

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО «Домашняя кухня»

И.В. Чухландцева

« 02 » 2021 г.



## Программа

# производственно – лабораторного контроля с применением принципов ХАССП

услуга питания в общеобразовательных школах

МБОУ « СОШ № 12 »

МБОУ « СОШ № 15 »

МБОУ « Прогимназия № 10 »

МБОУ «Лингвистическая гимназия № 20 им. Л.Л. Верховцевой»

МБОУ « СОШ № 24 »

МБОУ « Лицей № 26 »

ГКОУ УР « СОШ № 4 с ОВЗ »

ГКОУ УР « СОШ № 5 с ОВЗ »

и детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей  
на период 2021-2023.г.

**Юридический и фактический адрес:** г. Сарапул, ул. Молодежная, д.19а, кв.5

МБОУ « СОШ № 12 »- г. Сарапул, ул. Горького,102

МБОУ « СОШ № 15 »-г. Сарапул, ул.Гоголя,23

МБОУ «Прогимназия № 10 »-г. Сарапул,ул.Пугачева,63

МБОУ «Лингвистическая гимназия № 20 им. Л.Л. Верховцевой » - г. Сарапул, ул. Пугачева, д.130

МБОУ СОШ № 24-г. Сарапул, ул Фурманова 1а

МБОУ « Лицей № 26»- г. Сарапул, ул. Гончарова, 65

ГКОУ УР « СОШ № 5 с ОВЗ»- г. Сарапул, ул. Гоголя,99

ГКОУ УР « СОШ № 4 с ОВЗ»- г. Сарапул, ул. Гагарина,20

**Вид деятельности:** деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания

#### **Общие положения**

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в общеобразовательных учреждениях (далее – Учреждения) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

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

**Цель производственного контроля :** качество пищевой продукции в Учреждении является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

**Объекты производственного контроля:** производственные помещения, технологическое оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ и оказания услуг.

**Должностные лица, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:** заместитель директора, заведующая производством.

#### **Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 2.1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2.2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 2.3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
- 2.5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 2.6. порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 2.7. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.3. настоящей части, от установленных предельных значений;
- 2.8. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 2.9. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 2.10. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
- 2.11. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

## Документация программы ХАССП

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

. Документация программы ХАССП должна включать:

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

### ПЕРЕЧЕНЬ учетно-регистрационной документации

Номер п/п	Наименование документа	Ответственное лицо, место хранения	Срок хранения по заполнению
1	2	3	4
<b>Перечень нормативной документации</b>			
1	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
2	СанПиН 3.1.3597-20 Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
3	Рекомендации по профилактике новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в предприятиях торговли МР 3.1./2.3.5.0191-20	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
4	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 № 29-ФЗ	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
5	ФЗ-52 от 30.03.99г. «О санитарно-эпидемиологическом	директор	По мере внесения изменений или

	благополучии населения РФ»	(бухгалтерия предприятия)	отмены
6	СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемических (профилактических) мероприятий»	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
7	МР 2.4.0162-19 Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании ( в образовательных и оздоровительных организациях)	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
8	СанПиН 2.3.2.1324-03«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
9	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г № 880.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
10	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г № 881.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
11	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, 2004г.	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
12	Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях УР, 2008	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
13	Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях , Москва Дели плюс 2017	директор (бухгалтерия предприятия)	По мере внесения изменений или отмены
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Документы системы ХАССП</b>			
1	Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции	Координатор группы ХАССП ( бухгалтерия предприятия)	5 лет

2	Руководство по системе ХАССП	Координатор группы ХАССП, ( бухгалтерия предприятия)	Актуализация-1 раз в 5 лет или по мере необходимости
3	Планы ХАССП	Координатор группы ХАССП, ( бухгалтерия предприятия)	Актуализация-1 раз в 5 лет или по мере необходимости
4	Перечень предупреждающих действий	Координатор группы ХАССП, ( бухгалтерия предприятия)	Актуализация-1 раз в 5 лет или по мере необходимости
5	График проведения внутренних проверок	Координатор группы ХАССП, ( бухгалтерия предприятия)	1 год
6	Материалы внутренних проверок	Координатор группы ХАССП, ( бухгалтерия предприятия)	1 год

