	при выявлении пищевой продукции несоответствующей обязательным требованиям
контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы)	ежесменно
контроль наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование	при вводе в эксплуатацию
контроль проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильного и технологического оборудования	в соответствии с графиком и по мере необходимости
контроль условий хранения пищевой продукции (правила товарного соседства, расстановка оборудования для хранения, норм складирования, температура, влажность воздуха)	ежедневно
контроль температуры и влажности воздуха в складских помещениях	ежедневно
контроль температуры внутри холодильного оборудования	ежедневно
ведение записей в журнале (листе) контроля температурно-влажностных режимов хранения пищевой продукции	ежедневно
контроль соблюдения сроков годности пищевой продукции	ежедневно
контроль соблюдения ротации при хранении пищевой продукции	ежедневно

12.3. Контроль за соблюдением этапов технологического процесса. Операционный (производственный) контроль (процедуры 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10), КТ № 4,5, ККТ 1, 2, 3, 4, 5, 6.

12.3.1. Визуальный контроль за соблюдением технологических операций на всех этапах технологического процесса предусматривает:

контроль наличия нормативной, технологической и другой документации, регламентирующей работу организации для детского питания	перед началом смены
контроль наличия меню	перед началом деятельности
контроль наличия технической документации (рецептурные сборники, ТК и ТТК) на изготавливаемые блюда и кулинарные изделия	ежедневно, перед началом смены
контроль за отбором и хранением суточных проб (при необходимости)	ежедневно
контроль проведения бракеража готовых блюд и кулинарных изделий	каждой партии приготовленной пищи
контроль ведения журнала бракеража готовой кулинарной продукции	ежедневно
контроль расстановки оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающей поточность технологического процесса	при оснащении помещений оборудованием, ежедневно
контроль обеспечения свободного доступа к холодильному и технологическому оборудованию в процессе работы и в процессе проведения уборки	при оснащении помещений оборудованием, ежедневно
контроль соблюдения поточности технологических процес-	ежедневно

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

сов, исключения встречных потоков продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, чистой и использованной посуды, инвентаря, тары, а также персонала и посетителей	
контроль раздельного использования технологического оборудования, предназначенного для обработки сырой и готовой пищевой продукции	при каждой технологической операции
контроль соблюдения маркировки холодильного, технологического оборудования, производственных столов, кухонной посуды, инвентаря и тары	при каждой технологической операции
контроль соблюдения технологических процессов (операций) изготовления кулинарной продукции	постоянно
контроль соблюдения температуры и времени термической обработки при изготовлении продукции для детского питания	постоянно
контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы)	ежесменно
контроль наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование	при вводе в эксплуатацию
контроль проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование	в соответствии с графиком и по мере необходимости
контроль внесения изменений в меню при выходе холодильного или технологического оборудования из строя	немедленно

12.3.2. Лабораторный контроль пищевой продукции предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации.

12.3.3. Контроль проведения лабораторных исследований качества и безопасности продукции общественного питания проводится в соответствии с таблицей 1.

Лабораторный производственный контроль на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье, осуществляется на договорной основе с аккредитованной лабораторией в объеме и с периодичностью, указанной в таблице № 10.


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

Таблица № 10

**Инструментальный и лабораторный контроль
факторов производственной среды**

Рабочее место и место отбора проб	Фактор окружающей среды	Периодичность контроля	Методы исследования ³
повар, мойщик посуды	искусственная освещенность ¹	1 раз и после проведения реконструкции системы освещения или замены ламп на энергосберегающие	1, 2
	параметры микроклимата ²	1 раз в год и после проведения реконструкции системы отопления помещений	3
	уровень шума	1 раз в 5 лет и после проведения профилактических работ по снижению уровня шума (при необходимости)	4
	интенсивность теплового облучения	1 раз в 5 лет и после установки нового производственного оборудования с выделением тепла	3

Примечание:

* Методы исследования, используемые для определения безопасности:

1. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-16. – М.: Издательство стандартов, 1997. – 25 с.

2. Методические указания МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТМО1-98 «Оценка освещенности рабочих мест».

