

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕЛЕНГИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
ТАРБАГАТАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

671110, с. Солонцы, ул. Бабушкина, 37 «а», тел./факс 8(301-46)58-4-67, school_solontsy@govrb.ru

Утверждаю:

Директор МБОУ «Селенгинская СОШ»

_____ Власова Л.Е.

Приказ № 176 от 30.08.2024 г.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
МБОУ «СЕЛЕНГИНСКАЯ СОШ»**

Наименование учреждения: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Селенгинская средняя общеобразовательная школа»

Осуществляемые виды деятельности: начальное общее образование, основное общее образование, среднее общее образование, дополнительное образование детей и взрослых

Учредитель: МКУ «Управление образования» МО «Тарбагатайский район»

Юридический и почтовый адрес учреждения: 671110, Республика Бурятия, Тарбагатайский район, с. Солонцы, ул. Бабушкина, 37а.

E-mail: school_solontsy@govrb.ru

Телефон: 83014658467

Директор: Власова Любовь Евгеньевна, телефон 89246575832

Завхоз: Степанова Олеся Викторовна

1. Общие положения

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», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МБОУ «Селенгинская СОШ» (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.

2. Термины, определения и сокращения

В настоящей процедуре использованы термины и определения в соответствии с ТР ТС 021 с изменениями от 14 июля 2021 и ГОСТ Р 51705.1-2001 года а также следующие сокращения:

- **система ХАССП** - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП
- **группа ХАССП** - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП
- **опасность** - потенциальный источник вреда здоровью человека,
- **опасный фактор** - вид опасности с конкретными признаками,

- **риск** - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий,
- **допустимый риск** - риск, приемлемый для потребителя,
- **недопустимый риск** - риск, превышающий уровень допустимого риска,
- **безопасность** - отсутствие недопустимого риска,
- **анализ риска** - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска,
- **предупреждающее действие** - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- **корректирующее действие (КД)** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня,
- **управление риском** - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
- **критическая контрольная точка (ККТ)** - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском,
- **предельное значение** - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- **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,
- **система мониторинга** - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.
- **проверка (аудит)** - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.
- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

3. Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения

3.1. Организация работ по применению программы.

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

Руководитель организации определяет и документирует Политику ХАССП (*Приложение 2*) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Руководитель организации определяет область применения ХАССП.

Руководитель организации приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (*Приложение 3*).

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию и действовать согласно должностным инструкциям.

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

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Руководство и сотрудники Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к составлению меню для организации питания детей разного возраста
- Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.
- Требования к санитарному содержанию помещений образовательных организаций
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые в образовательных организациях.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала.
- Требования к соблюдению санитарных правил.

Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека, требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Порядок организации и проведения производственного контроля.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ОУ в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

1. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий учреждения и осуществления контроля за их соблюдением.

2. Объектами производственного контроля являются пищеблок, туалеты, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг.

3. Производственный контроль включает:

- Наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью
- Осуществление (организация) лабораторных исследований и испытаний.
- Организацию медицинских осмотров.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно - эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.
- Обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработку методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
- Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный осмотр специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений.

4. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Иволгинском районе».

5. Программа производственного контроля составляется должностными лицами учреждения. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности учреждения.

6. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации.

7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются должностными лицами, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля приказом по ОУ.

Обязанности и ответственность должностных лиц учреждения за осуществление Программы производственного контроля

1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их

возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг,
- прекратить использование в учреждении сырья, материалов не соответствующих установленным требованиям.

2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля,
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор,
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия,
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг,
- осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции,
- осуществлять гигиеническое обучение работников.

3. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на руководителя учреждения.

4. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на должностных лиц учреждения, назначенных приказом руководителя, по осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

5. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

3.2. Проведение анализа рисков

С целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля, выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию).

Биологические опасности:

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

Химические опасности:

- Источниками Химических опасных факторов могут быть люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности:

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

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

- пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение,
- хранения сырья,
- производство пищевой продукции, в том числе: помещения и оборудование пищеблока, производственный процесс приготовления продукции,

- реализация готовой продукции,
- персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- практически равна нулю
- незначительная
- значительная
- высокая.

Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- легкое
- средней тяжести
- тяжелое
- критическое.

Анализ риска при приготовлении и потреблении блюд в ОУ

Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
Формирование ассортиментного перечня продукции			
<u>Биологические:</u> <ul style="list-style-type: none"> • эпидемиологически опасные блюда, • поступление запрещенного, недоброкачественного сырья 	<ul style="list-style-type: none"> • договоры с поставщиками • управление поставками • анализ и корректировка меню • планирование расхода продукции 	При выполнении контрольных плановых мероприятий – риск не велик	не устанавливается
Поступление продуктов на склад			
<u>Биологические</u> <ul style="list-style-type: none"> • загрязнение патогенными м/о • нарушение целостности упаковки, условий транспортировки <u>Химические:</u> <ul style="list-style-type: none"> • с/х пестициды, <u>Физические:</u> <ul style="list-style-type: none"> • грызуны, жучки, примеси 	<ul style="list-style-type: none"> • входной контроль поступающего сырья, продуктов питания, • управление поставками. • визуальный осмотр транспорта поставщика (требования к перевозке и приему пищевых продуктов) 	При выполнении входного контроля степень риска не велика	Можно установить ККТ
Хранение продуктов на складе			
<u>Биологические:</u> <ul style="list-style-type: none"> • При нарушениях условий хранения (температурный режим, товарное соседство и др) • Рост патогенных м/о • Повреждение продуктов жучками, грызунами и т.п. 	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и в холодильном оборудовании, обслуживание и настройка работы холодильного оборудования, своевременная дезинфекция и размораживание	Степень риска – высокая, вероятность последствий - высокая	Установить ККТ

<u>Химические:</u> Загрязнение моющим средством, дезинфектантом	холодильников, дератизация, проведение генеральных уборок, соблюдение личной гигиены, выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов.		
Подготовка посуды и инвентаря			
<u>Механические:</u> Сколы, острые края, опасность порезов. <u>Биологические:</u> Загрязненная патогенными м\о и их рост, <u>Химические:</u> загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение требований к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде, Санитарному содержанию помещения пищеблока согласно СанПиН		
Кулинарная обработка			
<u>Биологические:</u> Загрязнение патогенными м\о и их рост, <u>Химические:</u> загрязнение дезинфектантом, моющим средством	Соблюдение технологии приготовления Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта, соблюдение поточности производства, соблюдение личной гигиены	Степень риска – высокая, вероятность последствий - высокая	Установить ККТ
Реализация (раздача) пищи			
<u>Биологические:</u> При нарушении технологии приготовления	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска - невысокая	Можно установить ККТ
Приём пищи детьми			
<u>Биологические:</u> Загрязнение м\о и их рост	Соблюдение правил при накрытии столов Соблюдение личной гигиены работников. соблюдения правил мытья посуды, кормления детей, уборки мест кормления	Степень риска при соблюдении всех требований - невысокая	ККТ можно не устанавливать

3.3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).

Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции:

1. **Приемка сырья** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования, к этому пункту разработаны следующие приложения:
 - Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей ОУ.
 - Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в ОУ
 - При организации питания детей, учреждение изначально придерживается рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей ОУ и не использует перечень продуктов, указанных в Приложении № 4 в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.
2. **Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с соблюдением требований и правил хранения пищевых продуктов, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.
3. **Обработки и переработка, термообработка при приготовлении кулинарных изделий.** Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в ОУ основывается на разработанном в соответствии с СанПиН и утвержденных директором Учреждения 10-дневном меню и технологических карт (ТК).
4. **Реализации готовой пищевой продукции** – снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка, реализуется в соответствии с графиком выдачи пищи.

Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН в течение двух суток.

3.4.Определение критических пределов для каждой ККТ.

