

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ «СОШ № 99 г. Челябинска»  
Е.Н. Чеканина  
11.01.2021 г.



**Программа  
производственного контроля на основе принципов ХАССП  
МБОУ СОШ № 99 г. Челябинска**

**Челябинск  
2021**

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Технического регламента Таможенного союза 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» и иными нормативными правовыми актами.

Программа устанавливает требования:

- к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления);
- к организации производственного контроля в МБОУ «СОШ № 99 г. Челябинска» (далее – Школа) 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 качества пищевой продукции на пищеблоке Школы является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции в процессе её производства и реализации требованиям Технических регламентов Таможенного союза.

Руководство Школы назначает группу ХАССП, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии, за качество выпускаемой пищевой продукции

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством.

Руководство Учреждения обеспечивает:

- Правильные производственные технологии (GMP): помещение (характеристика, планировка), оснащение и предметы, процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение, контроль продукции (входной, в процессе, окончательный), документация, мониторинг требований, обучение персонала.
- Правильные технологии гигиены и (GHP) - санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования, соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства, гигиена персонала.

## 2. Состав программы производственного контроля

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 1) требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 2) требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 3) перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить

опасные факторы;

4) предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

5) порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

6) установление порядка действий в случае отклонения от показателей, указанных от установленных предельных значений;

7) периодичность проведения проверки на соответствие требованиям выпускаемой пищевой продукции;

8) 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;

9) меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;

10) требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга качества пищевой продукции.

### **3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

11) Пищеблок Школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

12) Все технологическое и холодильное оборудование исправно. При его неисправности устанавливается табличка «Не исправно», проводится устранение неисправности техническим специалистом, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

13) Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

14) Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда имеют маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов.

15) При работе технологического оборудования исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

16) 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);

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовятся в посуде из нержавеющей стали;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь промаркированы и используется по назначению;

- количество посуды и приборов обеспечено из расчета не менее двух комплектов на одно посадочное место в школьной столовой;

- для хранения посуды и приборов имеются напольные и навесные стеллажи;

- для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке используются раздельные и специально промаркированное оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

*холодильное оборудование с маркировкой:* «гастрономия», «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «яйцо» и т.п.;

*производственные столы с маркировкой:* «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» -

вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб и т.п.;

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

*кухонная посуда с маркировкой: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «молоко», «СО», «СМ», «СК», «ВО», «СР», «крупы», «сахар», «масло», «сметана», «фрукты», «яйцо чистое», «гарниры», «Х», «З», «Г» и т.п.*

– для порционирования блюд используют инвентарь с мерной меткой объема в литрах и миллилитрах;

– складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами. Использование ртутных термометров не допускается.

17) Системы хозяйственно-питьевого холодного и горячего водоснабжения, канализации, вентиляции и отопления оборудованы в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организациям общественного питания.

18) Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарная обработка помещения отвечают требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

19) Во всех производственных цехах устанавливают раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители.

20) Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.

21) В моечных помещениях вывешана инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

22) Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

23) Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.

24) Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечены пробками из полимерных и резиновых материалов.

25) Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используются мерные емкости.

26) Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводится в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

27) При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

– механическое удаление остатков пищи;

– мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;

– мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;

– ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

– просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

28) Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

29) Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже

45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут.

30) Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

31) Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается.

32) Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость.

33) Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

34) Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют.

35) Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна.

36) Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.

37) Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.

38) При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметаются с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протираются с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты.

39) Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства.

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

41) Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделен отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку.

42) По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде.

43) Для хранения уборочного инвентаря выделено специально отведенное место. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов хранится отдельно от другого уборочного инвентаря.

#### **4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

44) Обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции выполняются в соответствии с

санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований действующих санитарных правил.

45) При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, используются приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

46) Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

47) Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.

48) Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

49) Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания.

50) Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

51) Рыбу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше + 12°C, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется дефростировать в воде рыбу осетровых пород и филе.

52) Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.

53) Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

54) Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

55) Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные емкости; возможно использование перфорированных емкостей.

56) Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

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

58) Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

59) Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие

отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ .

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

61) Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

62) Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.

63) Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности.

64) Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

65) При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;

- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

- при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения);

- яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

- яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

- омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре  $180-200^\circ\text{C}$ , слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре  $220-280^\circ\text{C}$ , слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ ;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;

- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

66) Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи,

но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

67) Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

68) Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

69) Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре  $4 \pm 2^\circ\text{C}$  не более 30 минут.

70) Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

71) Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс  $4 \pm 2^\circ\text{C}$ . Хранение заправленных салатов не допускается.

72) Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

73) В организациях общественного питания образовательных учреждений должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

## **5. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции**

74) Для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции необходимо контролировать критические контрольные точки процесса производства (изготовления) - параметры технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции.

75) Критическими контрольными точками процесса производства (изготовления) являются:

**1. Приемка сырья** - включает проверку качества продовольственного сырья и пищевых продуктов (документальную и органолептическую), а также условий и правильности его хранения и использования.

Основу организации питания детей в Школе составляет рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, изначальный отбор пищевой продукции (в т.ч. при формировании спецификации при осуществлении закупок продуктов питания) позволяет нивелировать влияние Контрольной Точки риска.

**2. Хранение поступающего пищевого сырья** - осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20, данные о параметрах температуры и влажности фиксируются в специальных журналах.

**3. Обработка и переработка, термообработка** пищевого сырья при приготовлении кулинарных изделий.

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий в Школе основывается на 10-дневном меню, которое разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утверждено директором школы, и технико-технологических картах (ТТК), выполненных по сборникам рецептур блюд для питания обучающихся в образовательных учреждениях.

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

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

**4. Условия хранения** салатов при раздаче.

Салаты, винегреты заправляют непосредственно перед отпуском, не хранятся, сразу реализуются.



**5. Контроль температуры** в холодильных установках, контроль **температуры и влажности** (гигрометром), соблюдение условий хранения в складских помещениях.

Продукты хранятся согласно принятой классификации по видам продукции: сухие; хлеб; мясные; рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

**6. Хранение и реализация** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в Школе не хранится, сразу реализуется в соответствии с графиком организации питания. Пробы отбираются и хранятся в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

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

76) Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителем, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

Эти данные фиксируются в Журналах бракеража поступающей пищевой продукции и сырья. В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Школе, что фиксируется в соответствующих Журналах. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

77) Оценка качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации.

– При органолептической оценке соусных блюд, прежде всего, устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус, затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

– При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

– При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

– У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

## **7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей от установленных предельных значений**

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

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

79) После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

## **8. Периодичность проведения проверки на соответствие требованиям выпускаемой пищевой продукции**

80) Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

81) Органолептическая оценка проводится ежедневно во время снятия проб.

82) Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции осуществляется занесением в журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

## **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**

83) Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.

84) Периодичность проведения уборки проводится согласно графику генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости.

## **10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных**

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

86) Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками.

87) Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

88) Обслуживание Школы по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга качества пищевой продукции**

89) Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках.

90) Документация программы ХАССП в Школе включает:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции;
- 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.

91) Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции.
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции.
- Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд.
- Журнал учета лабораторного контроля.
- Гигиенический журнал (сотрудники).
- Личные медицинские книжки каждого работника.
- Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе.
- Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований.
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция).
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.
- Журнал учета дезинфекции и дератизации.
- Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и складов.
- Журнал мониторинга по принципам ХАССП.
- Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции.