

Муниципальное унитарное предприятие "Комбинат школьного питания"
городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МУП КШП



Т.Ю. Абрамова

(Приказ № 69 от "31" августа 2017 г.)



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

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 2.4.5.2409-08 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ, УЧРЕЖДЕНИЯХ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ", СанПин 2.4.1.3049-13 "САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УСТРОЙСТВУ, СОДЕРЖАНИЮ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ДОШКОЛЬНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно 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 Муниципальное унитарное предприятие "Комбинат школьного питания" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан (далее - комбинат) 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 МУП "Комбинат школьного питания" является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Определения

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

- **ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):** Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.
- **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:** 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:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.
- **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.
- **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.
- **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.

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.
11. Дополнение (блок-схемы приготовления блюд)

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. требования к оборудованию, инвентарю, посуде;
2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
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;
5. предельные значения параметров, контролируемых в критических

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

6. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2 настоящей части, от установленных предельных значений;

7. 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;

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 за контролем качеством пищевой продукции.

1. Организация работ по применению программы

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет Директор комбината.

Директор комбината определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 17) и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях.

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

Директор комбината определяет область применения ХАССП.

Директор комбината приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 18). 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. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

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.

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

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (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
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

Контроль за исполнением программы сохраняется за Директором комбината или лицом, официально его заменяющим. Администрация и сотрудники комбината с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.4.5.2409-08, а именно:

Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды (Приложение 2.2);

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским персоналом (Приложение 2.3);

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 2.4);

Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 2.5).

2. Проведение анализа рисков

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) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

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

Химические опасности: Источниками химических опасных факторов могут быть: - люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности: Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал комбината, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении продукции

№ п/п	Стадия процесса	Опасность и ее источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно критическая точка
1	Формирование ассортимента по перечню продукции	<p>Биологическая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - эпидемиологически опасные блюда; - поступление запрещенного сырья (Приложение 8); - поступление недоброкачественного сырья. <p>Финансовая:</p> <ul style="list-style-type: none"> - завышенная ценовая политика; - ненужный объем поступающего сырья. 	<ul style="list-style-type: none"> - договоры с Поставщиками; - пересмотр договоров; - управление Поставками; - анализ и корректировка меню (Рекомендованные продукты и блюда Приложение 2.7) - планирование расхода продукции (десятидневное меню) 	<p>При выполнении контрольных и плановых мероприятий - риск невелик</p>	<p>Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача - объем доброкачественных товаров по привлекательной цене получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене</p>
2	Поступление продуктов на склад	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки; - нарушение условий транспортировки; - поставка продукции не в таре производителя <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - с/х пестициды. <p>Физическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - грызуны, жучки, примеси 	<ul style="list-style-type: none"> - входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 2.9); - управление поставками; - визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение 2.8)) 	<p>При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиком и степень риска не велика.</p>	<p>Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья</p>
3	Хранение продуктов на складе	<p>Биологическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; - повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. <p>Химическое:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загрязнение дезинфектантом; - моющим средством 	<ul style="list-style-type: none"> - правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» (Приложение 2.6); - обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; - своевременная дезинфекция и размораживание 	<p>Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>

			холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 13, 12.3); -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д. (Приложение 12.4)		
4	Подготовка оборудования, посуды и инвентаря	Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов. Биологическая: - загрязнение патогенными м/о. Химическая: - загрязнение Моющими средствами, дезинфектантом	-соблюдение требования к оборудованию, инвентарю, посуде согласно СанПин 2.4.1.2409-08 (Приложение 2.2); -санитарное содержание помещений (Приложение 2.5)	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
5	Кулинарная обработка	Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост. Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом. Возникновение перекрестных загрязнений: - микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков); - аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии); -физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 26)	-соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 5); -своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования; -тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 2.10); -соблюдение поточности производства; - соблюдение личной гигиены (Приложение 2.4) - отделение сырья от готовой к употреблению продукции; -соблюдение требований к переодеванию персонала пищеблока; -разделение	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая. При выполнении нормативов степень риска не высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ) Контрольную точку (ККТ) можно не ставить

			маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря).		
6	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления	-снятие проб готовых блюд; -органолептическая оценка; -соблюдение правил подачи готовых блюд	Степень риска высокая.	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7	Прием пищи учащимися	Биологическое: - загрязнение м/о и их рост	-соблюдение правил раздачи; -соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока; -соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока	Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать

3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства(изготовления); параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности.

	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приёмка сырья	Проверка качества	Качество продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) -ТТН на продукцию, сертификаты. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления	Заведующий складом, шеф-повар, старший повар	Товарно - транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	- Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования.	Заведующий складом, шеф-повар, старший повар	- Журнал генеральных уборок склада и пищеблока (Приложение 13) - Журнал температурного

					режима холодильного оборудования (Приложение 4.1)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; Выполнение правил и требований технологического процесса	Шеф - повар, старший повар, повар	Журнал генеральных уборок пищеблока (Приложение 13) Сборник технологических карт
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Члены бракеражной комиссии	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7.1)

4. Определение критических пределов для каждой ККТ

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Предельное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приемка сырья	Сопроводительная документация; -Целостность упаковки; Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Шеф-повар	Приложение 3.1
2	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима; Нарушение санитарной обработки; Несоответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Шеф-повар	Приложение 4.1, 4.2, 12.3, 23
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	повар	Приложение 4.1, 4.2, 23, 7.1, 7.2
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Члены бракеражной комиссии	Сборник ТТК и меню

5. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7.1, 7.2), который хранится в течение года. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 11.

1.1 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

1.2 Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

1.3 Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, подписаны и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 27).

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации;	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
3		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1)
4		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 23)
5	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 19,20,21) Личные медицинские книжки каждого работника
6		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3)
7	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7.2)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24).

6. Разработка корректирующих действий

Для каждой критической контрольной точки составлены и документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Планируемые корректирующие действия занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 27).

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

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	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.
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4	Неисправность сетей водоснабжения.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6	Неисправность холодильного оборудования.	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

7. Внедрение принципов ХАССП

План внедрения принципов ХАССП в МУП "Комбинат школьного питания"

№ п/	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1.	Политика ХАССП в МУП КШП	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Директор комбината	
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор комбината	
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и точности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	технолог	
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Шеф-повар	ежедневно
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	Зам. по АХЧ	ежедневно
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Работники пищеблока	ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	
		Контроль должностными лицами комбината за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Директор комбината, специалист по охране труда, медицинский работник	ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 1)	Члены группы ХАССП	
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	

8	Контроль за организацией питания	-транспортировкой продуктов, хранением продуктов;	шеф-повар, медицинский работник	ежедневно
		-выполнением натуральных норм;	шеф-повар, медицинский работник	ежедневно
		-технологией приготовления блюд;	шеф-повар медицинский работник	ежедневно
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Директор комбината, заведующий складом	ежедневно
10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объектах	Директор комбината, зам. по АХЧ	по мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль за организацией медицинских осмотров;	Директор комбината, специалист по персоналу	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	Директор комбината	1 раз в 2 года
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Работники пищеблока Специалист по охране труда	по договору
		Лабораторный контроль	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидимиологии»	по договору

Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и бактериологических исследований

№ п/п	Виды исследований	Объекты, подлежащие лабораторному контролю	Место замеров или отбора проб	Периодичность обследований	Ответственный за проведение	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований
1	Микроклимат			2 раза в год		СНиП (см. инструктивно-методические указания санитарно-гигиенических и бактериологических исследований в санэпидстанциях по разделу гигиены

						детей и подростков, утв. 27.12.1984 № 3175-84, действующая редакция)
2	Уровень искусственной и естественной освещенности			2 раза в год		СНиП П-4-79, Нормы проектирования. Естественное и искусственное освещение
3	Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона	Определены жиры, белков, углеводов и расчет калорийности	Отбор проб со стола	1 раз в год		Инструктивно-методические указания по организации общественного питания учащихся в общеобразовательных комбинатах Утв. Минздравом 15.08.1974 г, № 117474
4	Содержание аскорбиновой кислоты в искусственно витаминизированных блюдах	3-и блюда	Отбор проб со стола	4 раза в год		Инструкция о работе санэпидстанций по контролю за витаминизацией готовой пищи. Утв. Минздравом 22.11.1972 г.,
5	Эффективность термической обработки	Изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов	Отбор проб со стола	4 раза в год		Методика санитарно-бактериологического контроля. Утв. Минздравом 31.12.1982 г.
6	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов	Салаты, винегреты, готовые блюда, молоко и молочно-кислые продукты	Отбор проб со стола	2 раза в год		ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний»
7	Вода из водопроводной системы (физические,		Водоразборные краны в пищеблоке	2 раза до и после промывки системы		ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая». Методы

	химические и бактериологические показатели)					санитарно-бактериологического анализа
8	Исследование смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов		Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала	4 раза в год		Методические указания «Нормативы проведения основных сан.-бак.исследований объектов окружающей среды». Утв. Минздравом 24.02.1983 г., №2671-83
9						

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 включает в себя:
 - анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 25);
 - 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 Директор комбината.

9. 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:

9.1 Документация программы включает:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 17);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 18);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема в Приложении 2);
- 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.

9.2 Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)
- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7.1., 7.2.)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
- 5) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 19)
- 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 20)
- 8) Журнал здоровья персонала (Приложение 21) (журнал в той же форме используется отдельно для работников пищеблока)
- 9) Личные медицинские книжки каждого работника
- 10) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе (Приложение 22)
- 11) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований

- 12) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 13) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
- 14) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
- 15) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3.)
- 16) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 23)
- 17) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)
- 18) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)

Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
3. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39).
4. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (вместе с «ТР ТС 023/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»)
5. Решение Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» (вместе с «ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию»).
6. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 68 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (вместе с «ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции»).
7. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (вместе с «ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»).
8. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 № 58 «О принятии технического регламента Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (вместе с «ТР ТС 029/2012. Технический регламент Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»).
9. Решение Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (вместе с «ТР ТС 007/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9).
10. Решение Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 № 67 «О техническом регламенте Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (вместе с «ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции»).
11. Федеральный Закон от 02.01.2000 ФЗ № 29-ФЗ «О качестве и

безопасности пищевых продуктов».

12. Заключение Минэкономразвития России от 28.05.2015 № 13875-ОФ/Д26и «Об экспертизе приказа Минздрава России от 12 апреля 2011 года № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

13. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

14. Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (вместе с «Инструкцией о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения»).

15. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 № 13 «Об утверждении санитарных правил СП 1.1.2193-07» (вместе с «СП 1.1.2193-07. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01. Санитарные правила»).

16. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 № 98 «О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03» (вместе с «СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003).

17. «СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы» (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 01.10.1996 № 21)

18. «СанПиН 2.2.0.555-96. 2.2. Гигиена труда. Гигиенические требования к условиям труда женщин. Санитарные правила и нормы» (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 28.10.1996 № 32).

19. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31 «О введении в действие санитарных правил» (вместе с «СП

- 2.3.6.1079-01. 2.3.6. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001).
20. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 № 23 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.09.2001).
21. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014 № 58 «Об утверждении СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (вместе с «СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические правила...»).
22. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 11.04.2011 № 30 «Об утверждении СанПиН 2.3.2.2868-11 «Дополнение № 23 к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (вместе с «СанПиН 2.3.2.2868-11. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы...»).
23. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 № 24 «О введении в действие Санитарных правил» (вместе с «СанПиН 2.1.4.1074-01. 2.1.4. Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»).
24. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 10.06.2010 № 65 «Об утверждении СанПиН 2.1.2.2646-10» (вместе с «СанПиН 2.1.2.2646-10. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы прачечных. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы»).
25. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13.07.2001 № 18 (ред. от 27.03.2007) «О введении в действие Санитарных правил - СП 1.1.1058-01» (вместе с «СП 1.1.1058-01. 1.1. Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 10.07.2001).
26. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.09.2014 № 58 «Об утверждении СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий» (вместе с «СП 3.5.3.3223-14. Санитарно-эпидемиологические правила...»).
27. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от

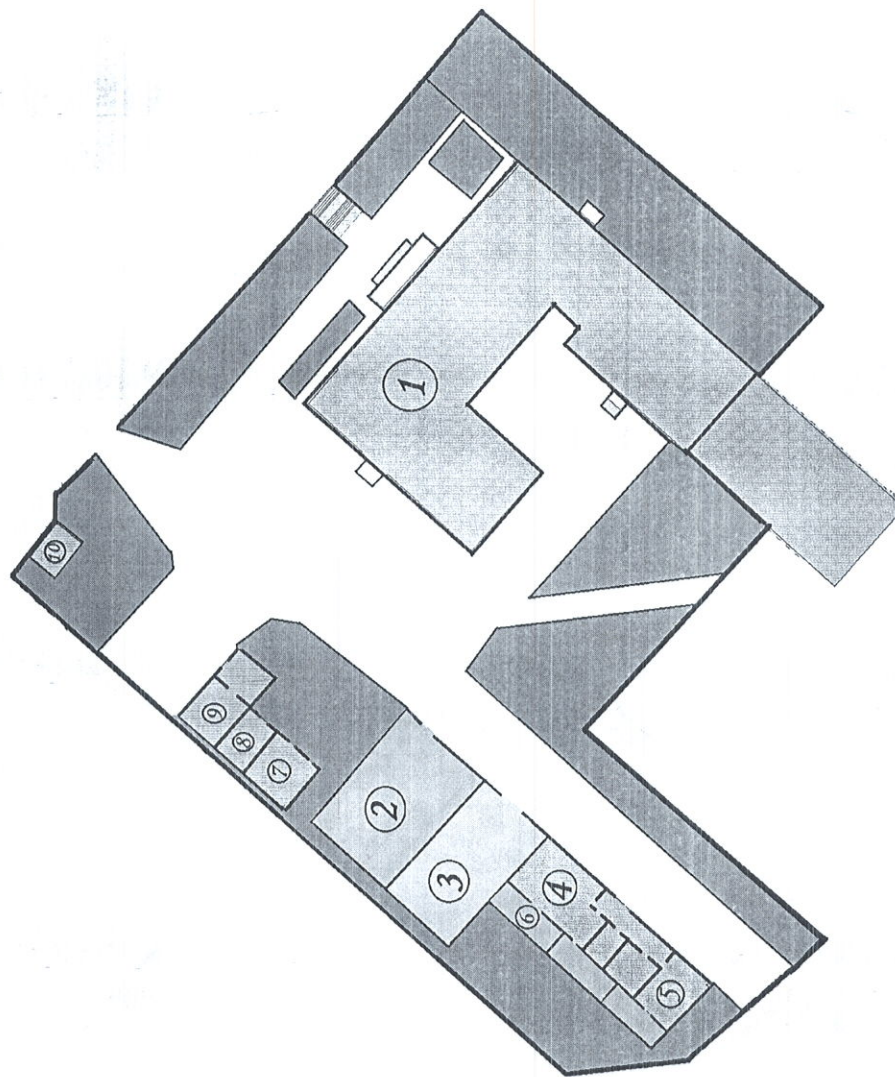
09.06.2003 № 131 «О введении в действие санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.1378-03» (вместе с «СП 3.5.1378-03. 3.5. Дезинфектология. Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности. Санитарно-эпидемиологические правила», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 07.06.2003).

28. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.04.2003 № 34 (ред. от 15.03.2010) «О введении в действие СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03» (вместе с «СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03. 2.2.1/2.1.1. Проектирование, строительство, реконструкция и эксплуатация предприятий, планировка и застройка населенных пунктов. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила и нормы», утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.04.2003)

29. Приказ Минздрава России от 21.03.2014 № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

30. Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 № 769 «О принятии технического регламента Таможенного союза «О безопасности упаковки» (вместе с «ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки»).

План-схема (информация о производстве)
 муниципального унитарного предприятия "Комбинат школьного питания"
 городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан



Условные обозначения	
●	- газоны, насаждения
1	- административный корпус
2	- овощной цех
3	- склад продуктов
4	- мясо-рыбный цех
5	- цех переработки птицы
6	- холодильные камеры
7	- гараж
8	- лаборатория
9	- склад хозяйственного инв. инт-ри
10	- подсобное помещение

Список подразделений МУП КШП

№ п/п	Наименование подразделения	Адрес подразделения
1	База, склад	МУП "КШП" 452616, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Трипольского, д.67
2	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №1 "Аленушка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452607, Республика Башкортостан, город Октябрьский, Ул. Комсомольская, д. 14
3	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 2 "Звёздочка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул.Баяна Зарипова, д. 19
4	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 4 "Лейсан" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452616, Республика Башкортостан, город Октябрьский, Ул. Кувыкина, д. 47
5	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 5 "Пчелка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	1 корпус: 452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 34 микрорайон, д. 32 2 корпус: 452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 34 микрорайон, д. 33
6	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 6 "Ладушки" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452614, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул.Горького, д. 13
7	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение "Детский сад № 7 "Чебурашка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан"	452602, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Садовое кольцо, д. 35
8	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 8 "Золотая рыбка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	1 корпус: 452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Свердлова, д. 62, 2 корпус: 452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул.Свердлова, д.71
9	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 9 "Чайка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Садовое кольцо, д.138
10	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 10 "Снежинка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452614, Республика Башкортостан, город Октябрьский, пр. Ленина, д. 19
11	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 15 "Березка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Островского, д. 45а

12	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад №16 "Теремок" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Островского, д. 37а
13	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 17 "Малютка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Девонская, дом б/а
14	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 18 "Здоровье" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	1 корпус: 452607, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Комсомольская, д. 21-Б, 2 корпус: 452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Совхозная, д.11
15	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 22 "Журавленок" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452607, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Девонская, д. 16а
16	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 27 "Надежда" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	1 корпус: 452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 35 микрорайон, д.37 2 корпус: 452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 35 микрорайон, д.36
17	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 28 "Колокольчик" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, улица Луначарского, д. 4а
18	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 29 "Росинка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452616, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Халтурина, д. 14
19	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 33 "Родничок" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452616, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Картунова, д. 9
20	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - детский сад №14 "Шатлык" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452616 Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул.Кувькина, д.18а
21	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 20 "Солнышко" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452620 Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Губкина, д. 24 а
22	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 26 "Почемучка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Комсомольская, д. 20 б
23	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка-детский сад № 30 "Улыбка" городского округа город	452616, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 25 микрорайон, д. 24

	Октябрьский Республики Башкортостан	
24	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 32 "Золушка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 24 микрорайон, д. 17
25	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Центр развития ребенка - детский сад № 34 "Радуга" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 34 микрорайон, д. 18
26	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 35 "Сказка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452616, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Картунова, д. 16
27	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 36 "Васильки" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, проспект Ленина, д. 73
28	Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение Детский сад № 37 "Веснянка" городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 35 микрорайон, д. 42
29	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 1» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452606, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул.Комсомольская, д.3
30	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Гимназия № 2» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452620, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Свердлова, д.76
31	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Гимназия № 3» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 35 мкр.
32	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Башкирская гимназия № 4» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Космонавтов, д.41/1
33	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 9» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452607, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Комсомольская, д.20а
34	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 8» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 25 мкр.
35	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 10» городского округа город Октябрьский	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Островского, д.59

	Республики Башкортостан	
36	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Татарская гимназия 11» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452607, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул.Садовое кольцо, д.174
37	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 12» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 35 мкр.
38	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 13» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452612, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул.Садовое кольцо, д.155
39	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 15» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452614, Республика Башкортостан, город Октябрьский, пр-кт Ленина, д.24
40	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 17» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452614, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Лермонтова, д.3
41	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 18» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Герцена, д.18
42	Государственное Бюджетное образовательное учреждение «Октябрьская коррекционная школа № 19» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, ул. Трипольского, д.59
43	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 20» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452613, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 34 микрорайон
44	Муниципальное бюджетное образовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 22» городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан	452600, Республика Башкортостан, город Октябрьский, 29 мкр.

Набор оборудования производственных и складских помещений

БАЗА КШП (ул.Трипольского, 67)

Наименование оборудования	Кол-во	Год ввода в эксплуатацию
Обеденный зал		
Обеденные столы 6-ти местные, мягкие стулья		2016
Кондиционер VERTEX	1	2017
Электрический кипяtilьник 10л. AIRHOT	1	2017
Микроволновая печь VINATON	1	2018
Горячий цех	1	
Пароварочно-конвективный аппарат ПКА		2015
Стол мучной	1	2016
Облучатель - рециркулятор ультрафиолет бактерицидный	2	2017
Сковорода электрическая ЭСК-90-0.47-70	1	2016
Котел электрический КПЭМ-60/9Т 60л	2	2011
Мармит ПМЭС-70КМ-01 нержавейка 3- конфорочный	1	2016
Раковина для мытья рук	1	2016
Овощерезка ROBOT-coupe	1	2018
Шкаф для хлеба нержавеющей	1	2016
Электрическая плита 6-ти конфорочная ПЭ	2	2016
Стеллаж из нерж.для посуды	1	2016
Прилавок для разносов	1	2016
Прилавок- витрина холодильный ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ нержавейка	1	2016
Стол производственный	4	2016
Приточно-вытяжная вентиляция	2	2019
Моечная кухонной посуды		
Ванная эмалированная	2	2016
Водонагреватель аккумуляторный электрический	1	2014
Стеллаж из нержавеющей стали для посуды	2	2016
Приточно-вытяжная вентиляция	1	2019
Раковина для мытья рук	1	2016
Гарманже		
Холодильник бытовой 2-камерный POZIS	1	2016
Холодильник бытовой 2-камерный INDESIT	1	2016
Холодильник однокамерный Бирюса	1	2016
Стеллаж для продуктов (4 полки)	2	2016
Напольный стеллаж для сыпучих продуктов	1	2016
Холодный цех		
Стол из нержавеющей стали	3	2016
Раковина для мытья рук	1	2016

Ванна 1-секционная	1	2016
Холодильник двухкамерный POZIS	1	2016
Стеллаж 4 полки	1	2016
Полка настенная из нержавеющей стали	1	2016
Облучатель-рециркулярный ультрафиолет бактерицидный	1	2017
Моечная столовой посуды		
Раковина для мытья рук	1	2016
Ванная 3-секционная	1	2016
Ванная 2-секционная	1	2016
Водонагреватель аккумуляторный электрический	1	2018
Стеллаж для столовой посуды	3	2016
Приточно-вытяжная вентиляция	1	2019
Склад		
Раковина для мытья рук	1	2016
Шкаф нержавеющей стали двери купе для посуды	1	2016
Шкаф для мягкого инвентаря	3	2016
Стеллаж для столовой посуды	1	2016
Производственные цеха:		
Овощной цех		
Шкаф для спецодежды сотрудников		2016
Шкаф для уборочного инвентаря		2016
Ванны эмалированные	3	2016
Машина картофелеочистительная МКК-500-01	2	2016
Машина картофелеочистительная МКК-500-01	1	2018
Машина картофелеочистительная МКК-500-01	1	2019
Вакуум-упаковочная машина однокамерная (настольная) 021-Z 2/4	1	2019
Вакуум-упаковочная машина двухкамерная (напольная) HVC-510/2SA	1	2017
Весы напольные	1	2016
Весы настольные	2	2016
Стеллаж из нержавеющей стали	1	2016
Стеллаж металлический	2	2016
Стеллаж напольный для сыпучих продуктов	1	2016
Холодильная камера моноблочная (+5+10)	1	2016
Раковина для мытья рук	1	2016
Приточно-вытяжная вентиляция	1	2019
Мясо-рыбный цех		
Раковина для мытья рук	1	2016
Ванны эмалированные	3	2016
Тепловая завеса	1	2017
Стол из нержавеющей стали	4	2016
Машина для нарезки мяса кубиком ARGON	1	2018
Мясорубки МИМ-600	2	2018
Автомат для производства котлет ИПКС-123(Н)	1	2018

Автомат для производства котлет ИПКС-123(Н)	1	2019
Фаршемешалка	1	2012
Дежа (нержавейка)	2	2012
Водонагреватель аккумуляторный электрический	1	2018
Водонагреватель аккумуляторный электрический ELECTROLUX	1	2019
Облучатель	2	2019
Шкаф шоковой заморозки ШОК-20-1/Т-01	1	2018
Встроенные холодильные установки Лидер+ сплит система -18С	2	2019
Холодильная камера моноблочная	1	2016
Пила ленточная В2-ФР-2П	1	2019
Пила для нарезки мяса HSL-1650А	1	2017
Стеллаж из нержавеющей стали (4 полки)	1	2016
Цех для обработки птицы		
Раковина для мытья рук	1	2019
Электромясорубка МИМ-600	1	2019
Водонагреватель аккумуляторный электрический ELECTROLUX	1	2019
Ванная эмалированная	1	2019
Облучатель-рециркулятор ультрафиолет бактерицидный	1	2019
Столы производственные	4	2019
Автомат котлетный АК2М-40-У	1	2017
Весы настольные	1	2016
Весы напольные	1	2016
Вакуум-упаковочная машина напольная двухкамерная DZ-510/2s А	1	2015
Встроенная холодильная установка Лидер+сплит-система -18С	1	2019
Склад		
Холодильная камера моноблочная +5+10С	1	2016
Холодильная камера моноблочная -18С	2	2016
Приточно-вытяжная вентиляция	1	2019
Стеллаж (4полки)	3	2019
Весы напольные	1	2016
Весы настольные	1	2016
Стеллажи напольные для сыпучих продуктов		2016
Мучной цех		
Приточно-вытяжная вентиляция	1	2019
Облучатель-рециркулятор бактерицидный (настенный) ОРБлБ-01 СИБЕСТ	1	2017
Машина тестомесильная ТММ-140	1	2018
Просеиватель муки вибрационный МП-01	1	2012
Шкаф электропекарный ЭШ-4К	1	2016
Шкаф электропекарный ЭШ-4К	1	2017
Шкаф расстойный электрический ШРЭ-2.1	1	2017

Плита электрическая ПЭ-2	1	2017
Холодильник бытовой 2-камерный Electrofrost	1	2018
Ванна 3-секционная	1	2016
Ванна эмалированная	1	2016
Раковина для мытья рук	1	2016
Стеллаж из нержавеющей стали	1	2016
Стеллаж алюминиевый	1	2012
Стеллаж (4полки)	1	2016
Шкаф для уборочного инвентаря	1	2017
Стол разделочный буковый	2	2016
Стол из нержавеющей стали	2	2016
Стол производственный	1	2012

ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Наименование оборудования	Кол-во	Год ввода в эксплуатацию
Пищеблок СОШ №1		
Горячий цех		
Пароконвектомат АПК 6	1	2018
Котел электрический КПЭМ 160	1	2018
Холодильник ШХ	1	2018
Холодильник ШХ	1	2013
Сковорода электрическая	1	2018
Плита электрическая 4 конфорочная	1	2013
Стол производственный	6	2016
Мармит электрический 2 конфорочный	1	2018
Раковина для рук	1	
Привод универсальный УКМ	1	2018
Шкаф для хлеба нержавеющей	1	2012
Хлебопекарная печь ХПЭ -500	1	2013
Моечная кухонной посуды		
Ванная 3секционная	1	2014
Ванна 2х секционная	1	2014
Стеллаж нержавеющей	1	2014
Сушилка для посуды	1	2012
Сушилка для крышек	1	2012
Ванны для мытья бачков 1 секционная	2	2014
Стол для посуды	1	
Склад продуктов		
Холодильник	1	2004
Холодильник	1	2018
Овощной цех		
Стол производственный	1	
Раковина для рук	1	
Ванна 2х секционная	1	2014

Пищеблок СОШ № 2		
Горячий цех		
Эл. Мармит МЭПС 3 конфорочный	1	
Шкаф пекарский 3секционный	1	2016
Эл. Плита ЭП 4	1	2009
Электропривод	1	1986
Стол производственный	5	2007
Шкаф для хлеба	1	2015
Машина овощерезательная ОМ 300	1	2018
Эл. Котел КПЭ160	1	2008
Холодильник бытовой	1	2001
Весы настольные	1	
Эл. Сковорода ЭСК 90	1	2018
Пароконвектомат	1	2018
Сырой цех		
Тестомес	1	2013
Холодильный шкаф Полаир	1	2015
Газовая плита	2	2019
Газовая колонка	1	2017
Холодильник бытовой	1	2019
Мясорубка	1	2018
Стеллаж кухонный	1	2015
Стол производственный	2	2015
Холодильный шкаф	1	2004
Моечная посуды		
Полка для тарелок	2	2011
Ванна	2	2016
Стеллаж кухонный	2	2015
Ванна моечная 2 секционная	2	
Ванна моечная 1 секционная	1	
Ванна для овощей	1	
Раковина для рук	1	
Обеденный зал		
Холодильный шкаф	1	2009
Пищеблок МБОУ СОШ № 3		
Шкаф пекарский 3х секционный ЭП-3К	1	2018
Водонагреватель DEXR	1	2018
Картофелечистка МОК -150М	1	2017
Котел пищеварочный КПЭМ-250	1	2013
Машина протирочная –резальная	1	2005
Машина протирочная –резательная МПР-350	1	2018
Тестомесильная машина В20GTRGHG	1	2012
Плита электрическая ПЭП- 0,48П 4 конфорочная	1	2013
Мясорубка МИМ -300М	1	2012
Посудомоечная машина ППК-700	1	2009