3. Методы контроля. Физические факторы. Методические указания. МУК 4.3.2756-10 «Методические указания по измерению и оценке микроклимата производственных помещений».

4. Межгосударственный стандарт. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 12.1.050-86.

** к параметрам искусственного освещения относятся: а) уровень освещения, б) коэффициент пульсации, в) показатель дискомфорта.

*** к параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха, б) температура воздуха, в) влажность воздуха, г) интенсивность теплового облучения.

12.3.4 Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах.


12.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке

12.4.1. Согласно приказа МЗ РФ от 28.01.2021 г № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации. Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работами, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры» все вновь поступившие на предприятие проходят первичный медицинский осмотр.

13. Вид работ и услуг, контроль безопасности

13.1. Контроль за безопасностью оказываемых услуг осуществляется с применением лабораторных исследований (испытаний) изготавливаемой пищевой продукции.

13.1.1. Визуальный контроль за условиями транспортировки, временного хранения пищевой продукции, приготовлением и реализацией кулинарной продукции.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

13.1.2 Лабораторный контроль пищевой продукции предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности и качества питьевой воды с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации и столовой и кухонной посуды в процессе мытья.

13.1.3. Контроль проведения лабораторных исследований качества и безопасности воды и продукции общественного питания указан в таблице № 11.

Таблица № 11

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных исследований

Объект	Исследуемые показатели	Периодичность	Методики
Смывы с объектов внешней среды в цехах пищеблока	БГКП, сальмонеллез	1 раз в год	3,4
Овощи, рыба	Яйца гельминтов, цисты кишечных патогенных	1 раза в год	4
Блюда собственного производства: - холодные блюда (салаты из сырых и вареных овощей); - первые, вторые, гарниры	КМАФАиМ, БГКП (колиформы), E.Coli, S.aureus, сальмонеллы, Proteus	1 раз в год	3,4
Холодная вода из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ	1 раз в год	1
Горячая вода из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ, температура	1 раз в год	1,2

Примечание:* Методы исследования, используемые для определения безопасности:


1. МУК 4.2.1018-01 «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды».
2. МУК 4.3.2900-11 «Методы контроля. Физические факторы. Измерение температуры горячей воды систем централизованного горячего водоснабжения»
3. ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) «Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella».
4. МУ 2657-82 «Методические указания по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами».

13.2. В случае изготовления несоответствующей требованиям безопасности кулинарной продукции применяется система прослеживания, позволяющая идентифицировать каждую партию готовой продукции, ее связь с партией сырья, поставщиком этого сырья, определить распределение (реализацию) и провести изоляцию несоответствующей продукции.

Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, которые предусмотрены ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Решение о возможности использования кулинарной продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством в области ветеринарии.

Такая пищевая продукция до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия, осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

В случае утилизации несоответствующей пищевой продукции, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) индивидуальный предприниматель осуществляет выбор способов и условий ее утилизации.

Приведение несоответствующей пищевой продукции в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее – уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства в области защиты окружающей среды.

В тех случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, индивидуальный предприниматель письменно уведомляет уполномоченный орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

При утилизации пищевой продукции, несоответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) индивидуальный предприниматель представляет подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленным действующим законодательством, в орган, вынесший предписание об их утилизации, документ.

14. Мероприятия по обеспечению соблюдения санитарных правил и гигиенических нормативов

14.1. Контроль за санитарной обработкой помещений и соблюдением температурных режимов проводят в соответствии в таблице № 12.