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
ККТ - Приемка сырья			
Сопроводительная документация Целостность упаковки Срок годности	отсутствует нарушена истекший	завхоз	Журнал бракеража
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья			
Температура и влажность Чистота оборудования и помещения Содержание склада; Техническое состояние оборудования	нарушение t режима нарушение санитарной обработки несоответствие инвентаря неисправность оборудования	завхоз	Журналы
ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении			
Чистота оборудования и помещений пищеблока Техническое состояние оборудования Выполнение требований ТК	нарушение санитарной обработки Неисправность оборудования; Несоответствие требованиям ТК	Помощник повара Завхоз	Санитарные требования
ККТ - Реализация готовой продукции			
Соответствие готовой продукции требованиям ТК	Не соответствует	Завхоз Повара	Сборник ТК 10дневное меню

3.5.Разработка системы мониторинга

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса).

Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска. Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, должны быть подписаны исполнителями и занесены в рабочие листы ХАССП (*Приложение № 30*)

Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
<i>ККТ - Приемка сырья</i>		
Контроль сопроводительной документации	по факту приемки	Журнал бракеража сырой продукции
<i>ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья</i>		
Контроль сроков годности продукции	регулярно	Журнал бракеража скоропортящейся продукции
Контроль температурного режима в складском помещении и в холодильном оборудовании.	регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании Журнал учета температуры и влажности воздуха в кладовой
Проверка технического состояния оборудования	В соответствии с требованиями техпаспорта на оборудование	Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока
<i>ККТ - Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении</i>		
Контроль личной гигиены персонала	ежедневно	Гигиенический журнал (сотрудники) Личные мед. книжки каждого работника.
Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	ежедневно	Журнал учета включения бактерицидной лампы
<i>ККТ - Реализация готовой продукции</i>		
Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции
Контроль реализации готовой продукции	регулярно	Журнал бракеража готовой продукции

3.6. Разработка корректирующих действий.

Для каждой критической контрольной точки составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- проверка средств измерений;

- наладка оборудования;
- изоляция несоответствующей продукции;
- переработка несоответствующей продукции;
- утилизация несоответствующей продукции и т. п.

Корректирующие действия по возможности должны быть составлены заранее, но в отдельных случаях могут быть разработаны оперативно после нарушения критического предела.

Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

В случае попадания опасной продукции на реализацию должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

Планируемые корректирующие действия должны быть занесены в рабочие листы ХАССП.

**Порядок действий в случае отклонения значений показателей,
указанных в пункте 4 настоящей части, от установленных предельных значений.**

Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
ККТ - Приемка сырья	
Отказ поставщика в предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
Составление завхозом акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
ККТ - Хранение поступающего пищевого сырья	
Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима холодильного оборудования и складского помещения	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена оборудования
Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
ККТ - Обработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	

Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков
<i>ККТ - Реализация (выдача) готовой продукции</i>	
Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, замена блюда

Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению.

Аварийная ситуация	Меры по устранению
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования.
Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей водоснабжения;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность сетей канализации;	Приостановление деятельности организации, дополнительные санитарные мероприятия.
Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования, ревизия хранившихся пищевых продуктов, внесение изменений в меню, дополнительные санитарные мероприятия

Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН.
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза в части, касающейся ОУ.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающими организациями, обеспечивающими исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на обеспечение санитарно-гигиенического обучения персонала ОУ.

3. 7. Внедрение принципов ХАССП

Этапы внедрения принципов ХАССП в МБОУ «Селенгинская СОШ»

1. Политика МБОУ «Селенгинская СОШ» в области качества и безопасности выпускаемой продукции (*Приложение № 2*)
2. Создание рабочей группы по внедрению ХАССП - издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП, разработка и утверждение должностных инструкций.
3. Подготовка информации для разработки системы ХАССП:
 - выбор технологических процессов производства для обеспечения безопасности пищевой продукции;
 - проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении;
 - проведение контроля за функционированием технологического оборудования;
 - соблюдение условий хранения пищевой продукции
 - содержание производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря
 - обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены
 - ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие продукции требованиям ТР;
 - выбор способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений, оборудования, инвентаря;
 - прослеживаемость пищевой продукции.
4. Выявление опасностей, определение критических контрольных точек (ККТ) - выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических).
5. Установление критических границ для каждой КТ - установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ.
6. Разработка системы мониторинга для каждой КТ и корректирующих действий при превышении критических пределов - проверка измерений, наладка оборудования пищеблока, изоляция, переработка и утилизация несоответствующей продукции.
7. Исполнение всеми сотрудниками ОУ мероприятий по производственному контролю.