Холодильник ВЕКО	1	2018
Холодильник Стинол	1	2004
Холодильный шкаф	1	1979
Холодильный шкаф Бирюса 301-1	1	2004
Холодильный шкаф Полаир 114S	1	2010
Электрокотел	1	1990
Электроплита 4 конфорочная	2	1979
Электросковорода ЭПЭ-20	1	2009
Пищеблок МБОУ № 4		
Горячий цех		
Машина овощерезательная Гамма 5	1	2006
Мясорубка МИМ-300	1	2006
Котел электрический КПЭМ 160	1	2006
Сковорода 90л СЭЧ	1	2006
Стеллаж кухонный	1	2006
Стеллаж нержавеющей 4 полки	1	2006
Стеллаж нержавеющей 4 полки	1	2006
Шкаф для хлеба	1	2012
Шкаф подставка расстоечный ШРЭ-2,2	1	2006
Шкаф жарочный ШЖЭ-2 стандартный духовой с подставкой	1	2017
Плита электрическая 4 конфорочная	2	2001
Секционный стол с встроенной мойкой	3	2006
Гарманже		
Холодильник Атлант 4011-000 (230+80)	1	2006
Шкаф холодильный ШХ	1	2008
Морозильная камера - ларь	1	2006
Стеллаж складской	4	2006
Холодильник МИНСК	1	2000
Мойка посуды		
Водонагреватель	1	2016
Электрокипятильник	1	2013
Ванна 1 секционная	1	2006
Ванна 2 секционная	1	2006
Сушилка для посуды	2	2012
Обеденный зал		
Мармит ПМЭС 70К 2 конфорочный	1	2006
Мармит ПМЭС 70К - 60 витрина подогреваемая	1	2006
Прилавок ПГН 70	1	2006
Прилавок модульный угловой	1	2006
Пищеблок СОШ №8/2		
Плита электрическая 4 конфорочная	1	2012
Холодильник бытовой	1	2012
Стол производственный	2	2011
Ванна 2 секционная	1	2010
Сушилка для посуды	1	2004

Водонагреватель	1	2011
Пищеблок СОШ № 8		
Горячий цех		
Электрический мармит МЭПС 3 конфорочный	1	2018
Эл. Плита 4 конфорочная	3	2014
Машина резательная протирочная МПР350	1	2018
Эл. Котел 180	1	2004
Эл. Котел КПЭМ 250	1	2018
Эл. Сковорода ЭСК 90	1	2018
Эл. Духовой шкаф ШЖЗ	1	2018
Шкаф холодильный БИРЮСА	1	2009
Шкаф холодильный СТИНОЛ	1	2004
Шкаф холодильный ПОЛАИР	1	2012
Шкаф холодильный КАРДОНА 1400	1	2012
Электромясорубка М300	1	2018
Хлебрезка АХМ300	1	2018
Стол производственный	6	2011
Хлебный шкаф ШРХ6	1	2012
Раковина для рук	1	
Шкаф для уборочного инвентаря	1	2012
Склад продуктов		
Холодильник бытовой ИНДЕЗИТ	1	2018
Стеллаж для продуктов	2	
Мойка посуды		
Водонагреватель проточный ЭВП315	1	2018
Машина посудомоечная МПК700	1	2018
Полка для тарелок ПКТ1500	1	2012
Машина посудомоечная	1	2010
Пищеблок СОШ № 9		
Горячий цех		
Плита электрическая ПЭС 4 конфорочная	2	2004
Стол производственный	5	2012
Раковина для рук	1	
Котел варочный КПЭ-160	1	2001
Шкаф пекарский ШПСЭМ	1	2004
Водонагреватель	1	2010
Электромармит 3 конфорочный	1	1990
Холодильник бытовой	1	2011
Электросковорода ЭСК- 90	1	2013
Машина протирочная	1	2012
Мясо-рыбный цех		
Холодильник бытовой INDESIT	2	2013
Ванна 2 секционная	1	
Раковина для рук	1	
Стол производственный	2	2012

Холодильник бытовой NORD	1	2011
Водонагреватель проточный ЭВПЗ	1	2017
Стеллаж нержавеющий	1	2011
Склад продуктов		
Холодильный шкаф ARIADA	1	2017
Стеллаж нержавеющий	3	2011
Стол производственный	2	2012
Хлебный шкаф нержавеющий	1	
Моечная посуды		
Ванны 4 секционные	2	
Водонагреватель проточный ЭВПЗ-15	3	2017
Ванна 2 секционная	1	
Сушилка для посуды	2	
Раковина для рук	1	
Сушилка для крышек	2	
Овощной цех		
Холодильник бытовой	1	2011
Раковина для рук	1	
Ванна секционная	1	
Стол производственный	1	
Пищеблок СОШ №10		
Холодильник ШХ 0,8	1	2004
Стол производственный		2013
Шкаф для хлеба	1	2004
Котел КПЭ 160 л	1	2004
Котел КПЭ 160 л	1	2010
Универсальная кухонная машина	1	2011
Стол производственный	2	2010
Холодильный шкаф	1	2004
Холодильный шкаф ШХ 0,4	1	2010
Электромармит 3 конфорочный	2	1988
Мойка с рабочей поверхностью	1	2011
Стеллаж кухонный	1	2011
Стол производственный	1	2011
Электросковорода	1	1983
Мясорубка МИМ 300	1	2011
Шкаф жарочный ШЖЭ 3	1	2013
Полка для крышек	2	2013
Стеллаж нержавеющий	2	2012
Водонагреватель	5	2012
Стол производственный	1	2013
Стол разделочный	2	2013
Холодильник бытовой	1	2010
Плита электрическая 4 конфорочная	2	2012
Холодильник ПОЛИС	1	2012

Пищеблок МБОУ СОШ №11		
Горячий цех		
Электромармит МЭПС 3 конфорочный	1	1998
Шкаф пекарский ШПЭСМ	1	1991
Плита электрическая ЭП 4	1	2013
Газовая колонка	1	2013
Газовая плита 4-х конфорочная	1	2018
Холодильник бытовой	1	2004
Универсальная кухонная машина	1	2001
Эл. Котел КПЭМ 160 л	1	1981
Весы почтовые	1	
Весы настольные	1	
Эл. Сковорода СЭСМ 0,25	1	2013
Стол производственный	1	2016
Раковина для рук	1	
Пароконвектомат	1	2018
Овощной цех		
Ванна	1	
Стол нержавеющей	1	
Раковина для рук	1	
Моечная посуды		
Ванна	2	
Стеллаж	1	
Ванна 2 секционная	1	
Ванна 3 секционная	1	
Гарманже		
Холодильный шкаф ШХ 0.4	1	
Холодильник бытовой	1	2013
Пищеблок СОШ №12		
Горячий цех		
Эл. Мармит МЭПС 3 конфорочный	1	2012
Эл. Плита 4 конфорочная	1	1987
Эл. Плита 4 конфорочная	1	2013
Машина резательная протирочная	1	2012
Эл. Котел КПЭМ 60	1	2013
Эл. Сковорода ЭСК 80	1	1988
Эл. Духовой шкаф ШЖЭ	1	2012
Шкаф холодильный	1	2011
Шкаф холодильный	1	2012
Хлебный шкаф	1	
Раковина для рук	1	
Шкаф холодильный	1	
Сырой цех		
Машина картофелеочистительная	1	2013
Стол производственный	1	

Хлебный шкаф	1	
Раковина для рук	1	
Шкаф холодильный	1	
Склад продуктов		
Стеллаж нержавеющий для продуктов	2	
Мойка посуды		
Ванна 2 секционная	1	
Ванна 3 секционная	1	
Ванна 1 секционная	1	
Мясо-рыбный цех		
Электромясорубка МИМ	1	
Холодильник бытовой INDESIT	1	
Стол производственный	8	
Ванна 2 секционная	1	
Пищеблок СОШ № 13		
Горячий цех		
Мармит ЭЭМК-70 КМУ (2)	1	2015
Эл. Плита 4хЭПК-47	1	2015
Эл. Котел КПЭМ 160	1	2015
Эл. Сковорода ЭСК 90	1	2015
Эл. Духовой шкаф ШЭМ- 921	1	2015
Машина протирочная МПР- 350	1	2013
Котел газовый ДАНКО	1	2016
Газовая плита 4 конфорочная	1	2019
Стол производственный	4	2012
Хлебный шкаф	1	2013
Раковина для рук	1	2010
Склад продуктов		
Шкаф холодильный СМ114S	1	2012
Холодильник бытовой	1	1995
Холодильник бытовой	1	2013
Стеллаж нержавеющий	1	2013
Раковина для рук	1	2010
Овощной цех		
Холодильник бытовой	1	2013
Стеллаж нержавеющий	1	2013
Стол произв.нержавеющий	2	2012
Раковина для рук	1	2010
Моечная посуды		
Ванна 2 секционная	1	2017
Ванная 3 секционная	2	2017
Раковина для рук	1	2010
Ванна эмалированная	2	2009
Водонагреватель ER-100	1	2016
Водонагреватель ER-100	1	2012

Пищеблок СОШ №15		
Эл. Мармит ЭПМ-5 3 конфорочный	1	1973
Эл. Плита 4 конфорочная	1	1985
Стеллаж нерж. 1шт для посуды	1	2013
Эл. Котел КПЭМ 160	1	2011
Эл. Сковорода ЭСК 80	1	
Эл. Духовой шкаф ШПЭСМЗ	1	2004
Универсальный привод ТУ60	1	1981
Электрошинковка	1	2010
Холодильник бытовой INDESIT	1	2016
Стол производственный	5	2011
Хлебный шкаф	1	2013
Раковина для рук	1	2013
Шкаф холодильный	1	2016
Пароконвектомат ПКА 10	1	2018
Эл.котел КПЭМ 60	1	2016
Ванна стальная	2	2013
Водонагреватель газовый	1	2016
Газовая плита 4 конфорочная	1	2016
Шкаф для инвентаря	2	2013
Стол мойка 1шт	1	2011
Пищеблок СОШ №17		
Горячий цех		
Стол производственный нержавеющей	6	2011
Машина протирочная	1	2005
Эл. Сковорода СКЦ	1	2014
Шкаф жарочный	1	2014
Шкаф жарочный	1	2013
Холодильник бытовой ТПА-16	1	2013
Холодильник бытовой INDESIT	2	2013
Холодильник бытовой INDESIT	1	2017
Эл. Плита ЭПК 4 конфорочная	1	2015
Раковина для рук	1	2015
Мармит ЭЭМК-70 КМУ (1)	1	2015
Шкаф хлеб. ШХА -850	1	2012
Котел электрический КПМ -100	1	2015
Весы настольные	1	2015
Овощной цех		
Раковина для рук	1	2015
Ванна 2 секционная	1	1990
Стол производственный нержавеющей	1	2012
Весы почтовые	1	
Склад продуктов		
Холодильник бытовой	1	2010
Стеллаж металлический	1	2010

Мясо-рыбный цех		
Стол производственный нержавеющий	2	2014
Раковина для рук	1	2015
Ванна 2 секционная	1	2015
Шкаф холодильный СМ110	1	2018
Моечная посуды		
Газовая колонка	1	2018
Ванна 2 секционная	1	2015
Ванная 3 секционная	1	2015
Раковина для рук	1	2015
Стеллаж нержавеющий	3	2012
Ванна 2 секционная	1	1990
Стол производственный нержавеющий	1	2012
Пищеблок СОШ № 18		
Горячий цех		
Мармит МСЭ112 3 конфорочный	1	2013
Эл. Плита ПСМ 4 конфорочная	1	1979
Эл.плита 4 конфорочная	1	2019
Эл. Котел КПЭМ 160	1	2016
Эл. Сковорода ЭСК 80	1	2012
Эл. Духовой шкаф ШЖЭ-3	1	2013
Универсальный привод	1	
Электрошинковка	1	
Холодильник бытовой INDESIT	1	2013
Стол производственный	10	2012
Хлебный шкаф	1	2012
Раковина для рук	1	2012
Шкаф холодильный КАПРИ 39014	1	2018
Моечная посуды		
Водонагреватель ВЭП 12	1	2016
Ванная 3 секционная	2	2018
Стеллаж нержавеющий	1	2013
Стеллаж нержавейка сушилка	1	2013
Полка нержавеющая ПКТ 950	2	2012
Ванна эмалированная	2	2018
Склад продуктов		
Стеллаж нержавеющий	1	2013
Сырой цех		
Ванна эмалированная	1	2016
Раковина для рук	1	2016
Шкаф холодильный	1	2012
Буфет		
Холодильная витрина Бирюса	1	
СОШ №19		
Эл. Мармит МЭПС 3 конфорочный	1	

Эл. Плита 4 конфорочная	2	2015
Машина резательная протирочная	1	
Эл. Котел КПЭМ 60	1	2015
Эл. Сковорода ЭСК 80	1	2015
Эл. Духовой шкаф ШЖЭ	1	2015
Шкаф холодильный ШХ-3 Полаир	1	1992
Шкаф холодильный ШХ-1	1	1992
Хлебный шкаф	1	
Раковина для рук	4	2018
Холодильник бытовой	3	
Стол производственный	8	2015
Стеллаж нержавеющий для продуктов	2	2015
Весы настольные	1	2003
Весы РНЦ 10Ц	1	1975
Ванна 2 секционная	2	2015
Ванна 3 секционная	1	2015
Ванна 1 секционная	2	
Сушилка для посуды	1	2015
Сушилка для досок, крышек	2	2015
Пищеблок СОШ №20		
Горячий цех		
Мармит ЭМК-70 3 конфорочный	2	1993
Эл. Плита ЭПК 4 конфорочная	4	1993
Эл. Плита ЭПК 4 конфорочная	1	2013
Эл. Котел КЭ16	1	1993
Эл. Сковорода ЭСК	1	1993
Эл. Котел КПЭМ	2	1993
Шкаф пекарский 3х секционный	1	1993
Эл. Духовой шкаф	1	1993
Машина протирочная	1	1996
Раковина для рук	1	
Машина протирочная	1	2012
Тестомесильная машина	1	2013
Стол производственные нержавеющие	4	2001
Весы настольные	1	2001
Шкаф хлебный	1	
Мясо-рыбный цех		
Мясорубка МИМ300	1	1993
Стол производственный	2	
Шкаф холодильный шх04	1	1993
Раковина для рук	1	
Мясорубка БОЛВАР	1	1993
Шкаф холодильный см 114	1	
Ванна 2 секционная	1	
Овощной цех		
Картофелечистка МОК 390	1	1993

Овощерезка	1	2004
Шкаф холодильный ШХ 04	1	1993
Стол производственный	1	
Ванна 1секционная	1	1993
Весы почтовые	1	1993
Раковина для рук	1	
Моечная посуды		
Ванна эмалированная	3	
Ванна 2 секционная	2	
Ванная 3 секционная	1	
Посудомоечная машина МПУ 1400	1	1993
Склад продуктов		
Стеллаж для продуктов	1	1993
Весы почтовые	1	1993
Буфет		
Стеллаж	1	
Раковина для рук	1	
Пищеблок СОШ №22		
Горячий цех		
Эл. Мармит МЭПС 70-2 2 конфорочный	2	2002
Эл. Мармит МЭПС 70-60	1	2002
Шкаф пекарский ЭШ 2 секционный	1	2013
Шкаф пекарский ЭШ 3 секционный	1	2013
Эл. Плита ЭПК 3 конфорочная	3	2002
Котел пищеварочный КПЭМ 160	1	2013
Привод универсальный УКМ 11	1	2011
Привод универсальный УКМ 0,6	1	2002
Универсальная кухонная машина	1	2011
Эл. Котел КПЭМ 200	1	2019
Эл. Котел КПЭ 160	1	2002
Эл. Сковорода СЭСМ 0,5	1	2002
Эл. Духовой шкаф ШЖЭЗ	1	2018
Шкаф холодильный	1	2018
Шкаф холодильный ШХ 0,8	1	2002
Раковина для рук	1	2001
Тестомесильная машина МТ 12	1	2010
Стол производственный	1	2011
Шкаф хлебный ШЗК	1	2002
Стол производственный	9	2001
Стеллаж СТК900	3	2002
Мясо - рыбный цех		
Стол производственный	4	2001
Шкаф холодильный SCH	1	2002
Холодильник СМОЛЕНСК	1	2001
Ванна моечная	3	2002