Таблица № 12

Контроль санитарной обработки помещений

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Внутренние стены, двери помещений	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами, споласкивание	1 раз в неделю
Полы	мытьё теплой водой или моющими растворами	2 раза в день и по мере необходимости
Санитарно-бытовые помещения	мытьё теплой водой или моющими растворами	2 раза в день и по мере необходимости
Санитарно-техническое оборудование	мытьё теплой водой или моющими растворами, мытьё с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	1 раз в день и по мере необходимости
Производственное оборудование, инвентарь, посуда, тара	очистка, мытьё с применением моющих средств, мытьё с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	после каждого технологического процесса



Холодильное оборудование	очистка, мытье с применением моющих средств, дезинфекция, ополаскивание	1 раз в 10 дней
Осветительные приборы, вентиляционные системы	мытьё теплой водой с моющими растворами	1 раз в месяц
Радиаторы, подоконники	мытьё теплой водой с моющими растворами	1 раз в месяц
Уборочный инвентарь	мытьё теплой водой с моюще-дезинфицирующими растворами	ежедневно по окончанию работ
Электроосветительная аппаратура	протираание влажной ветошью, смоченной в моющем растворе	1 раз в месяц
Внутреннее оконное остекление	протираание влажной ветошью	перед началом работы и по мере необходимости
Места временного хранения отходов и емкости для их хранения	мытьё теплой водой с моющими и дезинфекционными растворами	ежедневно и по мере необходимости
Емкости для сбора мусора и пищевых отходов	мытьё теплой водой с моющими растворами, дезинфекция	после каждой очистки

15. Контроль за медицинскими осмотрами и иммунизацией

15.1. Заместитель директора по АХР осуществляет контроль за работой по проведению предварительных и периодических медицинских осмотров и иммунопрофилактике персонала и работников, направленных на работу на пищеблок. В соответствии с Приказом МЗ РФ № 29н проведение периодических медицинских осмотров организуется на основании разработанного и утвержденного в установленном порядке контингента и поименного списка работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам


13.2. Контроль прохождения предварительного медицинского обследования персонала, поступающего на работу, и периодического медицинского обследования осуществляется заведующим производством.

13.3. При проведении периодических осмотров обследуемые лица в соответствии с периодичностью осмотров, указанной в таблице № 7, проходят:

1) анкетирование в целях сбора анамнеза, выявления отягощенной наследственности, жалоб, симптомов, характерных для следующих неинфекционных заболеваний и состояний: стенокардии, перенесенной транзиторной ишемической атаки или острого нарушения мозгового кровообращения, хронической обструктивной болезни легких, заболеваний желудочно-кишечного тракта, дорсопатий; определения факторов риска и других патологических состояний и заболеваний, повышающих вероятность развития хронических неинфекционных заболеваний: курения, риска пагубного потребления алкоголя, риска потребления наркотических средств и психотропных веществ без назначения врача, характера питания, физической активности;

2) следующие исследования:

расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0


общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, скорость оседания эритроцитов);
 клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);
 электрокардиография в покое, проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;
 измерение артериального давления на периферических артериях, проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;
 определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;
 исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), проводится для граждан в возрасте 18 лет и старше;
 определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно. Сердечно-сосудистый риск определяется по шкале сердечно-сосудистого риска SCORE, при этом у граждан, имеющих сердечно-сосудистые заболевания атеросклеротического генеза, сахарный диабет второго типа и хроническое заболевание почек, уровень абсолютного сердечно-сосудистого риска по шкале риска SCORE не определяется и расценивается как очень высокий вне зависимости от показателей шкалы;
 определение абсолютного сердечно-сосудистого риска – у граждан в возрасте старше 40 лет;
 флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;
 измерение внутриглазного давления при прохождении периодического осмотра, начиная с 40 лет.

3) осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога.
 4) женщины – осмотр врачом – акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;
 женщины в возрасте старше 40 лет – маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография молочных желез.
 По результатам периодических медицинских осмотров, оформляется заключительный акт.

Таблица № 13

Периодичность и объем обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников

Профессии	периодичность	специалисты	Лабораторные исследования
Работники пищеблока и свя-	1 раз в год	Врач-оториноларинго-	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей


	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

занный с работами по транспортировке, хранении пищевого сырья и продуктов		лог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям
---	--	---	---

15.4. Иммунизация персонала организации общественного питания контролируется в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

Таблица № 14

Национальный календарь профилактических прививок (с изменениями на 14 сентября 2020 года)	
Наименование профилактической прививки	Категории граждан, подлежащих обязательной вакцинации
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против кори, ревакцинация против кори	взрослые в возрасте до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведения о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно), относящиеся к группам риска (работники организаций общественного питания, не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори
Вакцинация против краснухи, ревакцинация против краснухи	женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против вирусного гепатита В	взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против гриппа	взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям (в том числе работники общественного питания); взрослые старше 60 лет; лица с хроническими заболеваниями, в том числе с заболеваниями легких, сердечно-сосудистыми заболеваниями
Календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям	
Против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	приоритету 1-го уровня относятся: взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям: в том числе работники общественного питания,

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0


Приложение № 1

Список нормативных документов

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 023/ 2011«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» (с изменениями и дополнениями);
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299 (с изменениями и дополнениями);
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации для детского питания населения»

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах HACCP	2024 год Изменение: 0

- 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 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
- ГОСТ Р ИСО 9000-2011 «Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»;
- ГОСТ Р ИСО 10012-2008 «Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- ГОСТ Р 51074-2003 «Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования»;
- ГОСТ Р 51232-98 «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством»;
- ГОСТ Р 54607.1-2011 «Услуги для детского питания. Методы лабораторного контроля продукции для детского питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»;
- ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги для детского питания. Методы лабораторного контроля продукции для детского питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»;
- ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги для детского питания. Номенклатура показателей качества продукции для детского питания»;
- ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги для детского питания. Идентификация продукции для детского питания. Общие положения»;
- ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги для детского питания. Система менеджмента безопасности продукции для детского питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания»;
- ГОСТ Р 56725-2015 «Услуги для детского питания. Хранение проб продукции для детского питания на предприятиях для детского питания»;
- ГОСТ Р 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»;
- ГОСТ Р 56766-2015 «Услуги для детского питания. Продукция для детского питания. Требования к изготовлению и реализации»;
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги для детского питания. Требования к персоналу»;
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги для детского питания. Общие требования»;
- ГОСТ 31985-2013 «Услуги для детского питания. Термины и определения»;
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги для детского питания. Технологические документы на продукцию питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»;

	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя школа № 155 имени Героя Советского Союза Мартынова Д.Д.»	
	Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП	2024 год Изменение: 0

- ГОСТ 31988-2012 «Услуги для детского питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции для детского питания»;
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги для детского питания. Метод органолептической оценки продукции для детского питания»;
- ГОСТ 33818-2016 «Мясо. Говядина высококачественная. Технические условия»;
- ГОСТ 31962-2013 «Мясо кур (тушки кур, цыплят-бройлеров и их части)»;
- ГОСТ 1129-2013 «Масло подсолнечное. Технические условия»;
- ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное»;
- ГОСТ Р 55290-2012. «Крупа гречневая. Общие технические условия»;
- ГОСТ 572-2016 «Крупа пшено шлифованное. Технические условия»;
- ГОСТ 5784-60 «Крупа ячневая Технические условия»;
- ГОСТ 6292-93 «Крупа рисовая. Технические условия»;
- ГОСТ Р 51574-2018 «Соль пищевая. Общие технические условия»
- ГОСТ Р 51783-2001 «Лук репчатый свежий, реализуемый в розничной торговой сети»
- ГОСТ 32284-2013 «Морковь столовая свежая, реализуемая в розничной торговой сети»;
- ГОСТ 7176-2017 «Картофель продовольственный. Технические условия»;
- ГОСТ 1724-85. «Капуста белокочанная свежая, заготавливаемая и поставляемая»;
- ГОСТ 1722-85 «Свекла столовая свежая, заготавливаемая и поставляемая»;
- ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия»;
- ГОСТ 33222-2015 «Сахар белый. Технические условия»;
- ГОСТ Р 54731-2011 «Дрожжи прессованные хлебопекарные. Технические условия»;
- ГОСТ Р 54845-2011 «Дрожжи хлебопекарные сухие. Технические условия»;
- ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия»;
- ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия»;
- ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»;
- Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»;
- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

* примечание – при пользовании указанными стандартами целесообразно проверить их действие в информационной системе общего пользования – на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю «Национальные стандарты», который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя «Национальные стандарты» за текущий год.