Общий перечень мероприятий по производственному контролю

Объект контроля	Кратность контроля и сроки исполнения	Ответственный
<i>Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории</i>		
Санитарное состояние участка, пешеходных дорожек, подъездных путей, освещения территории, озеленение	Ежедневный контроль за санитарным состоянием территории.	Рабочий по обслуживанию здания
Санитарное состояние спортивной площадки с соответствующим спортивным оборудованием	Контроль санитарного состояния, ремонт и замена спортивного оборудования и сооружений (по мере необходимости)	Рабочий по обслуживанию здания
Санитарное состояние хозяйственной зоны	Ежедневный контроль за санитарным состоянием хозяйственной площадки. Вывоз твердых бытовых отходов.	Рабочий по обслуживанию здания

Температура воздуха, влажность и кратность проветривания	Ежедневный контроль: соблюдение графика проветривания помещений; температурного режима в помещениях согласно СанПиН	завхоз
Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах, состояние кровли, фасада здания, отмостки	Ежедневный контроль. При необходимости — заявка на ремонтные работы	Рабочий по обслуживанию здания
Состояние осветительных приборов	Ежедневный контроль за уровнем освещенности помещений. Один раз в месяц техническое обслуживание электрических сетей, Чистка оконных стекол (не реже 2-х раз в год), осветительной арматуры	Рабочий по обслуживанию здания Завхоз
Кратность и качество уборки помещений	Ежедневно	завхоз
Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды	Ежемесячно	завхоз
Содержание действующих веществ, дезинфицирующих средств	Ежедневно	завхоз
Соблюдение теплового режима ОУ	Ежемесячный контроль функционирования теплоснабжения системы Проведение ревизии системы теплоснабжения перед началом учебного года	Рабочий по обслуживанию здания Завхоз
Состояние систем водоснабжения, сантехприборов работа	Ежедневный контроль функционирования системы водоснабжения, канализации, Проведение ревизии системы водоснабжения, канализации перед началом учебного года (август)	Рабочий по обслуживанию здания Завхоз
<i>Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления</i>		
Закупка и приемка пищевой продукции и сырья: качество, безопасность и условия доставки поступивших продуктов, продовольственного сырья;	Каждая партия	Завхоз (работа в ФГИС «Меркурий»)
Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья: – сроки и условия хранения пищевой продукции; t и влажность на складе; t холодильного оборудования	Ежедневно	Завхоз

Приготовление пищевой продукции: соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; поточность технологических процессов; t готовности блюд;	Каждый технологический цикл	завхоз
Обработка посуды и инвентаря: содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; обработка инвентаря для сырой готовой продукции;	ежедневно	завхоз
Наличие согласованного примерного 10- дневного меню	Один раз в год, перед началом нового учебного года.	завхоз
Профилактика дефицита йода	Контроль за ежедневным использованием в пище йодированной поваренной соли	повара
Витаминизация готовых блюд	Контроль за ежедневной витаминизацией пищи: Проведение витаминизации третьих блюд; использование витаминизированных продуктов	повара
Бракераж сырых скоропортящихся продуктов	Ежедневный контроль за сырыми скоропортящимися продуктами (по документации и органолептический) с заполнением журнала	завхоз
Бракераж готовой продукции	Ежедневный контроль за качеством готовой продукции с заполнением бракеражного журнала	Завхоз повар
Ведение и анализ накопительной ведомости	Ежедневно	завхоз
Отбор и хранение суточной пробы	Контроль за качеством отбора суточной пробы и ее хранения	повар
Контроль за состоянием здоровья сотрудников пищеблока	ежедневно	завхоз
Качество термообработки кулинарных изделий	Органолептическая оценка готовых блюд	завхоз
<i>Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности</i>		
Соответствие и расстановка мебели росту - возрастным особенностям детей	2 раз в год, сентябрь, май	Кл. руководите ли, завхоз
Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями	Постоянно	Кл. руководители, завхоз

Соблюдение использования технических средств обучения	Постоянно	Кл. руководители, воспитатель
Режим дня и занятий Расписание уроков	Постоянно	Зам. директора по УВР
Требование к организации физического воспитания	Постоянный педагогический контроль за проведением уроков физической культуры	Зам. директора по УВР
<i>Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья учащихся</i>		
Контроль за утренним фильтром	Ежедневно	Классные руководители
Вакцинация	В соответствии с национальным Календарем профилактических прививок	Заведующий
Осмотр обучающихся на педикулез	1 раз в полугодие и по необходимости	фельдшер
Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине	По необходимости	завхоз
<i>Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников</i>		
Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями и повреждениями кожных покровов)	ежедневно	Завхоз
Термометрия сотрудников	В период сезонных заболеваний	Вахтёр
Наличие аптечки для оказания первой медицинской доврачебной помощи и их своевременное пополнение	Ежемесячная проверка и пополнение медицинских аптечек.	Завхоз
Контроль за прохождением обязательных профилактических осмотров и санитарно-гигиенического обучения всеми сотрудниками	Профилактический осмотр сотрудников (1 раз в год)	завхоз
<i>Контроль охраны окружающей среды</i>		
Санитарное состояние хозяйственной зоны.	ежедневно	Рабочий по обслуживанию здания Завхоз
Дезинфекция	По мере необходимости	Завхоз
Дезинсекция	По мере необходимости	Завхоз
Дератизация	Ежедневно. Истребительные мероприятия в соответствии с договором	Завхоз

3.8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.
2. Программа проверки должна включать в себя:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
 - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
 - проверку выполнения предупреждающих действий;
 - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
 - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - актуализацию документов.
3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает руководитель организации.

3.9. Документация программы ХАССП.

1. Документация программы ХАССП должна включать:
 - политику учреждения в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 2.);
 - приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 3);
 - информацию о продукции (сопроводительная документация хранится у завхоза);
 - информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 6);
 - 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.
2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля:
 - Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
 - Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
 - Журнал витаминизации блюд
 - Результаты лабораторного контроля
 - Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
 - Гигиенический журнал работников пищеблока
 - Личные медицинские книжки каждого работника
 - Журнал учета включения бактерицидной лампы
 - Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
 - Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
 - Журнал технического контроля холодильного оборудования и оборудования пищеблока

- Журнал учета температуры в холодильном оборудовании
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Акт дезинфекции и дератизации
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складского помещения
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции
- Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей.
(Приложение №4)
- Требования к состоянию меню для организации питания детей.
- Требования к условиям приема, хранения пищевых продуктов.
- Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров.
- Требование к перевозке и приему пищевых продуктов.
- Перечень оборудования пищеблока. (Приложение № 5)
- Технологическая карта.
- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции. (Приложение № 7)
- График генеральной уборки.
- Требования к соблюдению санитарных правил.
- Требование к оборудованию пищеблока.

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

Наименование нормативного документа:

- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Главы III-IV
- Федеральный закон № 184 –ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»
- Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» (ст. 21,п.2 ст22)
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» ст4,ст6.2,п5.ст8,п.2 ст11.
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»; п.1 ст.8,п.2 ст13,п.1 ст14;
- Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», (за исключением ст6, абзацев2,7,12-14 части 5 ст.7.части3 ст.13,части 2 ст.18, статьей 30 и 40 указанного технического регламента)
- Ст.3,4,5,6,7 и 8 Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 023/2011)
- «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- Технический регламент Таможенного Союза (ТР ТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- Ст.3,4,5,6,7,8,9,10,11,13 Технического регламента Таможенного союза» (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки»;
- Технический регламент Таможенного Союза(ТР ТС 029/2012) «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- Технический регламент Таможенного Союза (ТР ТС 034/2013) «О безопасности мяса и мясной продукции» (за исключением пунктов 1, 2, 3, 4, 5. 6, 7, 8. 26, 27, 28, 29, 30,31,32,33,34,35,36,37,38,39,40-48,53,54 и абзаца второго пункта99);
- Разделы IV и V (за исключением пункта №14),IV,VII VIII IX X XI (за исключением пунктов 85 и 86) и XII технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016);
- Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013) «О безопасности молока и молочной продукции», (за исключением пунктов 13,14,97,98,115) 09.10.2013;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- Сан ПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий»
- СП 2.1.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий и сооружений, оборудования и транспорта, а так же условиям деятельности хозяйственных субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товаром), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (утв.решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г.№299)