Раковина для рук	1	2001
Мясорубка М75	1	2002
Цех вторичной обработки овощей		
Шкаф холодильный ШХ1,5	1	2011
Стол секционный с моечной ванной	1	2002
Ванна моечная ВСМ	1	2002
Картофелечистка МОК	1	2012
Раковина для рук	1	2001
Цех первичной обработки овощей		
Ванна моечная	1	2002
Раковина для рук	1	2018
Ящик деревянный	5	2002
Гарманже		
Стеллаж СТК	2	2011
Коридор		
Холодильная камера КХК 6	1	2002
Витрина холодильник	1	2002
Моечная посуды		
Стеллаж СТК950	2	2002
Машина моечная ММУ	1	2002
Ванна моечная	2	2011
Ванна моечная для посуды	4	2005
Водонагреватель	1	2011
Водонагреватель	1	2018
Ванна моечная	1	2002
Полка для крышек	1	2015
Раковина для рук	1	2001
Стол производственный	3	2001
Буфет		
Стеллаж СТК	2	2002
Прилавок холодильный ЕК 36	1	2002
Прилавок	1	2002

ДОШКОЛЬНЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ УЧРЕЖДЕНИЯ

Наименование оборудования	Количество	Год ввода в эксплуатацию
Пищеблок д/с № 1		
Горячий цех		
Машина протирочная резательная МПР 350	1	2018
Холодильник "Позис"	1	2009
Газовая плита 4сек.	2	2010
Водонагреватель ВП	1	2010
Плита газовая ПРГ4 сек.	1	2010
Шкаф жарочный ШХО 3сек.	1	2000
Мясорубка М300	1	2018

Холодильник индезит	1	2013
Стол производственный	5	
Ванна моечная 2 сек.	4	
Стеллаж для посуды	1	
Весы настольные до 5кг.	1	2017
Склад		
Стеллаж для продуктов	1	
Холодильный шкаф ШХ 1,0	1	2018
Пищеблок д/с № 2		
Горячий цех		
Пароконвектомат ПКА 10	1	2014
Котел пищеварочный КПЭМ 100л	1	2014
Холодильник Р700	1	2014
Стеллаж нержавеющей	1	2014
Стол производственный	7	2014
Ванны для мытья посуды 2 сек.	1	2014
Раковина для мытья рук	2	2014
Привод универсальный	1	2014
Плита электрическая ПЭК 4 ком.	4	2014
Водонагреватель	1	2014
Раздаточная		
Холодильник ШХ0,7	1	2014
Слайсер	1	2014
Хлебобрезка АХМ 300А	1	2014
Шкаф для хлеба	1	2014
Стеллаж для хлеба	1	2014
Стол производственный	4	2014
Раковина для мытья рук	1	2014
Ванна для мытья посуды 1сек	1	2014
Водонагреватель	1	2014
Моечная посуды		
Раковина для мытья рук	1	2014
Ванна для мытья посуды	1	2014
Стеллаж нержавеющей	1	2014
Водонагреватель	1	2014
Мучной цех		
Профессиональная печь	1	2014
Шкаф расстоечный	1	2014
Холодильник	1	2014
Стол деревянный	1	2014
Тестомесильная машина 1М 25 S	1	2014
Мукопросеиватель ПВГ 600	1	2014
Раковина для мытья рук	1	2014
Ванна для мытья посуды	1	2014
Водонагреватель	1	2014
Мясо – рыбный цех		
Холодильник Р700	1	2014
Стол производственный	3	2014
Мясорубка электрическая МИМ 300	1	2014
Ванна для мытья посуды	2	2014
Раковина для мытья рук	1	2014
Водонагреватель	1	2014

Овощной цех		
Шкаф холодильный ШХ 0.4	1	2014
Холодильник Р700	1	2014
Ванна для мытья овощей	2	2014
Стол производственный	2	2014
Стеллаж нержавейка	2	2014
Раковина для мытья рук	2	2014
Овощерезка 300	1	2014
Картофелечистка 12	1	2014
Водонагреватель	1	2014
Холодильный цех		
Холодильник Р700	5	2014
Склад		
Стеллаж для продуктов	2	2014
Пищеблок д/с № 4		
Горячий цех		
Жарочный шкаф 2сек.	1	2018
Плита электрическая 4 сек.	2	2018
Мясорубка электрическая	1	2018
Овощерезка электрическая	1	2009
Холодильник ИНДЕЗИТ	1	2013
Весы до 5кг.	1	2013
Ванна для мытья 2х сек.	2	2009
Стол производственный	6	
Склад		
Стеллаж для продуктов	1	
Холодильник бытовой	2	2013
Пищеблок д /с 5/1		
Горячий цех		
Жарочный шкаф ШЖЭ 3сек.	1	2013
Котел пищеварочный КПЭМ 120л	1	2013
Весы электрические	1	2013
Ванна для охлаждения нерж.	1	2013
Стол производственный	11	2013
Электрическая сковорода	1	2013
Раковина для мытья рук	1	2013
Привод универсальный	1	2013
Плита электрическая ПЭК 4сек.	2	2013
Водонагреватель	1	2013
Мучной цех		
Холодильник ШХ0,7	1	2013
Весы электрические до 5кг	1	2013
Хлеборезка АХМ 300А	1	2013
Водонагреватель	1	2013
Стол производственный	2	2013
Раковина для мытья рук	1	2013
Стол тумба СТКО	3	2013
Мучной цех		
Ванна для мытья посуды 1сек	1	2013
Стеллаж нержавейка	3	2013
Водонагреватель	1	2013
Раздаточная		

Стол производственный	2	2013
Мясо – рыбный цех		
Холодильник Р700	1	2013
Стол производственный	3	2013
Мясорубка электрическая МИМ 300	1	2014
Ванна для мытья посуды 2 сек	2	2014
Раковина для мытья рук	1	2013
Водонагреватель	1	2014
Холодильник СХС 60	2	2013
Стол тумба СТКО	1	2013
Ванна 1сек.	2	2013
Мясорубка электрическая МИМ 300	1	2013
Овоскоп для яиц	1	2013
Склад		
Стеллаж нержавейка	2	2013
Стол производственный	3	2013
Весы электрические	2	2013
Холодный цех		
Холодильник Р700	1	2013
Стол производственный	2	2013
Раковина для мытья рук	1	2013
Водонагреватель	1	2013
Ванна нерж.1 сек.	1	2013
Привод универсальный	1	2013
Холодильный цех		
Холодильник Р700	5	2018
Стол производственный	1	2013
Овощной цех		
Шкаф холодильный ШХ 0.4	1	2013
Ванна для мытья овощей 1сек.	1	2013
Стол производственный	1	2013
Стеллаж нержавейка	1	2013
Раковина для мытья рук	1	2013
Овощерезка 300	1	2013
Картофелечистка МОК 300	1	2013
Водонагреватель	1	2013
Пищеблок д /с 5/2		
Горячий цех		
Пароконвектомат ПКА 10	1	2016
Жарочный шкаф ШЖЭ 3сек.	1	2016
Котел пищеварочный КПЭМ 120л	1	2016
Весы электрические до 5 кг	1	2016
Стол производственный	11	2016
Раковина для мытья рук	1	2016
Привод универсальный	1	2016
Плита электрическая ПЭК 4 сек.	4	2016
Водонагреватель	1	2016
Мучной цех		
Холодильник	1	2016
Весы электрические	1	2016
Водонагреватель	1	2016
Стол производственный	2	2016

Раковина для мытья рук	1	2016
Стол тумба СТКО	3	2016
Мучной цех		
Ванна для мытья посуды 1 сек.	1	2016
Стеллаж нержавеющей	3	2016
Водонагреватель	1	2016
Раздаточная		
Стол производственный	2	2016
Мясо – рыбный цех		
Холодильник Р700	1	2016
Стол производственный	3	2016
Мясорубка электрическая МИМ 300	1	2016
Ванна для мытья посуды 1сек	2	2016
Раковина для мытья рук	1	2016
Водонагреватель	1	2016
Холодильник СХС 60	2	2016
Стол тумба СТКО	1	2016
Ванна нерж. 1 сек	2	2016
Мясорубка электрическая МИМ 300	1	2016
Склад		
Стеллаж нержавеющей	2	2016
Стол производственный	3	2016
Весы электрические	2	2016
Холодный цех		
Холодильник Р700	1	2016
Стол производственный	2	2016
Раковина для мытья рук	1	2016
Водонагреватель	1	2016
Ванна нерж. 1 сек.	1	2016
Привод универсальный	1	2016
Холодильный цех		
Холодильник Р700	5	2016
Стол производственный	1	2016
Овощной цех		
Шкаф холодильный ШХ 0.4	1	2016
Ванна для мытья овощей 1сек	1	2016
Стол производственный	1	2016
Стеллаж нержавеющей	1	2016
Раковина для мытья рук	1	2016
Овощерезка 300	1	2016
Картофелечистка МОК 300	1	2016
Водонагреватель	1	2016
Пищеблок д /с № 6		
Горячий цех		
Протирочная машина	1	2009
Холодильник	4	2006,2013
Газовая плита 2 сек.	1	2014
Производственный стол	3	2012
Весы электрические	1	2007
Электроплита 6 сек	1	2017
Водонагреватель	2	
Электромясорубка	1	2016

Ванна для мытья 1 сек	1	2014
Раковина для мытья рук	1	2014
Пищеблок д /с № 7		
Горячий цех		
Холодильник САРАТОВ	1	2018
Холодильник ИНДЕЗИТ	1	2013
Протирочная машина	1	2011
Плита газовая бсек	1	2014
Котел газовый	1	2005
Весы ВМН	1	2005
Стол разделочный	4	2014
Стеллаж	1	2011
Мясо - рыбный цех		
Холодильник АНТЛАНТ	1	2015
Холодильник ПОЗИС	2	2016
Весы меркурий	1	2006
Ванна моечная 2 сек	2	2014
Раковина для рук	1	2014
Полка для досок	2	2014
Мясорубка электрическая	2	2018
Стол производственный	2	2011
Пищеблок д /с № 8/2		
Горячий цех		
Плита газовая вулкан 2 сек	1	2010
Плита газовая ДАРИНА 2 сек	1	2011
Универсальный привод	1	2010
Холодильник ИНДЕЗИТ	1	2014
Электромясорубка	2	2013
Ванна моечная 1 сек	4	2014
Холодильник	2	2008
Весы товарные	2	2007
Стол производственный	6	2013
Водонагреватель	1	2015
Раковина для рук	1	
Пищеблок д /с № 8/1		
Горячий цех		
Плита электрическая 4 сек	1	2019
Шкаф жарочный ШЖЭ 1сек	1	2015
Пароконвектомат АПК 6	1	2019
Мясорубка электрическая	2	2019
Протирочная машина МНР 350	1	2009
Холодильник бытовой	3	2019
Столы разделочные	3	2015
Столы разделочные	1	2019
Столы разделочные	4	2013
Ванны 2 сек.	2	2015
Ванны 1 сек	3	2015
Раковина для рук	1	2019
Водонагреватель	2	2019
Весы SW до 2-х кг	1	2011
Весы ТВ-S-200 2-А3 до 200 кг	1	2008

Пищеблок д/с № 9		
Горячий цех		
Плита электрическая с жарочным шкафом ЭП-6 стандартная 6 сек.	1	2013
Морозильный ларь FROSTOR	1	2015
Машина протирочная резательная МПР – 350 М	2	2017
Мясорубка МИМ-300М	1	2015
Шкаф холодильный Рапсодия	6	2017
Электрический водонагреватель thermex	1	2017
Стеллаж нерж	1	2014
Столы разделочные	7	2012
Ванна моечная 1 секц.	1	2014
Ванна моечная 2 секц.	1	2014
Шкаф для хлеба	1	2017
Шкаф для посуды	1	2017
Пищеблок д /с№ 10		
Горячий цех		
Машина протирочно-резательная МПР-350	1	2018
Мясорубка Gastrorad TC-12		2018
Плита электрическая 4х конфорок с духов. шкафом	2	2014
Стеллаж кухон СТК-1500/500	2	2016
Стол профессиональный с бортом	2	2016
Стол разделочный	5	2016
Холодильник НОРД		1995
Холодильник Полюс		
Холодильник INDESIT	2	2013
Шкаф хлебный		2013
Шкаф холод СМ	1	2018
Холодильник INDESIT	2	2013
Шкаф хлебный		2013
Шкаф холод СМ	1	2018
Холодильник INDESIT	2	2013
Пищеблок д /с № 14		
Горячий цех		
Ванны моечные 2х сек	3	2016
Шкаф жарочный электрический ШЖЭУ-3 3 сек	1	1990
Овощерезательно-протирочная ОМ300 (УКМ-11)	1	2008
Стол производственный разделочный	4	2012
Картофелечистка МОК 300 М	1	2014
Котел КПЭМ-100/9 100л	1	2016
Котел КПЭМ-160 л/9Т 160л	1	2018
Машина протирочная МПР 350	1	2016
Плита электрическая без духового шкафа 6 сек.	2	2016
Тестораскаточная машина DZM-200	1	2018
Стол разделочный 3/600/600	5	2016
Мясо – рыбный цех		
Мясорубка М-300М	1	2018
Стол разделочный 3/600/600	2	2016

Склад		
Холодильник «Свияга» 445-1С	1	2009
Морозильник «Свияга»-106	1	2007
Морозильник	1	2013
Стеллажи большие металлические	2	1990
Холодильник бытовой INDESIT TIA 16	1	2014
Шкаф холодильный SV-105	1	2018
Морозильный ларь INDESIT OSB 100	1	2016
Шкаф холодильный CM 105	1	2016
Пищеблок д /с № 15		
Горячий цех		
Плита электрическая 4-х конфор ЭП- 4ЖШ стандартная духовка	1	
Плита электрическая 4-х конфор ЭП- 4ЖШ стандартная духовка	1	
Сковорода электрич. ЭСК-90-0-0,27 вся нерж.	1	
Шкаф пекарский 3-х секц. ЭШ-3к	1	
Весы механические до 200кг	1	
Весы электронные ВЭМ -150М до 200кг	1	
Мясорубка стационарная М-600	1	
КотелКПЭМ-160/9 Т	1	
Машина протирочная МПР 350-01	1	
Шкаф для хлеба ШЗХ-1200	1	
Ломтерезка Zelmer	1	
Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	
Плита электрическая ЭП-4ЖШ	1	
Стол производственный СПР-940,борт	1	
Стол разделочный с бортом	1	
Пароконвектомат	1	
Стол кухонный	3	
Стол раздел. железный	2	
Стол разделочный 2/1000/600-Э	1	
Стол разделочный с бортом	2	
Эл. мясорубки	1	
Моечная посуды		
Ванна моечная 3 х секционная	1	
Ванна моечная 3 х секционная	1	
Ванна чугунная	3	
Стеллаж для посуды	1	
Поддон GASTRORAG 11065	4	
Склад		
Шкаф холодильный CM 110-S	1	
Холодильник «Indesit» TIA 16	1	
Холодильник «Indesit» TIA 16	1	
Холодильный шкаф Saboma R1400	1	
Пищеблок д /с № 16		
Горячий цех		
Пароконвектомат ПКА 6-1/1 ПМ	1	2014
Лапша резка	1	2018
Кипятильник Gasroraг – 40л	1	2018
Плита электрическая напольная с ДШ ПЭП-0,48М	2	2014