**Перечень форм учета и отчетности**

1	Программа производственно–лабораторного контроля , основанного на принципах ХАССП услуга питания в общеобразовательных школах МБОУ « СОШ № 12 », МБОУ « СОШ № 15 », МБОУ « Прогимназия № 10 », МБОУ «Лингвистическая гимназия № 20», МБОУ « СОШ № 24 », МБОУ «Лицей № 26», ГКОУ УР «СОШ № 4 с ОВЗ», ГКОУ УР «СОШ № 5 с ОВЗ» и детских оздоровительных лагерях с дневным пребыванием детей на период 2021-2023.г.	<b>зам. директора ( бухгалтерия предприятия)</b>	3 года
---	--	--	--------

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
2	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой	<b>зав. производством пищеблока</b>	3 года
3	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	<b>зав. производством пищеблока</b>	3 года
4	Журнал проведения дезинфекции холодильного оборудования	<b>зав. производством пищеблока</b>	3 года
5	Журнал учета проведения генеральных уборок	<b>зав. производством пищеблока</b>	3 года
6	Гигиенический журнал	<b>зав. производством пищеблока</b>	3 года

7	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	зав. производством пищеблока	3 года
8	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	зав. производством пищеблока	3 года
9	Журнал учета медицинских осмотров	зав. производством пищеблока	3 года
10	Журнал учета дезсредств	зав. производством пищеблока	3 года
11	журнал учета пищевых отходов ( контроль индекс отходов)	зав. производством пищеблока	3 года
12	Журнал регистрации температуры и влажности воздуха	зав. производством пищеблока	3 года
13	Журнал для учета работы облучателя бактерицидного настенного ( ОБН)	зав. производством пищеблока	3 года
14	Журнал учета неисправностей технологического и холодильного оборудования	зав. производством пищеблока	3 года
15	Журнал учета производственного контроля	зам. директора ( бухгалтерия предприятия)	3 года
16	Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции	зам директора ( бухгалтерия предприятия)	3 года
17	Журнал учета дезинфекции, дезинсекции и дератизации	зам. директора ( бухгалтерия предприятия)	3 года
18	Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	зав. производством пищеблока	3 года
19	Журнал мониторинга по принципам ХАССП	зам директора ( бухгалтерия предприятия)	3 года
20	Журнал регистрации боя посуды	зав. производством пищеблока	3 года
21	Журнал ежедневной уборки рабочего места	зав. производством пищеблока	3 года
22	Журнал учета измерительных приборов	Зам директора	3 года
23	Технологические карты	главный бухгалтер	бессрочно

		( бухгалтерия предприятия)	
24	Акты испытаний технологического и холодильного оборудования	зам. директора ( бухгалтерия предприятия)	3 года
25	Акты поверки измерительных приборов	зам. директора ( бухгалтерия предприятия)	3 года
26	Примерные 10-ти дневные комплексные меню	зам. директора ( бухгалтерия предприятия)	бессрочно
<b>Перечень форм учета и отчетности , необходимых для учета неотложных мероприятий по предупреждению распространения коронавирусной инфекции (Covid-19)</b>			
27	Журнал контроля кварцевания помещений	зав. производством пищеблока	3 года
28	Журнал по контролю состояния работников, осуществляемому путем замеров температуры тела работников.	зав. производством пищеблока	3 года
29	Журнал учета работников с выявленными симптомами ОРВИ	зав. производством пищеблока	3 года
30	Журнал по контролю проветривания помещений	зав. производством пищеблока	3 года
31	Журнал инструктажа работников о необходимости соблюдения правил личной гигиены	зав. производством пищеблока	3 года
32	Журнал контроля состояния поставщиков продуктов питания, путем замеров температуры тела	зав. производством пищеблока	3 года

## **I. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

### **1. Заведующая производством:**

- контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подлинность сертификатов, качественных удостоверений, ветеринарных свидетельств и пр.)
- контроль за организацией работы пищеблока и условиям хранения продуктов питания, в соответствии с правилами;
- контроль за исправностью оборудования на производстве;
- контроль качества санитарной обработки автотранспорта, осуществляющего доставку продуктов питания;
- контроль за температурным режимом хранения продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока;
- контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, правил обработки посуды и инвентаря, технологического оборудования;
- контроль за своевременностью прохождения медицинского осмотра сотрудников.