Политика в области качества и безопасности пищевой продукции столовой

Основная цель в области качества и безопасности продукции: - предоставлять соответствующую российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (обучающихся, родителей (законных представителей) МБОУ «Селенгинская СОШ»

Руководством МБОУ «Селенгинская СОШ» разработана, внедрена и поддерживается документированная политика в области безопасности выпускаемой продукции.

Руководство предприятия гарантирует, что данная политика принята всеми сотрудниками.

Для достижения этой цели руководство применяет следующие меры:

- внедрение системы управления безопасностью продукции на основе всемирно признанных принципов ХАССП для гарантии безопасности производимой продукции по всей цепи производства;
- документальное оформление системы управления безопасностью продукции;
- постоянное совершенствование системы управления безопасностью продукции;
- постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
- обеспечение понимания политики в области производства безопасной продукции каждым сотрудником учреждения;
- проведение анализа деятельности учреждения и принятие решений, основанные только на фактах;
- поддержание и обновление руководящей нормативно-технической документации, необходимой для выполнения работ;
- производство пищевых продуктов в строгом соответствии с утвержденными рецептурами и технологическими инструкциями;
- поддержание на должном уровне производственного, вспомогательного и контрольно-измерительного оборудования, обеспечение своевременности его технического обслуживания и проверок;
- проведение внутренних проверок системы управления безопасностью продукции для обеспечения предупреждения потенциальных несоответствий и выпуска опасной для потребителей и некачественной продукции;
- непрерывное обучение всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности.

Задачи в области безопасности продукции:

- обеспечивать безопасность выпускаемой продукции на основе принципов ХАССП;
- гарантировать соответствие выпускаемой продукции характеристикам и параметрам, которые предусмотрены для нее действующими законодательными и нормативными документами или обоснованными и приемлемыми требованиями учреждения.

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

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей
(по Приложению N 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20)**

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

41. Картофельные и кукурузные чипсы
42. Изделия из рубленного мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности
44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,2% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфет.

**Перечень оборудования пищеблока
МБОУ «Селенгинская СОШ»**

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции воздуха, короб для хранения овощей
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Стол, раковина, ящики для хранения овощей.
Овощной цех (вторичная обработки овощей)	Производственный стол, водонагреватель, моечные ванны, раковина для мытья рук, холодильная камера для овощей, наличие естественной системы вентиляции воздуха
Мясной цех	Производственный стол, крепление с установкой разделочного инвентаря, моечная ванна для повторной обработки мяса, раковина для мытья рук, водонагреватель, мясорубка.
Рыбный цех	Производственный стол, крепление с установкой разделочного инвентаря, моечная ванна для повторной обработки рыбы, водонагреватель.
Горячий цех	Производственные столы, 2 электрические плиты, духовой (жарочный) шкаф, мясорубка, контрольные весы, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук.
Цех по обработке яйца	Разделочный стол, моечная ванна 1 шт., раковина для мытья рук, водонагреватель.
Мучной цех	Стол кондитерский, тестомес, духовой шкаф
Моечная для мытья столовой и кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллажи для посуды, раковина для мытья рук

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

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий:	При каких условиях:
5 - «отлично»	Соответствие по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям,предусмотренным требованиями.
4 -«хорошо»	Имеется один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.)
3 - «удовлетворительно»	Имеются отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.
2 - «неудовлетворительно» (брак)	Имеются следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резкопересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные; недожаренные; подгорелые; утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию; другие признаки, порочащие блюда и изделия.