Протирочная машина МПР 350	1	2009
Протирочная машина МПР 350	1	2014
Стол разделочный СР-3/900/600-Э	3	2013
Стол разделочный Эконом ОК СРО 800*600 полка	1	2013
Холодильник БЕКО CSR-25050	1	2010
Шкаф ЛДСП для хлеба (шеф-повар не написала)	1	2012
Тележка сервировочная ТС-.3	1	2014
Умягчитель воды DVA-12 ресурс 1900л	1	2014
Весы М-ER 333 AF	1	2016
Полка настенная для контрольного блюда ПН-1-3	1	2014
Мясо рыбный цех		
Мясорубка Gastrorag/НМ-22А	1	2014
Весы М-ER326С-15/1	1	2014
Картофелечистка серии МОК-300М (шеф-повар не написала)	1	2014
Ванна эмалированная	1	2014
Стол разделочный алюминиевый	3	?
Моечная посуды		
Стеллаж СКК 910*610*1830	1	2014
Ванна 1 сек	1	2014
Ванна моечная Эконом ОК ВМО 2 /430	1	2014
Склад		
Стеллаж металлический 4х полочный архивно-складской МСК-811.600.4 серый	2	2014
Холодильник INDEZIT TIA16	4	2013
Холодильник бытовой двухкамерный	1	2018
Пищеблок д /с № 17		
Горячий цех		
Котел пищеварочный КПЭМ-160 л	1	2011
Электроплита ЭП-4 сек	1	1988
Плита электрическая ПЭС-4 сек	1	2012
Машина протир. резательная МПО-350М	1	2010
Машина протир. резательная МПО-350М	1	2018
Стол раздаточный	2	
Шкаф жарочный распределит, силовой	1	1992
Стол разделочно-производственный	10	
Стол на раздаче	2	
Моечная посуды		
Ванна моечная ВСМ-2/700(1550*800*870)	1	2011
Водонагреватели	2	2010
Полка с 2-я дверцами	2	
Полка для хранения крышек ПКК - Н -900	1	2016
Стеллаж железный (полка, крепеж, стойка)	1	
Склад		
Стеллаж желез, полка крепеж стойка	3	
Овощной цех		
Холодильник Позис С404-1 С(181+29)h-1300	1	2010
Холодильник Позис С404-1 С(181+29)h-915	1	2010
Холодильник Позис RS-416(213+21)h450	1	2010

Весы эл. МИЛД Т ВДА-8Ю до15кг	1	2010
Картофелечистка МОК-150М	1	2010
Холодильник Позис RS-416(231+21)h450	1	2010
Морозильник горизонтальный F250 S белый	1	2018
Морозильная камера «Свяга»	1	2005
Мясо рыбный цех		
Стол разделочный с бортом СР - 3 /200/600 - Э	1	
Мясорубка ММ-12	1	2013
Электромясорубка МИМ-300	1	1988
Стол производственный	1	
Пищеблок д /с № 18/1		
Горячий цех		
Эл. кипятыльник КНЭ-100М	1	1996
Стол разделочно - производственный с одним бортом	6	2011
Эл. кипятыльник WB-30	1	2013
Плита эл. ЭП-6ЖШ	1	2013
Жарочный шкаф ШЖЭП-2	1	2013
Машина протирочно - резательная типа МПР-350М	1	2009
Весы фасовочные электронные М-ЕР	1	2013
Мясо - рыбный цех		
Стол разделочно - производственный с одним бортом	3	2011
Мясорубка Гамма	1	2013
Мясорубка МИМ-300М	1	2013
Склад		
Холодильник МИНСК	1	2010
Холодильник Индезит tia16	1	2013
Холодильник Индезит via181	1	2014
Холодильник Индезит tia 181	1	2014
Морозильный ларь ВЕКО	1	2008
Моечная посуды		
Ванна 2 сек	1	
Водонагреватель Ariston 80л	1	2017
Ванна моечная 1сек.	1	
Стеллаж для посуды	1	
Раковина для рук	1	
Пищеблок д /с № 18/2		
Горячий цех		
Плита эл. ПЭС-4Ш2004 6 сек	1	2012
Стол разделочный СР-2/600	6	2016
Холодильник Индезит	1	2009
Ванна 2х сек.	1	
Мясо рыбный цех		
Стол разделочный	3	2018
Морозильная камера Nord	1	2007
Холодильник Candy	1	2010
Ванна 2х сек	1	2010
Холодильник Индезит tia16	1	2013
Мясорубка МЗ1-01 «Аксион»	1	2015
Мясорубка электрическая НМ-12NS	1	2018

«Gastrorag»		
Водонагреватель Ariston	1	2018
Склад		
Стеллаж для продуктов	2	2010
Пищеблок д /с № 20		
Горячий цех		
Котел электрический КПЭМ – 160 л	1	2015
Овощерезка электрическая МПР -350 М	1	2018
Плита электрическая ЭПК – 6 сек	2	2014
Стол профессиональный	2	2016
Стол разделочный	5	2016
Холодильник Indesit	1	-
Холодильник Indesit (R-60a)	2	2013
Холодильник Nord	1	1995
Холодильник Полюс	1	-
Шкаф для хлеба	1	2013
Морозильник Горизонт F200S	1	2018
Моечная посуды		
Ванна моечная 2-х секционная	1	2016
Ванна моечная 1 сек	2	2016
Водонагреватель проточный 15 кВт	1	2018
Мясо- рыбный цех		
Мясорубка Gastrorag	1	2018
Мясорубка электрическая МИМ – 300	1	1989
Склад		
Стеллаж кухонный	2	2016
Пищеблок д /с № 22		
Горячий цех		
Кипятильник КЭНД 100	1	2007
Кухонный Комбайн	1	2008
Ванна ВМП 1/1550	3	2007
Весы ВЭТ-300-1с-Р-аб (500*600)	1	2016
Весы штрих		
Шкаф холодильный «Бирюса»130 RS	1	2007
Стол разделочный	4	2017
Стол разделочный	2	2016
Стеллаж кухонный СКЕ-650-Э	1	2007
Печь хлебопек. 3х ярусная	1	2007
Привод УKM 0,3	1	2007
Сковорода СЭЧ-025	1	2007
Котел КПЭМ-250/9Т	1	2013
Подставка для кух.инвентаря ПКИ-1200	1	2016
Плита 3х конфор. СЖШПЭ-051	2	2007
Шкаф для хлеба	1	2007
Раковина для рук	1	2007
Мясной цех		
Раковина для рук	1	2016
Стол разделочный	1	2007
Стол разделочный	1	2016
Привод УKM-0,1	1	2007
Ванна ВПМ-1/550 1 сек	1	2007
Мясорубка электр.	1	2007

Овощной цех		
Стол разделочный	1	2007
Шкаф холодильный «Бирюса»	3	2007
Шкаф холодильный ШХ-0,7	1	2007
Шкаф холодильный ШХ-0,1	1	2015
Завеса тепловая	1	2007
Весы ВТ-300	1	2007
Овощерезка	1	2007
Пищеблок д /с № 26		
Мясной цех		
Холодильный шкаф POLAIR	1	2011
Холодильник Stinol	1	2016
Холодильник Indezit	1	2013
Весы	1	2012
Горячий цех		
Мясорубка МИМ -300	1	2011
Пекарский шкаф ЭП-3сек	1	2018
Плита электрическая ЭП-4сек	1	2015
Холодильник Indezit	1	2013
Холодильник для хлеба	1	2011
Машина протирочно-резательная МПР-350	1	2011
Электрический котел 100л	1	2011
Электрический котел КПЭ – 100л	1	2011
Склад		
Холодильник Posis	1	2011
Холодильник Саратов-549	1	2016
Морозильник Stinol	1	2011
Холодильный цех		
Машина для переработки овощей МПО -1	1	2014
Пищеблок д /с № 27/1		
Горячий цех		
Шкаф холодильный «Carbona K1400»	1	2017
Картофелечистка МОК 300	1	2013
Машина протирочно-резательная МПР 350	1	2018
Плита электр.4хконфор. С духовым шкафом	1	2018
Плита электр.4хконфор. С духовым шкафом	1	2018
Спиральная тестомес машина HS30 GASTRORAG	1	2018
Шкаф жарочный 3-х секционный	1	2018
Мясорубка М300М	1	2018
Котел КПЭМ-100/9	1	2018
Склад		
Холодильник "Indesit"	1	2013
Холодильник "Indesit"	1	2013
Мойка посуды		
ванна 2 х сек.	1	2013
Пищеблок д /с № 27/2		
Мясорубка настольная МИМ – 300 М с дополнительным комплектом насадок	1	2016
Котел КПЭМ -100л	1	2018
Машина взбивальная В-30	1	2013
Машина протирочно-резательная МПР-350М	1	2010

Картофелечистка	1	2016
Морозильный ларь "Бирюса"	1	2011
Холодильник "Indesit" TIA 16	1	2013
Водонагреватель ABS ANDRIS LUX 15 OR ARISTON	1	2016
Холодильник	1	2010
Шкаф холодильный «Carboma R1400»	1	2017
Плита электрическая 4 сек с духовым шкафом	1	2018
Плита электрическая 4 сек с духовым шкафом	1	2018
Шкаф жарочный 3-х секционный	1	2018
Холодильник "Indesit"	1	2020
Склад		
Холодильник "Indesit"	1	2013
Холодильник "Indesit"	1	2013
Мойка посуды		
ванна 2 х сек.	1	2013
Пищеблок д /с № 28		
Горячий цех		
Плита электрическая ЭПШ 4 -9-4 сек-18 Э «Алента»	3	2018
Котел пищеварочный КПЭМ-160л-9 т. «Абат»	1	2016
Пароконвектомат ПКА 10-1/1 ВМ 2 «Абат»	1	2018
Электрический водонагреватель «Электролюкс»	1	2013
Раковина 2 секционная для мытья рук	1	2007
Стол мойка 2 секционная	1	2010
Подставка под пароконвектомат	1	2018
Ванна чугунная	1	1980
Ванна эмалированная	1	2007
Стеллаж СТК 1200/400	1	2015
Шкаф электрический пекарский 4 сек	1	1979
Привод универсальный (мясорубка)	1	1976
Картофелечистка	1	1976
Протирочная машинка МПР-350М	1	2007
Стол СР-3/1800/600 с бортом	1	2015
Стол разделочный СР-2/900/600/Э	3	2016
Стол разделочный СР-2/1200/600/Э	1	2016
ГАРМАНЖЕ		
Шкаф холодильный Carboma R560	1	2018
Холодильник бытовой «Vestel»	1	2012
Холодильник бытовой «Hord»	1	2004
Холодильник бытовой «Атлант»	1	2010
Стеллаж для хлеба	1	1980
СКЛАД		
Холодильник бытовой «Indesit»	1	2013
Холодильник бытовой «Мир»	1	2006
Пищеблок д /с № 29		
Горячий цех		
Холодильник "POZIS"	1	2011
Холодильник бытовой двухкамерный	2	2015
Шкаф холодильный "Капри 0,7 Н"	2	2015
Привод универсальный	1	2001

Плита электрическая напольная с духовым шкафом 6 сек	1	2014
Плита электрическая напольная с духовым шкафом 6 сек	1	2015
Мясорубка настольная "МИМ-300М"	1	2015
Картофелечистка МОК- 150М	1	2010
Машина протирочно - резательная	1	2010
Тележка сервировочная ТС-3	1	2015
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-1200	1	2014
Подставка для кухонного инвентаря ПКИ-400	3	2014
Полка закрытая ПЗК-1200	1	2014
Стол разделочный Эконом ЦК СРО- 96ЭК 900*600	1	2015
Столы разделочные	2	2012
Пищеблок д /с № 30		
Горячий цех		
Стол производств.	1	
Стол разделочный	1	
Стол разделочный с бортом СР-3/180/600-Э	1	2013
Стол железный	2	
Ванна стальная 1,2м белая	1	2013
Ванна 2х секционная моечная ВМ 2/530	1	2015
Раковина для мытья рук 2х секционная	1	
Жарочный шкаф ЭШХ 3 сек	1	1981
Жарочный шкаф 3х секционный	1	2018
Электропривод ПМ	1	
Машина протирочная МГР-350 М	1	2007
Диск шинковочный	2	
Котел КПЭМ — 250/9	1	2018
Котел пищеварочный	1	1989
Эл. плита ЭП-6П	1	2005
Плита электрическая 4 сек	1	1985
Стол шкаф 1 дверный	2	
Стеллаж для посуды	2	
Мясной цех		
Морозильная ларь	1	2018
Эл. Мясорубка Белар	1	
Ванна 2х секционная	1	2018
Стол производств. СПР-940, борт	1	2013
Стол разделочный с бортом	1	2018
Раковина для мытья рук	1	
Овощной цех		
Ванна 2х секционная ВМ-21700	1	2015
Стол разделочный произв. СПР -940, борт	1	2013
Картофелечистка МОК	1	2013
Раковина для мытья рук	1	
Холодильник бытовой	1	2018
Холодильник-морозильник Индезит	1	2013
Холодильник-морозильник Позис М101	1	2008
Гарманже:		
Стеллаж	1	

Холодильник Свияга	1	
Склад		
Холодильник НОРД ДХ-245-6-040	1	2004
Холодильник ОРСК	1	1996
Холодильник Индезит	1	2012
Шкаф холодильный произв.	1	
Пищеблок д /с № 32		
Горячий цех		
Плита ЭП -6 сек ЖШ	1	2002
Плита ЭПЧ- 4 секЖШ	1	2002
Полка для разделочных досок	1	2008
Сковорода СЭСМ-02	1	2002
Стеллаж кухонный СК/12/64	6	2002
Стол открытый СО 8/64	2	2005
Стол открытый СО- 12/6 БН	4	2002
Стол – тумба с дверцами	1	2002
Тестомес МТМ-60	1	2002
Шкаф холодильный «КАПРИ» 07м	2	2014
Холодильный шкаф «Бирюса»	1	2002
Водонагреватель «Oasis» SV-80L	1	2016
Холодильник бытовой «Indesit»	1	2014
Тестораскатка -лапшерезка	1	2018
Холодильник-витрина Позис С 513-3с	1	2008
Холодильник GOLD	1	2002
Полка для разделочных досок	1	2016
Ванна моечная 1 сек	3	2002
Мясо рыбный цех		
Весы электронные Т-30 МГДА -7Ю до 30кг	1	2006
Мясорубка УКМ -06 (Овощерезка с протиркой)	1	2011
Машина картофелеочистительная МОК -300М	1	2013
Мясорубка промышленная МИМ-300	1	2018
Весы ТВ-S-60 2 -А3	1	2012
Морозильник Италфрост 398	1	2007
Пищеблок д /с № 33		
Электрокотел КУПЭ -100 л	1	2007
Плита электрическая 6 сек	1	2009
Плита электрическая 6 сек	1	2011
Машина протирочно -резательная МПР-350М		2009
Водонагреватель Garantem 15 ss	1	2012
Мясорубка	1	2018
Электросковорода	1	2007
Склад		
Холодильник	1	2004
Холодильник «Indesit»	1	2014
Холодильник «Indesit» TIA16	1	2013
Холодильник «Indesit» TIA16	1	2013
Холодильник «Юрюзань	1	1994
Стеллаж	2	
Пищеблок д /с № 34		
Горячий цех		
Водонагреватель аккумуля. электр.30 S	1	2011