## **II. Перечень объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность**

№ п/п	Объект контроля	Факторы, представляющие потенциальную опасность	Вид контроля
1	Столовая	Пищевые отравления, кишечные инфекции	Соблюдение санитарно-гигиенических требований к хранению пищевых продуктов, кулинарной обработке продукции, технологии изготовления блюд; бактериологический анализ воды; смывы на патогенную микрофлору, БГКП; бактериологическое исследование готовой продукции; мясные и рыбные блюда на достаточность термической обработки

**ПЕРЕЧЕНЬ  
предупреждающих действий**

Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1	2	3	4
<b>Все операции</b>	<b>Биологический</b>	1. Режимы (температура, сроки годности, время) 2. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима 4. Соблюдение правил личной гигиены персоналом предприятия 5. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря 6. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции	1. Ежедневный контроль (температура, время, сроки годности) 2. Контроль здоровья работников 3. Мойка и дезинфекция оборудования и инвентаря 4. Контроль условий транспортирования (санитарный паспорт на транспорт, личная медицинская книжка) 5. Проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов, наличие информации на русском языке 6. Первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептика); сроки годности 7. Своевременность прохождения медицинских осмотров и обследований 8. Проведение текущих косметических ремонтов 9. Проведение дератизационных и дезинсекционных работ 10. Уборка помещений. 11. Проведение санитарных дней 12. Наличие и соблюдение графиков санитарной обработки оборудования и инвентаря 13. Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем 14. Организация профессионального гигиенического обучения и аттестации
			15. Соблюдение режимов санитарной обработки, концентрации моющих и дезинфицирующих средств 16. Лабораторные исследования качества и безопасности готовой продукции 17. Санитарная обработка посуды, приборов. 18. Контроль эффективности санитарной обработки (смывы)

	<b>Физический</b>	<b>Попадание посторонних предметов в продукт</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение правил санитарии и личной гигиены</li> <li>2. Проведение дератизации и дезинсекции</li> <li>3. Проведение планово-предупредительных ремонтов оборудования</li> <li>4. Проведение ремонта потолка, стен, полов</li> <li>5. Проверка исправности оборудования перед началом работы</li> </ol>
	<b>Химический</b>	<b>Остатки моющих и дезинфицирующих средств</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение режимов санитарной обработки, концентрации моющих и дезинфицирующих средств</li> <li>2. Соблюдение сроков проведения исследований смывов оборудования.</li> </ol>

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

<b>МЕРОПРИЯТИЯ</b>	<b>ПЕРИОДИЧНОСТЬ</b>	<b>ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО</b>
Косметический ремонт помещений	по мере необходимости	Директор Зам. директора
Проведение генеральной уборки	каждая пятница	Зам. директора Зав. производством
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	постоянно	Зам. директора Зав. производством
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	своевременно	Зам. директора Зав. производством
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно	Зам. директора Зав. производством
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	ежедневно	Зав. производством

Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	ежедневно	Зам. директора Зав. производством
Контроль за температурно- влажностным режимом хранения продуктов	ежедневно	Зав. производством
Соблюдение правил товарного соседства	постоянно	Зав. производством
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор Зам. директора
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор Зам. директора
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно	Зам. директора
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	2 раза в год	Директор Зам. директора



#### IV. Мероприятия, предусмотренные Программой производственного контроля

МЕРОПРИЯТИЯ	ПЕРИОДИЧНОСТЬ	ОТВЕТСТВЕННОЕ ЛИЦО
Косметический ремонт помещений	по мере необходимости	Директор Зам. директора
Проведение генеральной уборки	каждая пятница	Зам. директора Зав. производством
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	постоянно	Зам. директора Зав. производством
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	своевременно	Зам. директора Зав. производством
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	постоянно	Зам. директора Зав. производством
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	ежедневно	Зав. производством
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	ежедневно	Зав. производством, бракеражная комиссия
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	ежедневно	Зам. директора Зав. производством
Контроль за температурно- влажностным режимом хранения продуктов	ежедневно	Зав. производством
Соблюдение правил товарного соседства	постоянно	Зав. производством
Организация профилактических медицинских осмотров	1 раз в год	Директор Зам. директора
Организация гигиенического обучения	1 раз в год	Директор Зам. директора
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	постоянно	Зам. директора
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	2 раза в год	Директор Зам. директора