Ванна моечная каркас-оцин.сталь	3	2010
Пароконвектомат РУБИКОН	1	2018
Подставка под пароконвектомат		2018
Стол кондитерский СК-3/1500/700Д	1	12016
Стол разделочный с одним бортом инв.№5055	2	2016
Стол ленточный 3 м инв.№5054	1	2016
Стол ленточный 1,5 м инв.№5053	1	2016
Электросковорода	1	1997
Электроплита ПЭ-0,51 4 сек	1	1988
Электроплита ПЭСМ-4 сек	1	1988
Котел КПЭМ-60л /9Т	1	2018
Овощерезка-протирка ОМ-300	1	2005
Раковина для охлажденных III блюд	1	2010
Шкаф для хлеба	1	2010
Весы ЭЛ до 15 кг MER 326	1	2018
Весы штрих МП	1	2018
Подставки металлические	2	2010
Холодильник"Стинол" 1	2	2001
Полки деревянные	2	2010
Стеллаж металлический	2	2010
Шкаф жарочный 3 сек	1	2011
Мясо рыбный цех		
Холодильник"Стинол"2	1	2001
Ванна моечная каркас-оцин.сталь 1	1	2010
Склад		
Стеллаж металлический	2	2010
Пищеблок д /с № 35/1		
Горячий цех		
Раковина для мойки рук	1	2014
Раковина для мойки посуды (эмаль)	1	2014
Стол производственный нержавеющей	7	2016
Картофелечистка МОК-150М	1	2014
Овощерезка	1	2011
Шкаф жаропрочный 3 сек	1	1997
Электроплита (основной) 4 сек	1	1997
Электроплита 4 сек	3	1997
Электроводонагреватель	1	2012
Электросковорода	1	2018
Весы электронные	1	1997
Ванная для мытья посуды	2	2005
Электропривод	1	1987
Гарманже		
Шкаф холодильный 105-S	1	2018
Холодильник Индезит	1	2014
Склад для продуктов		
Весы товарные ВТ-8909-100	1	2008
Холодильник Индезит	1	2014
Морозильная камера ларь РОЗИС	1	2007
Пищеблок д /с № 35/2		
Овощной цех		
Машина протирочная резательная	1	2018
Стол произв. нержавеющей	1	2018

Стол производственный нержавеющий	1	2018
Ванна 1 сек	1	2018
Ванна двухсекционная	1	2018
Склад		
Морозильный ларь МКЛ-350	1	2006
Стеллажи	2	2018
Шкаф холодильный 1,6	1	2014
Шкаф холодильный СМ-110-S	1	2018
Весы электронные 300кг	1	2016
Холодильник Индезит	1	2014
Мясо-рыбный цех		
Мясорубка М-300М	2	2018
Стол производственный нержавеющий	3	1987
Раковина для мытья рук	1	2018
Ванна двухсекционная	2	2018
Горячий цех		
Овощерезка ЦКТИ-11 СМ 300	1	2007
Плита электрическая бти конфорочная ЭП-6 сек П КЭТО – 12 без духовки	3	2018
Сковорода электрическая ЭСК-90-0,27-40 нержавеющая	1	2018
Тестомесительная машинка	1	1997
Шкаф пекарский 3-х секционный ЭП-3 нержавеющий	1	2018
Шкаф жаропрочный ШЖЭ-2 сек	1	2018
Шкаф для хлеба	1	2018
Котел пищеварочный КПЭМ-100	1	2018
Весы до 15 кг	1	2010
Стол производственный нержавеющий	8	2018
Мойка для рук	1	2018
Моечный цех		
Электроводонагреватель	1	2012
Стеллажи нержавеющие	2	2018
Ванна для мытья посуды	2	2018
Пищеблок д /с № 36		
Горячий цех		
Лапшерезка	1	2017
Мясорубка	1	1989
Полка для инвентаря 100х30	1	2019
Полка для сушки посуды	1	2019
Полка СПЛБ 1500х600	1	2019
Стеллаж посудный	1	2019
Стол для производства	1	1989
Стол разделочный с бортом	1	2019
Столешница	1	2000
Сушка для досок	1	2019
Табуретка	1	1990
Тележка платформа	1	2019
Котел КПЭМ-160 л /9Т		2018
Машина протирочно-резательная	1	2018
Шкаф холодильный	1	2018
Шкаф пекарский 4 сек	1	2018

Овощерезка-протирка Гамма - 5А	1	2011
Электроплита П-4 сек	1	1988
Электроплита ПЭ-0,51 6 сек	1	1988
Ванна моечная 1 сек	1	2011
Холодильник Hitachi	1	2014
Котёл пищеварочный КПЭМ-100 л	1	2008
Мясорубка М-300М	1	2018
Водонагреватель проточный ЭВПЗ-15	1	2018
Электроплита ПЭ-0,514 сек	1	1988
Холодильная комната		
Холодильник Indesit	1	2017
Холодильник Indesit	1	2017
Холодильник — морозильник «Снайга»	1	1994
Холодильник Shivaki SDR-0825	1	2018
Холодильник Hitachi R-z	1	2014
Ларь Pozis - Свяга 150	1	2013
Склад		
Стеллаж	3	2001
Пищеблок д /с № 37		
Горячий цех		
Котел пищеварочный к ПЭМ-60 л/9Т	1	2015
Протирочная машина МПР-350М	1	2009
Миксер J-30-BF	1	2011
Мясорубка МИМ-300М	1	2018
Мясорубка	1	1998
Электропривод УКМ-10	1	2005
Насадка овощная МО-250	1	2016
Сплит-система KMS-120	1	2014
Холодильник premier	1	2007
Стеллаж металлический средний	3	1998
Стеллаж металлический маленький	2	1998
Подставка металлическая	2	1998
Электроплита ПЭ-051 4 сек	1	2001
Электроплита ПЭСМ 4 сек	2	2001
Шкаф пекарный ЭП-4к	1	2019
Ванна моечная нержав.2х секционная	1	2015
Ванна моечная нержав.2хсекционная	1	2010
Стол производственный нержав.большой	3	2014
Стол производственный нержав.большой	4	2011
Стол производственный нержав.маленький 1	1	2011
Раковина для рук	1	1998
Мойка для посуды 2х секционная	1	1998
Хлебный шкаф	2	2011
Склад		
Стеллаж металлический большой	3	1998
Стеллаж деревянный	1	1998
Холодильник Polaris	1	2018
Морозильный ларь Prime 25013	1	2019
Холодильник indesit	1	2013

Требования к оборудованию, инвентарю, посуде

Комбинат оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

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

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

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;
- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно общеобразовательное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются отдельные ванны (гибкие шланги с душевой насадкой).

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая и чайная посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного ребенка согласно списочному составу детей в группе. Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда,

чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в групповых после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке и в группах собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором

кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

Основные гигиенические и противоэпидемические мероприятия, проводимые медицинским работником

Медицинский работник обязан:

- проводить медицинские осмотры обучающихся при поступлении в школу с целью выявления больных, в том числе на педикулез;
- осуществлять систематическое наблюдение за состоянием здоровья обучающихся, особенно имеющих отклонения в состоянии здоровья;
- в рамках организации рационального питания обучающихся составлять и выписывать меню
 - раскладку с использованием картотеки блюд и примерного меню, обеспечивать витаминизацию пищи, анализ калорийности питания, проводить бракераж готовой пищи с отметкой о ее качестве, с разрешением раздачи, вести бракеражный журнал;
- проводить работу по организации профилактических осмотров обучающихся;
- информировать о результатах медицинских осмотров родителей (законных представителей) обучающихся, знакомить педагогов с рекомендациями врачей-специалистов; направлять обучающихся на консультации к врачам-специалистам;
- информировать директора комбината, педагогов о состоянии здоровья обучающихся, рекомендуемом режиме для обучающихся с отклонениями в состоянии здоровья, распределять обучающихся на медицинские группы здоровья для занятий физическим воспитанием;
- оказывать методическую помощь учителям в организации работы по физическому воспитанию и закаливанию обучающихся и проведению летних оздоровительных мероприятий;
- проводить мероприятия, направленные на повышение уровня компетенции учителей комбината и родителей (законных представителей) обучающихся по вопросам охраны и укрепления здоровья обучающихся, специальные занятия с обучающимися всех возрастных групп по тематике ОБЖ;
- осуществлять учет состояния здоровья и индивидуальных особенностей обучающегося при организации оздоровительных мероприятий;
- проводить ежедневный амбулаторный прием в целях оказания медицинской помощи (при необходимости), выявления заболевших обучающихся, своевременной их изоляции, оказания первой медицинской помощи при возникновении несчастных случаев;

- информировать директора комбината о необходимости вызова скорой помощи, в экстренной ситуации содействовать этому;
- незамедлительно информировать директора комбината о возникновении среди обучающихся случаев инфекционного заболевания, отравления, необычной реакции после применения медицинских препаратов, чрезвычайной ситуации;
- сообщать в муниципальные учреждения здравоохранения и территориальное управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека о случаях инфекционных и паразитарных заболеваний среди обучающихся и работников комбината

Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Журнал здоровья персонала (Приложение № 21). Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Директор комбината является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками образовательного учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

2. Медицинский персонал образовательного учреждения (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства директор комбината, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

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

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в школе осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Правила хранения пищевых продуктов и сырья

3. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочножировые; гастрономические; овощи и фрукты.

4. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

5. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

6. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Максимальный срок хранения при температуре не выше +6°C составляет от 6 до 72 часов в

зависимости от вида продукта.

7. Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

8. Мороженое мясо хранят в морозильной камере.

9. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

10. Птицу охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках;

для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) проложены рейки.

11. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят в морозильной камере.

12. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

13. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

14. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

15. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

16. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6°C.

17. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см.

18. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

19. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

20. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. Шкафах для хлеба не имеет дверей. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

21. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

22. Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

23. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохраняться до полного использования продукта.

24. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

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

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1.), который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. (Приложение 4.2)

26. Правила приготовления пищевых продуктов.

25.1 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и (или) второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся организован по классам (группам) на переменах, продолжительностью 20 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

25.2 За каждым классом (группой) в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) может осуществляться дежурными детьми старше 14 лет под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

25.3 При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в Приложении 5, а также соблюдаются санитарноэпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, без прикосновения к продуктам рук.

25.4 Готовые первые и вторые блюда находятся 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. 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. Холодные закуски выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение одного часа. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей хранятся в холодильнике при температуре 4+/- 2°C не более 30 минут. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/- 2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. В школе соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

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

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

25.7 При составлении примерного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложением б) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Для обеспечения физиологической потребности в витаминах дополнительно обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. При организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий

учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в (Приложении 6) СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования". Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложением 6), который хранится один год.

25.8 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Приложение 7.1 Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Приложение 7.2 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

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

- использование пищевых продуктов, указанных в (Приложении 8);
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

Приложение 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08

Рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений

Наименование продуктов	Количество продуктов в зависимости от возраста обучающегося			
	в г., мл, брутто		в г., мл, нетто	
	7-10 лет	11-18 лет	7-10 лет	11-18 лет
Хлеб ржаной (ржано-пшеничный)	80	120	80	120
Хлеб ржаной пшеничный	150	200	150	200
Мука пшеничная	15	20	15	20
Крупы, бобовые	45	50	45	50
Макаронные изделия	15	20	15	20
Картофель	250	250	188	188
Овощи свежие, зелень	350	400	280	320
Фрукты (плоды) свежие	200	200	185	185
Фрукты (плоды) сухие, в т.ч. шиповник	15	20	15	20
Соки плодовоовощные, напитки витаминизированные	200	200	200	200
Мясо жилованное (мясо на кости) 1 кат.	77(51)	86(105)	70	78
Цыплята 1 категория потрошенные (куры 1 кат.п/п)	40 (51)	60 (76)	35	53
Рыба-филе	60	80	58	77
Колбасные изделия	15	20	14,7	19,6
Молоко (массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	300	300	300	300
Кисломолочные продукты(массовая доля жира 2,5%; 3,2%)	150	180	150	180
Творог (массовая доля жира 9%)	50	60	50	60
Сыр	10	12	9,8	11,8
Сметана (массовая доля жира не более 15%)	10	10	10	10
Масло сливочное	30	35	30	35
Масло растительное	15	18	15	18
Яйцо диетическое	1 шт.	1 шт.	40	40
Сахар	40	45	40	45
Кондитерские изделия	10	15	10	15
Чай	0,4	0,4	0,4	0,4
Какао	1,2	1,2	1,2	1,2
Дрожжи хлебопекарные	1	2	1	2
Соль	5	7	5	7

Примечание: Масса брутто приходится для нормы отходов 25%

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.
2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.
3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключающие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.
4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.
5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению. При отсутствии в дошкольной образовательной организации специально выделенного помещения обработка возвратной тары проводится поставщиком продуктов. Термосы подлежат обработке в соответствии с инструкциями по применению.

Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение контроля
1	Входной контроль качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировки на упаковке и товарно - сопроводительной документации; - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям	Каждая партия сырья и компонентов	Технические регламенты на соответствующие виды продуктов СанПиН 2.4.5.2409-08 Технические регламенты на соответствующие виды продуктов
2	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	- соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия поступающего сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продуктов

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды.

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию 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. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться 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). 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. 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. Кассеты для

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

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 рассыпью не допускается. 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. 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. 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. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. 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. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период обслуживания комбината.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № _____

Наименование изделия:

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептов, год выпуска, автор:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов в соответствии со справочником	
	1 порция	
	Брутто, г	Нетто, г
Выход:		

Химический состав блюда:

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность, ккал	

Технология приготовления:

Характеристика блюда на выходе (консистенция, цвет и др.):

«Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание

Приложение 7.1.

«Журнал бракеража готовой продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание *
1	2	3	4		7	8	9

* Указываются причины запрещения к реализации готовой продукции

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

Система оценки бракеража готовой продукции

- 5- Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.
- 4- Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.
- 3- Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).
- 2- Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)
- 1- Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствуют требованиям и нормам.

Примечание: система оценок вклеивается в Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии в праве указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

по Приложение N 9 к СанПиН 2.4.1.3049-13 ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ НЕ
ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ:**Мясо и мясопродукты:**

- мясо диких животных;
- коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
- мясо третьей и четвертой категории;
- мясо с массовой долей костей, жировой и соединительной ткани свыше 20%;
- субпродукты, кроме печени, языка, сердца;
- кровяные и ливерные колбасы;
- непотрошенная птица;
- мясо водоплавающих птиц.

Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы:

- зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов;
- блюда, не прошедшие тепловую обработку, кроме соленой рыбы (сельдь, семга, форель).

Консервы:

- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.

Пищевые жиры:

- кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин (маргарин допускается только для выпечки) и другие гидрогенизированные жиры;
- сливочное масло жирностью ниже 72%;
- жареные в жире (во фритюре) пищевые продукты и кулинарные изделия, чипсы.

Молоко и молочные продукты:

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных,
- молоко, не прошедшее пастеризацию;
- молочные продукты, творожные сырки с использованием растительных жиров;
- мороженое;
- творог из непастеризованного молока;
- фляжная сметана без термической обработки;
- простокваша "самоквас";

Яйца:

- яйца водоплавающих птиц;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой";
- яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;

Кондитерские изделия:

- кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты) и кремы.

Прочие продукты и блюда:

- любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления, а также принесенные из дома (в том числе при организации праздничных мероприятий, праздновании дней рождения и т.п.);
- первые и вторые блюда на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления;
- крупы, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями;
- грибы и кулинарные изделия, из них приготовленные;
- квас, газированные напитки;
- уксус, горчица, хрен, перец острый и другие острые приправы и содержащие их пищевые продукты, включая острые соусы, кетчупы, майонезы и майонезные соусы;
- маринованные овощи и фрукты (огурцы, томаты, сливы, яблоки) с применением уксуса, не прошедшие перед выдачей термическую обработку;
- кофе натуральный;
- ядра абрикосовой косточки, арахиса;
- карамель, в том числе леденцовая;
- продукты, в том числе кондитерские изделия, содержащие алкоголь; кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).

Объем и номенклатура, периодичность лабораторных и инструментальных исследований в организации питания МУП "Комбинат школьного питания"

Показатели исследования	Кратность	Место замеров (количество)	Примечание
Г отовая продукция на микробиологические показатели (КМАФнМ, БГКП)	1 раз в квартал	2 пробы исследуемого приема пищи - пищеблок	Салаты, сл.блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы,
Калорийность	1 раз в год	1 рацион, прием	Суточный рацион, приемы
Содержание «С»	2 раза в	1 блюдо	Третьи блюда
Смывы на БКПП	1 раз в год	10 смывов - пищеблок	Объекты производственного окружения, руки и
- на наличие возбудителей	1 раз в год	5-10 смывов	Оборудование, инвентарь
- на наличие яиц гельминтов	1 раз в год	10 смывов	Оборудование, инвентарь, тара, спецодежда персонала, сырье, пищевые продукты (рыба,
Питьевая вода	2 раз в год	1 проба (по хим. показателям) 1 раз в год (запах, цветность, мутность), 1 проба по м/б	
Освещенность	1 раз в год в темное	2 помещения (по 5 точек в каждом)	
Температура воздуха	Ежедневно (самост	Все помещения	
Шум	1 раз в год	2 помещения	Проводятся замеры также после введения реконструируемых систем

РЕКОМЕНДУЕМЫЙ АССОРТИМЕНТ ОСНОВНЫХ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ В
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Мясо и мясопродукты:

- говядина I категории,
- телятина,
- нежирные сорта свинины и баранины;
- мясо птицы охлажденное (курица, индейка),
- мясо кролика,
- сосиски, сардельки (говяжьи), колбасы вареные для детского питания, не чаще, чем 1 - 2 раза в неделю - после тепловой обработки;
- субпродукты говяжьи (печень, язык).

Рыба и рыбопродукты - треска, горбуша, лосось, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая), морепродукты.

Яйца куриные - в виде омлетов или в вареном виде.

Молоко и молочные продукты:

- молоко (2,5%, 3,2% жирности), пастеризованное, стерилизованное;
- сгущенное молоко (цельное и с сахаром), сгущенно-вареное молоко;
- творог не более 9% жирности с кислотностью не более 150 °Т - после термической обработки; творог и творожные изделия промышленного выпуска в мелкоштучной упаковке;
- сыр неострых сортов (твердый, полутвердый, мягкий, плавленый - для питания детей дошкольного возраста);
- сметана (10%, 15% жирности) - после термической обработки;
- кисломолочные продукты промышленного выпуска; ряженка, варенец, бифидок, кефир, йогурты, простокваша;
- сливки (10% жирности);
- мороженое (молочное, сливочное)

Пищевые жиры:

- сливочное масло (72,5%, 82,5% жирности);
- растительное масло (подсолнечное, кукурузное, соевое - только рафинированное; рапсовое, оливковое) - в салаты, винегреты, сельдь, вторые блюда;
- маргарин ограниченно для выпечки.

Кондитерские изделия:

- зефир, пастила, мармелад;
- шоколад и шоколадные конфеты - не чаще одного раза в неделю;
- галеты, печенье, крекеры, вафли, пряники, кексы (предпочтительнее с минимальным количеством пищевых ароматизаторов и красителей);
- пирожные, торты (песочные и бисквитные, без крема);
- джемы, варенье, повидло, мед - промышленного выпуска.

Овощи:

- овощи свежие: картофель, капуста белокочанная, капуста краснокочанная, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла,

огурцы, томаты, перец сладкий, кабачки, баклажаны, патиссоны, лук (зеленый и репчатый), чеснок (с учетом индивидуальной переносимости), петрушка, укроп, листовая салат, щавель, шпинат, сельдерей, брюква, репа, редис, редька, тыква, коренья белые сушеные, томатная паста, томат-пюре;
- овощи быстрозамороженные (очищенные полуфабрикаты): картофель, капуста цветная, брюссельская, брокколи, капуста морская, морковь, свекла, перец сладкий, кабачки, баклажаны, лук (репчатый), шпинат, сельдерей, тыква, горошек зеленый, фасоль стручковая.

Фрукты:

- яблоки, груши, бананы, слива, персики, абрикосы, ягоды (за исключением клубники, в том числе быстрозамороженные);
- цитрусовые (апельсины, мандарины, лимоны) - с учетом индивидуальной переносимости;
- тропические фрукты (манго, киви, ананас, гуава) - с учетом индивидуальной переносимости;
- сухофрукты.

Бобовые: горох, фасоль, соя, чечевица.

Орехи: миндаль, фундук, ядро грецкого ореха.

Соки и напитки:

- натуральные отечественные и импортные соки и нектары промышленного выпуска (осветленные и с мякотью);
- напитки промышленного выпуска на основе натуральных фруктов;
- витаминизированные напитки промышленного выпуска без консервантов и искусственных пищевых добавок;
- кофе (суррогатный), какао, чай.

Консервы:

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

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

Соль поваренная йодированная - в эндемичных по содержанию йода районах.

Протокол выявления и описания опасностей, указания средств управления и оценки риска

Этап производства	Опасность	Ф	Описание / Управление опасным фактором	Влияние на здоровье	Вероятность возникновения	Оценка риска существенная / не существенная	Обоснование выбора и оценки опасности
Заявка на поставку продуктов питания. Поступление продуктов питания от поставщиков Разгрузка Размещение на складе временного хранения	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие песка, мелких камушков могут вызвать заболевание и повреждение органов (зубы). Стекла от ламп или разбившихся окон при попадании в пищу могут вызвать тяжелые травмы. Детали оборудования (гвозди, щепки от поддонов) могут вызвать тяжелые травмы.	В	Очень низкая (1балл)	1В - допустимый	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Список поставщиков допущенных до поставки сырья, инструкция к транспортировке, приемы и хранению продуктов.
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.	Х	Превышение нормативно установленных ПДК по вредным примесям могут вызвать заболевания от легкой до тяжелой формы, летальный исход. Возможность перекрестного загрязнения от оборудования, автотранспорта	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Инструкция к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	М	Наличие: КМАФАнМ. S.aureus, дрожжи, плесневые грибы, микотоксины (афлатоксины) Наличие: БГКП. патогенные, вт.ч. сальмонеллы. Перекрестное загрязнение может привести	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья. Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для

		<p>к переносу не характерных для данного вида сырья ОФ и не подлежащих дальнейшей переработке. Могут вызвать пищевое отравление или интоксикацию организма.</p>			<p>любого человека. Инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по гигиене персонала, медосмотры, гигиеническое обучение персонала, подготовка сырья к производству.</p>
					<p>Вероятность очень высокая. Имеются случаи индивидуальной непереносимости. При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, дерматита, конъюнктивита, отека</p>
		<p>Белок куриного яйца, молокопродукты могут вызвать аллергию (аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену). Перекрестное загрязнение может привести к</p>			

Подготовка сырья	Наличие посторонних включений	Ф	переносу не характерных для данного вида сырья ОФ и не подлежащих дальнейшей переработке.	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый	Квинке, крапивницы, бронхиальной астмы или анафилактического шока. Указание аллергена на упаковке.
			Наличие песка, мелких камушков. Могут вызвать заболевание и повреждение органов (зубы).				Очень низкая (1балл)
		Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и их отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства. Управление: контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по санитарной обработке И-01	Е	Очень низкая (1балл)	1Е - допустимый	Вероятность очень низкая. Инструкции по подготовке сырья, Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Управление: Инструкций по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности. Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
	Загрязнение пищевыми веществами.	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования. Может вызвать недомогание	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.
	Превышение норм по КОЕ и /или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	М	Не соблюдение технологии подготовки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Управление: Инструкций по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.

	<p>предварительной подготовки. Может вызвать недомогание и или болезнь средней тяжести.</p>	<p>А</p>	<p>Очень низкая (1балл)</p>	<p>1А - недопустимый,</p>	<p>Инструкции производственной деятельности:</p>
<p>Аллергены</p>	<p>А</p> <p>Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену.</p>	<p>А</p>	<p>Очень низкая (1балл)</p>	<p>1Е - допустимый</p>	<p>Контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по санитарной обработке.</p>
<p>Кулинарная обработка сырья</p>	<p>Ф</p> <p>Наличие посторонних включений</p>	<p>Ф</p>	<p>Очень низкая (1балл)</p>	<p>1А - недопустимый,</p>	<p>Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.</p>
	<p>Х</p> <p>Загрязнение пищевыми веществами.</p>	<p>Х</p>	<p>Очень низкая (1балл)</p>	<p>1С - допустимый,</p>	<p>Управление: Инструкции по санитарной обработке Инструкции производственной деятельности.</p>
	<p>М</p> <p>Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности</p>	<p>М</p>	<p>Очень низкая (1балл)</p>	<p>1А - допустимый,</p>	<p>Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.</p>
	<p>А</p> <p>Не соблюдение технологии кулинарной обработки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности предварительной подготовки. Может вызвать от недомогания до тяжелых</p>	<p>А</p>			

				информирование потребителя о составе блюда может привести к неумышленному потреблению опасного аллергена. Аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену.				

Пояснения к столбцам таблицы:

1. Этап производства (Технологическая операция), ст.1 - указывается наименование технологической операции согласно блок-схемы производства.

2. Описание опасности - четко и подробно описываются опасности, вероятность возникновения которых существует на каждом этапе:
 - опасный фактор, ст. 2 - указывается опасность, которая может проявиться на этом этапе;

- тип, ст. 3 - указывает, к какой категории относится опасность (Ф-физическая, Х-химическая, М-микробиологическая, А-аллергены);
 - описание /ст.4 - приводится описание опасного фактора: указывается, где и как может произойти загрязнение продукта или среды; в каком виде может присутствовать или проявляться опасность (например: наличие, способность к росту, выживаемость, выделение токсинов или токсичных хим. веществ, миграция химических веществ). Приводятся вспомогательные данные/ссылки о вероятности возникновения, информация о негативном влиянии на здоровье и приемлемом уровне в готовом продукте. Для каждой опасности приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье. Указывается, какими документами или предварительными программами они управляются.

3. Оценка опасности, ст.5. 6 и 7 - указывается, исходя из описания опасности, вероятности возникновения (до применения меры контроля) и негативного воздействия на здоровье, нужно ли его контролировать, т. е. является ли эта опасность существенной? Бальная оценка проставляется на основании методологии анализа рисков (п.5).

4. Обоснование выбора и оценки опасности для каждой приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье.

5. Следует убедиться в том, что все опасности, которые могут возникнуть, учтены. Если все же какие-либо опасности не были приняты во внимание, необходимо указать, почему.

Сокращения в тексте таблицы: ПДК - предельно допустимая концентрация; КМАФАнМ (общее микробное число) - количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; БГКП - бактерии группы кишечной палочки.

Может вызвать заболевание (С);

Может вызвать серьезное заболевание (В);

Может вызвать серьезное заболевание или летальный исход (А);

Не оказывает существенного влияния (Е);

Характеристика часто встречающихся опасностей

Свинец	Вызывает нарушения функций нервной и сердечнососудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани	Может вызывать заболевание (С)
Кадмий	Поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме	Может вызывать заболевание (С)
Мышьяк	Воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме	Может вызывать заболевание (С)
Ртуть	Влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Органические формы ртути (могут содержаться в рыбе и рыбных продуктах, продуктах животного происхождения) более опасны по сравнению с неорганическими формами	Может вызывать заболевание (С)
Радионуклиды: цезий 137, стронций 90	Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Может вызывать заболевание (С)
Пестициды: ГХЦ ДДТ и его метаболиты	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития	Может вызывать заболевание (С)
Антибиотики: левомецетин, тетрациклин	Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп микроорганизмов, устойчивых к воздействию антибиотиков	Может вызывать заболевание (С)
Пищевые добавки	При использовании в регламентированных дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов	Может вызывать заболевание (С)
Микотоксины	Высокотоксичные вещества, способны вызвать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечнососудистую, кроветворную системы, печень	Может вызывать серьезное заболевание (С)
Диоксины	Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки	Может вызывать серьезное заболевание (С)
Меламин	При воздействии в относительно высоких концентрациях вызывает образование камней в почках, острую почечную недостаточность и смерть. При воздействии малых доз оказывает негативное влияние на почки	Может вызывать серьезное заболевание (С)
Сернистый ангидрид	Может вызывать раздражение пищевого тракта. У лиц, обладающих повышенной чувствительностью, может вызывать аллергические реакции	Может вызывать заболевание (С)
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызывать заболевание (С). Острые предметы могут вызывать серьезное заболевание (В) или летальный исход

<p>Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, арахис, сернистый ангидрид и др.</p>	<p>При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока</p>	<p>(А) Может вызвать серьёзное заболевание (В)</p>
<p>Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы,</p>	<p>Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. <i>Listeria Monocytogenes</i> может вызывать выкидыш у беременных. <i>S.aureus</i> вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллёзе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул</p>	<p>Может вызвать серьёзное заболевание (В)</p>

Протокол выбора ККТ и распределения мер контроля

Этап	Этап и описание опасности				Распределение мер контроля на КТ и ККТ путем выбора ответов на вопросы В1-В7							Обоснование решения	
	Код категории опасности	Опасность	Способ возникновения	Мера контроля	В1	В2	В3	В4	В5	В6	В7		КТ/ККТ № модификация процента
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Заявка на поставку продуктов питания	Х,М	Превышение нормативно установленных ПДН превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	Наличие	Отбор поставщиков. перечень запрещенных продуктов. контроль целостности упаковки. контроль соответствия маркировки.	нет					да		ККТ-1	Существующая практика - недопустимость поставок пищевой продукции и сырья из «не проверенных источников». С каждым потенциальным поставщиком проводится предварительная работа с целью выяснения возможности и соблюдения требуемых параметров по качеству. Заявка строится исходя из утвержденного меню, которое разрабатывается с учетом требований СанПиН 2.4.1.3049-13. Отсутствие какого-либо обязательного сопроводительного документа и/или нарушение поставщиком правил транспортировки и/или неудовлетворительный результат органолептической оценки - являются
	А	Аллергены	Наличие	Перечень запрещенных	да	да	да	нет				КТ	Данный параметр контролируется по совокупности

Размещение на складе временного хранения	М	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям. Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности. Перекрестное заражение.	Накопление и рост	Контроль температуры, сокращение сроков хранения; соблюдение условий хранения; органолептическая оценка; санитарные обработка и гигиенические правила.	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	ККТ-1	с ККТ-01. Дополнительные меры контроля не требуются. Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XVI. Требования к перевозке и приему пищевых продуктов образовательные организации. XIV. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий. Требование к соблюдению санитарных правил и нормативов XX Приложение № 4,5,9.			
					нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	Данный параметр контролируется по совокупности с ККТ-02. Дополнительные меры контроля не требуются.
					да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да
Подготовка сырья	Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения	Наличие	Визуальный контроль, контроль оборудования, санитарные правила	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требования к соблюдению санитарных правил и нормативов. Дополнительная проверка обеспечивается на этапе кулинарной обработки.		
					нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет
	М	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы	Накопление и рост	Контроль температуры хранения, контроль и	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	да	Требования ТР ТС 021/2011 Требование СанПиН 2.4.1.3049-13; XX. Требования к соблюдению санитарных правил и		
					нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет	нет

переход на В4, если нет - на КТ);

- 4) В4 - существует ли вероятность нарушения при функционировании меры контроля или значительная неустойчивость процесса? (если да, то переход на В5, если нет - на КТ);
- 5) В5- могут ли быть серьезными последствия в случае отказа функционирования меры контроля? (если да, то переход на В6, если нет - необходимо пересмотреть вероятность возникновения опасности) ;
- 6) В6 - является ли эта мера контроля специально установленной и применяемой для устранения или уменьшения опасности до приемлемого уровня? (если да, то переход на ККТ, если нет на В7);
- 7) В7 - является ли данная мера контроля необходимой для эффективности других мер? Применяется она самостоятельно или в сочетании с другими? (если да, то переход на ККТ если нет на КТ

Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений

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

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

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

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

Ведение учета и отчетности, установленной действующим

законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

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

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

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.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП МУП "Комбинат школьного питания"

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор МУП "Комбинат школьного питания" и лицо, назначенное по приказу.