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

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	<p>- все помещений пищеблока должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.</p> <p>- на пищеблоке полы следует мыть горячей водой с добавлением 1-2%-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию.</p> <p>- инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</p> <p>- по окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.</p>	постоянно	Зам. директора, зав. производством
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования	Контроль за разведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.	постоянно	Зам. директора, зав. производством
3	Проведение мероприятий по дератизации и	ООО «Профилактика» в г. Сарапале	Ежемесячно	Зам. директора, зав. производством

	дезинсекции		по мере необходимости	
4	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	<p>- санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.</p> <p>Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при t не ниже 45 С и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>- разделочные доски, ножи, должны быть промаркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой при t не ниже 45 С, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой при t не ниже 65С и хранят поставленными на ребро в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь моют в моечном отделении для кухонной посуды.</p>	Постоянно	Зам. директора, зав. производством
5	Проверка качества и своевременности мойки дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	Для мытья столовой посуды ручным способом предусмотрены трехсекционные ванны. Мытье столовой посуды производят в следующем порядке: 1) механическое удаление остатков пищи,; 2) мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при t не ниже 45 С; 3) мытье во второй секции ванны в воде с t не ниже 45С и добавлением моющих средств в кол-ве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны; 4) ополаскивание посуды в третьей секции ванны	Постоянно	Зам. директора, зав. производством

		<p>горячей проточной водой с <math>t</math> не ниже 65 С, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. 5) просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах.</p> <p>В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при <math>t</math> не ниже 45 С, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых, пекарских сухожаровых шкафах в течение 10 минут.</p> <p>Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках –кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.</p> <p>В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при <math>t</math> не ниже 45С с добавлением моющих средств, дезинфицируют ( или кипятят в течении 15 мин), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.</p>		
6	Контроль за исправной работой	Контроль за температурой в холодильном	Ежедневно	Зам. директора,

	технологического, холодильного и другого оборудования.	оборудовании, за функционированием электрической плиты, пекарского шкафа и другого оборудования, за исправной работой водонагревателя		зав. производством
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: - механическая очистка от остатков пищи; - мытье щетками в воде с t не ниже 45 С с добавлением моющих средств; - ополаскивание горячей водой с t не ниже 65 С; - просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.	Постоянно	Зам. директора, зав. производством
8	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всего пищеблока, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.	Каждая пятница	Зам. директора, зав. производством
9	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений, с последующим заключением о необходимости проведения косметического ремонта	По мере необходимости	Директор, Зам директора

**У Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в детских оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей, при организации общественного питания детей, в организациях, осуществляющих образовательную деятельность.**

<b>Вид исследований</b>	<b>Объект исследования (обследования)</b>	<b>Количество, не менее</b>	<b>Кратность, не реже</b>	<b>Форма учета</b>
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного	Салаты, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда Исследуемого приема пищи	2 раза в год	Протокол испытания

законодательства				
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	обед	3-4 блюда	2 раза в год	Протокол испытания
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	1 раз в год ( если проводится витаминизация)	Протокол испытания
Смывы на БГКП в количестве 5 шт.	Объекты производственного окружения, руки, спецодежда персонала и .т.д	5 смывов	2 раза в год	Протокол испытания
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	5 смывов	2 раза в год	Протокол испытания
Исследование водопроводной холодной и горячей	Водопроводная вода холодная, горячая	1 проба	Ежегодно, бак. ан- 2 раза в год	Протокол испытания
Продукты на бак. исследование	Сырье ( сметана, масло сл, молоко и т.д)	2 продукта	2 раза в год	Протокол испытания
Продукты на достаточность термической обработки	Готовые блюда ( вторые блюда)	2 блюда	2 раза в год	Протокол испытания