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия ¹	Личная подпись ответственного лица

¹ Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. 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;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание помещений по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

График генеральной уборки пищеблока

Понедельник

Мытье окон, чистка отстойников.

Вторник

Чистка полов, плинтусов.

Среда

Мытье столов и стеллажей.

Четверг

Мытье стен, дверей и батарей.

Пятница

Мытье холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

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

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 15. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г "О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации"

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

1. Директор
2. Администратор
3. Главный бухгалтер
4. Бухгалтер расчетного стола
5. Бухгалтер материального стола
6. Бухгалтер по работе с покупателями
7. Бухгалтер по работе с ОУ
8. Бухгалтер по работе с ДОУ
9. Бухгалтер по работе с поставщиками
10. Бухгалтер - калькулятор
11. Кассир
12. Специалист по персоналу
13. Контрактный управляющий
14. Юрисконсульт
15. Ведущий специалист производственного отдела
16. Технолог
17. Технолог – калькулятор
18. Специалист по охране труда и гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям
19. Системный администратор
20. Оператор ЭВМ
21. Заведующий складом
22. Кладовщик
23. Специалист административно-хозяйственной деятельности
24. Плотник
25. Дневной сторож
26. Сторож
27. Оператор стиральных машин
28. Слесарь-сантехник
29. Уборщик территории
30. Грузчик – экспедитор
31. Начальник гаража
32. Водитель
33. Механик
34. Мастер производственного цеха

35. Обвальщик мяса
36. Изготовитель пищевых полуфабрикатов
37. Кухонный рабочий
38. Подсобный рабочий
39. Уборщик служебных и производственных помещений
40. Мойщица посуды
41. Буфетчица
42. Пекарь
43. Повар детского сада
44. Повар
45. Старший повар
46. Шеф-повар

Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 июля 2000 г. N 2321

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ПРИКАЗ от 29 июня 2000 г. N 229

**О ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ
И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ
ОРГАНИЗАЦИЙ**

В соответствии со статьями 11 и 36 Федерального закона от 30 марта 1999 года N 52-ФЗ «О санитарно — эпидемиологическом благополучии населения» (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650) приказываю:

1. Утвердить:

1.1. Инструкцию о порядке проведения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения (приложение 1).

1.2. Форму «Журнала регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций» (приложение 2).

1.3. Образец штампа для внесения результата профессиональной гигиенической аттестации в личную медицинскую книжку (приложение 3).

2. Департаменту госсанэпиднадзора (Монисов А.А.) до 1 сентября 2000 г. разработать и утвердить дифференцированные программы профессиональной гигиенической подготовки должностных лиц и работников организаций, указанных в п. 1 настоящего Приказа, а также необходимые методические материалы.

3. Контроль за выполнением настоящего Приказа возложить на Первого заместителя Министра Онищенко Г.Г.

Утверждено

Приказом Министерства
здравоохранения
Российской Федерации
от 29.06.2000 N 229

ИНСТРУКЦИЯ

О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ ДОЛЖНОСТНЫХ ЛИЦ И РАБОТНИКОВ ОРГАНИЗАЦИЙ, ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОТОРЫХ СВЯЗАНА С ПРОИЗВОДСТВОМ, ХРАНЕНИЕМ, ТРАНСПОРТИРОВКОЙ И РЕАЛИЗАЦИЕЙ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПИТЬЕВОЙ ВОДЫ, ВОСПИТАНИЕМ И ОБУЧЕНИЕМ ДЕТЕЙ, КОММУНАЛЬНЫМ И БЫТОВЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ НАСЕЛЕНИЯ

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация обязательны для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по дифференцированным программам и методическим материалам, утвержденным Департаментом Государственного санитарно — эпидемиологического надзора Министерства здравоохранения Российской Федерации.

1. Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

— для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо — молочной и кремово — кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, — ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

— для остальных категорий работников — 1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, обязательная для лиц, впервые устраивающихся на работу, а также не прошедших очередную аттестацию, проводится:

- по очной форме (6 - 12 часовые программы);

- по очно-заочной форме (самостоятельная подготовка по методическим материалам с консультацией специалистов), очная часть программы составляет не менее 4 часов;

- по заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться:

- на базе организаций, имеющих лицензию на образовательную деятельность, осуществляющих профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию указанных выше категорий работников;

- непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, при условии предоставления помещений и подбора групп однородных профессий (не менее десяти человек в группе).

2. Аттестация указанных выше категорий должностных лиц и работников организаций по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах государственного санитарно-эпидемиологического надзора (далее - центры госсанэпиднадзора) в форме собеседования или тестового контроля.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком. При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится. Неаттестованные должностные лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, направляются на повторную профессиональную гигиеническую подготовку по очной форме, не ранее чем через 1 неделю. В случае повторных неудовлетворительных результатов аттестации центр госсанэпиднадзора уведомляет об этом руководителей организаций, работники которых не прошли аттестацию.

3. Руководитель организации, деятельность которой связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения, составляет пофамильные списки лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год, и направляет их не позднее 1 февраля текущего года на согласование в соответствующий центр госсанэпиднадзора одновременно с проектом плана этой подготовки. План после согласования утверждается руководителем организации.

Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций

Журнал регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций

(утв. приказом Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229)

"УТВЕРЖДАЮ"

Директор МУП КШП

Т.Ю.Абрамова

"31" 08 2014 г.

**Политика МУП "Комбинат школьного питания"
в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (воспитанников, родителей (законных представителей))

Задачи МУП "Комбинат школьного питания" в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (воспитанникам, родителям (законным представителям)) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья

деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,

2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,

3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,

4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,

5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство МУП "Комбинат школьного питания" 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.

Муниципальное унитарное предприятие "Комбинат школьного питания"
городского округа город Октябрьский Республики Башкортостан

Приказ № 3

О назначении руководителя группы
и создании рабочей группы ХАССП

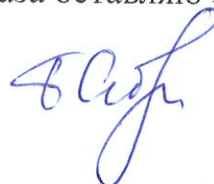
от 20.01.2017

С целью успешной реализации проекта по разработке, документальному оформлению и внедрению системы ХАССП

ПРИКАЗЫВАЮ:

- 1) Включить в область применения системы ХАССП структурные подразделения
- 2) Система ХАССП распространяется на производство и хранение пищевой продукции.
- 3) Создать группу по обеспечению безопасности пищевой продукции в составе:
 1. Директор - Т.Ю.Абрамова
 2. Ведущий специалист по производству - А.А.Алексеева
 3. Технолог - А.В.Андриянова
 4. Технолог - С.В.Яхина
 5. Специалист по АХД - Т.А.Мамаева
- 4) Назначить Координатором группы ХАССП - А.А.Алексееву и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:
 - формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
 - вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
 - координирует работу группы;
 - обеспечивает выполнение согласованного плана;
 - распределяет работу и обязанности;
 - обеспечивает охват всей области разработки;
 - представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
 - делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
 - доводит до исполнителей решения группы;
 - представляет группу в руководстве организации.
- 5) Назначить Техническим секретарем группы ХАССП - А.В.Андриянову и определить независимо от других обязанностей следующие ответственность и полномочия:
 - организация заседаний группы;
 - регистрация членов группы на заседаниях;
 - ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.
- 6) Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МУП КШП



Т.Ю.Абрамова

"Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)"

№ п/п	ФИО работника	должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра

"Журнал осмотра рук т открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова"

ФИО	Дата осмотра, смена	Результаты осмотра	Принятые меры	Подпись лица, проводившего осмотр
Итого осмотрено				
В том числе отстранено:				

«Журнал здоровья»

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний и членов сотрудника и семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи и слизистых	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом)**	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.						Зд.	
2.						Отстранен	
3.							

*Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену

**Условные обозначения: Зд. – здоров; Отстранен – отстранен от работы; Отп. – отпуск; В. – выходной; б/л. – больничный лист.

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

	месяц											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9			
Наименование мероприятий												
1. Санитарно-гигиеническое состояние кладовой												
2. Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока												
3. Нормы закладки сырой продукции												
4. Бракераж готовой продукции												
5. Соответствие технологии приготовления блюд												
6. Нормы выдачи готовых блюд												
7. Соблюдение режима выдачи пищи												
8. Контроль качества мытья оборудования и посуды на пищеблоке												
9. Соблюдение графика генеральной уборки												

Условные обозначения.



- не закрашенные знаки - полностью соответствует требованиям



- частично закрашенные знаки - частично соответствует (небольшие нарушения);



- полностью закрашенные знаки - не соответствует требованиям.

Журнал мониторинга по принципам ХАССП

Контроль сопроводительной документации поступающих пищевых продуктов	дата				
Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1)					
Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)					
Контроль санитарно-гигиенического состояния кладовой. Журнал контроля санитарного состояния кладовой, пищеблока и кладовой (Приложение 23)					
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока. Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 24)					
Журнал бракеража готовой пищевой продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 7.1, 7.2)					
Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)					
Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9). Акт отбора проб и протоколы лабораторных исследований. Контроль сроков проведения лабораторных исследований					
Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 19)					
Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока (Приложение 20)					
Журнал здоровья персонала (Приложение 21)					
Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном щехе (Приложение 22)					
Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1) и учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 4.2)					
Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.3) Догора и акты приема выполненных работ по доворам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)					
Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью пищевой продукции (Приложение 25)					
Личные медицинские книжки каждого работника					
Примечание					

Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

Меры по предотвращению перекрестного загрязнения

Общие требования

Должны применяться программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования).

Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции
- 2) структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

Управление аллергенами

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве. Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке. Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции. Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

- 1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;
- 2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

- а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;
- б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов. Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.

Рабочий лист ХАССП № 1

Наименование технологического процесса: Размещение на складе временного хранения

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1 Приёмка сырья	2 Наличие посторонних включений Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами. Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности Аллергены	3 ККТ № 1	4 Сопроводительная документация (отсутствует). Целостность упаковки (нарушена). Срок годности (истекший). Охлажденное продовольствие: 8°C /47°F. Замороженное продовольствие не должно иметь признаков оттаивания Горячее продовольствие должно иметь температуру не ниже 60°C /140°F или соответствовать национальным стандартам, если их требование выше	5 Шеф-повар контролирует соответствие документации, целостность упаковки, срок годности	6 Не отвечающий требованиям пищевой продукт не принимается, продукт отсылается обратно Если температура продукта находится в пределах между 5°C /41°F и 8°C /47°F, необходимо немедленно охладить продукты. Проводится контроль безопасности продуктов. Если температура выше - 8°C /47°F, то продовольствие отклоняется. Если у замороженных продуктов наблюдаются признаки оттаивания, то продовольствие отклоняется. Горячие продукты, имеющие температуру ниже 60°C, должны быть отклонены.	7 Журнал бракеража поступающей пищевой продукции Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок

Рабочий лист HACCP № 2

Наименование технологического процесса: Размещение на складе временного хранения

Хранение поступающего пищевого сырья	Наличие посторонних включений Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.	КТТ № 1	Температура и влажность (нарушение температурного режима). Чистота оборудования и помещения (нарушение санитарной обработки). Содержание склада (несоответствие инвентаря). Техническое состояние оборудования (неисправность оборудования) Охлажденное продовольствие: 8°C /47°F или соответствовать национальным стандартам, если их требования выше. Замороженное продовольствие должно быть в твердом состоянии и не иметь признаков оттаивания или соответствовать национальным стандартам, если их требования выше.	Шеф-повар контролирует соответствие температурного режима, чистоту санитарной обработки, соответствие инвентаря, исправность оборудования	Проверка средств измерений. При повышении температуры в холодильнике, пределах между 5°C /41°F и 8°C /47°F необходимо заново проверить температуру продовольствия. При температуре продовольствия 8°C/47°F, предпринимаются альтернативы хранения. Немедленное понижение температуры. Если у замороженных продуктов появились признаки оттаивания, их полностью размораживают	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования. Журнал учета температуры и влажности в складском помещении. Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности Аллергены					

Рабочий лист ХАССП № 3

Наименование технологического процесса: Переработка пищевого сырья

Кулинарная обработка сырья	Наличие посторонних включений	КТТ № 3	Повар контролирует соответствие санитарной обработки, требований ТТП, исправность оборудования,	Наладка оборудования. Переработка несоответствующей продукции. Изоляция несоответствующей продукции.	Журнал генеральных уборок. Сборник технологических карт
	<p>Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение непищевыми веществами.</p> <p>Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности</p> <p>Аллергены</p>				

Рабочий лист ХАССП № 4

Наименование технологического процесса: Переработка пищевого сырья

Выдача готовой продукции	Наличие посторонних включений	КТТ № 3	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК (не соответствует)	Изоляция несоответствующей продукции. Утилизация несоответствующей продукции.	Медицинский работник снимает пробу готовых блюд, проводит органолептическую оценку, контролирует соблюдение правил подачи готовых блюд	Журнал бракеража готовой продукции
	Превышение ПДК по запрещенным химическим элементам и соединениям (пестициды, антибиотики), загрязнение пищевыми веществами.					
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности Аллергены					