

Утверждаю

И.о.директора ГБОУ НАО

« СШ им. В.Л. Аншукова с.Великовисочное»



Т.И.Демидова

Программа

Производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых
блюд в ЛДП при ГБОУ НАО « СШ им. В.Л. Аншукова с. Великовисочное»

Санитарно-эпидемиологические требования при поставке продуктов и организации питания детей в оздоровительных учреждениях

1. Требования к качеству и безопасности пищевых продуктов:

- обеспечение оздоровительных учреждений продуктами в соответствии с ассортиментом основных продуктов питания, рекомендуемых для использования в питании детей;
- наличие документов подтверждающих качество и безопасность продуктов питания (счет-фактура; товарно-сопроводительные документы, оформленные изготовителем или поставщиком (продавцом) и содержащие по каждому наименованию товара сведения о подтверждении его соответствия установленным требованиям (номер сертификата соответствия, срок его действия, орган, выдавший сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший, заверенные подписью и печатью изготовителя (поставщика, продавца) с указанием его адреса и телефона; удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя);
- организация централизованного завоза при условии обеспечения кратности поставки продуктов с учетом сроков их хранения;
- недопустимость поставки продуктов без сопроводительных документов с истекшим сроком годности, признаками порчи, нарушением целостности упаковки, нарушением маркировки.

2. Требования к транспортированию пищевых продуктов:

- соблюдение логистической схемы (наличие специализированного склада и транспорта, условия хранения и транспортировки продукции),
- наличие специализированного охлаждаемого или изотермического транспорта для доставки продуктов;
- наличие специальных изотермических емкостей для доставки приготовленных блюд; - наличие договоров на проведение дезинфекции транспорта с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ;
- наличие оформленной личной медицинской книжки у водителя-экспедитора (копии).

3. Требования к условиям хранения пищевых продуктов:

- наличие условий для хранения пищевых продуктов (достаточность холодильного оборудования для соблюдения товарного соседства и наличие стеллажей и подтоварников);

- наличие договоров на проведение дератизационных, дезинфекционных мероприятий с предоставлением документов, подтверждающих выполнение работ.

- в целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения должны ежедневно заполняться журналы в соответствии с рекомендуемыми формами, а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд.

4. Требования к организации здорового питания и формированию перспективного меню:

- наличие перспективного меню, согласованного с Управлением Роспотребнадзора по НАОс включением продуктов, обогащенных микронутриентами и витаминами;

- недопустимость реализации продуктов и блюд на объектах общественного питания оздоровительных учреждений в соответствии с перечнем (приложение 7 СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»; приложение 8 СанПиН 2.4.2.2599-10 Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул, п. 8.8 СанПиН 2.4.4.1204-03 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных учреждений отдыха и оздоровления детей;

- наличие технологических карт на каждое блюдо, в которых должны быть отражены рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

5. Требования к персоналу:

- укомплектованность квалифицированными кадрами в соответствии со штатным расписанием;

- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с результатами медицинских обследований, лабораторных исследований, отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, со сведениями о прививках;

- наличие внутренней документации, определяющей функции, обязанности и ответственность работников (должностные инструкции).

6. Требования к наличию договоров:

- организация централизованной стирки специализированной санитарной одежды для персонала;

- организация производственного контроля за качеством и безопасностью питания;

- проведение ежегодного технического контроля соответствия холодильного, технологического оборудования, вентиляционной системы паспортным характеристикам.

Правильное и качественно организованное питание отдыхающих детей способствует не только укреплению их здоровья, но и предотвращению вспышечной инфекционной заболеваемости и пищевых отравлений.

О чем нужно помнить поставщикам продуктов питания в летние оздоровительные учреждения?

- Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом при условии обеспечения раздельного транспортирования продовольственного сырья и готовых пищевых продуктов, не требующих тепловой обработки.
 - Транспорт для перевозки продуктов должен содержаться в чистоте: санитарная обработка транспорта проводится водителем ежедневно и по мере загрязнения, дезинфекция – 1 раз в 10 дней. Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.
 - Транспортирование скоропортящихся продуктов производится в закрытой маркированной таре. В летнее время скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования.
 - Транспортные средства, используемые для перевозки продуктов, нельзя использовать для перевозки людей и других товаров.
 - Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку с отметками о прохождении медицинских осмотров и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.
 - Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в детские оздоровительные учреждения должен осуществляться при наличии соответствующих документов (документов изготовителя, сертификата соответствия, декларации о соответствии), подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов в соответствии с законодательством РФ.
- Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции должна сохраняться до окончания использования продукции.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных и массовых отравлений среди детей и подростков в оздоровительные учреждения нельзя поставлять:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- продовольственное сырье и пищевые продукты с истекшими сроками реализации, признаками порчи и загрязнения;
- мясо и субпродукты сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- мясо 2-3 категории;
- мясо водоплавающей птицы (утки, гуси);
- рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу;
- замороженную птицу;
- зельцы, изделия из мясной обрeзи, диафрагмы, кровяные и ливерные колбасы;
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
- утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные консервы, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- подмоченные продукты в мягкой таре (мука, крупа, сахар и другие продукты);
- крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями, а также загрязненные механическими примесями;
- овощи, фрукты, ягоды с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы;
- закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты;
- продукцию домашнего изготовления (консервированные грибы, мясные, молочные, рыбные и другие продукты, готовые к употреблению);
- газированные напитки, напитки на основе синтетических ароматизаторов;
- кремовые и кондитерские изделия (пирожные и торты);
- квас;

- молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию;
- сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы;
- жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы;
- кофе натуральный, тонизирующие в том числе, энергетические напитки, алкоголь;
- кулинарные жиры, свиное или баранье сало;
- молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.

Обращаем Ваше внимание, что основные требования к продуктам, поставляемым в детские оздоровительные учреждения, изложены в следующих санитарных правилах: СанПиН 2.4.4.1204-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных оздоровительных учреждений», СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул», СанПиН 2.4.4.2605-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы детских туристических лагерей палаточного типа в период летних каникул», СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

ДОКУМЕНТАЦИЯ ПИЩЕБЛОКА

Таблица 1

ФОРМА 1. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ.

Дата и час поступления продовол-го сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовол-го сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки поступившего продовол-го сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации продовол-го сырья и пищевых продуктов	Дата и час фактической реализации продовол-го сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8	9

<*> Примечание: Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Таблица 2

ФОРМА 2. ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7

Таблица 3

ФОРМА 3. ВЕДОМОСТЬ КОНТРОЛЯ ЗА РАЦИОНОМ ПИТАНИЯ

№	Наименование группы	Единица	Рекомендуемое количество продуктов	Фактически выдано продуктов в	В среднем за 18	Отклонение от нормы в
---	---------------------	---------	------------------------------------	-------------------------------	-----------------	-----------------------

п/п	продуктов	измерения	(нетто) в день на одного ребенка, в зависимости от возраста	нетто по дням (всего), г на одного человека					дней	% (+/-)
				1	2	3	...	18		
1	Мясные продукты	грамм								
1.1.	в т.ч. колбасные изделия	грамм								
2	Рыба	грамм								
3	Яйцо	штук								
4	Молоко, молочные и кисломолочные продукты	грамм								
5	Творог	грамм								
6	Сметана	грамм								
7	Сыр	грамм								
8	Масло сливочное	грамм								
9	Масло растительное	грамм								
10	Макаронные изделия, крупы, бобовые	грамм								
11	Сахар	грамм								
12	Кондитерские и выпечные изделия	грамм								

Таблица 5

ФОРМА 5. ЖУРНАЛ ПРОВЕДЕНИЯ ВИТАМИНИЗАЦИИ ТРЕТЬИХ И СЛАДКИХ БЛЮД

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

Таблица 6

ФОРМА 6. ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ.

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С					
		месяц/дни: апрель					
		1	2	3	6	...	30

Таблица 7

ФОРМА 7. ЖУРНАЛ УЧЕТА НЕИСПРАВНОСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Наименование неисправного оборудования	Дата установления неисправности	Принятые меры (ремонт, изменения в рационе питания)	Дата устранения неисправности	Подпись отв. лица

--	--	--	--	--

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОТБОРУ СУТОЧНОЙ ПРОБЫ

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Перечень

документов для формирования дела по летнему оздоровительному учреждению для выдачи санитарно-эпидемиологического заключения

- санитарно-эпидемиологическое заключение на образовательное учреждение (загородного стационарного учреждения, санатория), на базе которого организовано оздоровительное учреждение;
- копия приказа об организации оздоровительного учреждения с дневным пребыванием детей с указанием сроков работы каждой смены;
- утвержденное штатное расписание и списочный состав сотрудников;
- списочный состав сотрудников (с данными о прохождении медицинского осмотра, флюорографии, профилактических прививках, гигиенического обучения);
- утвержденное перспективное меню;
- режим дня, перечень планируемых культурно-массовых мероприятий (походы, экскурсии, выезды на море);
- списки поставщиков пищевых продуктов, бутилированной (расфасованной в емкости) питьевой воды;
- результаты исследования лабораторно-инструментального контроля воды плавательного бассейна, при наличии бассейна;
- программа производственного контроля за качеством и безопасностью приготовляемых блюд, утвержденными организациями общественного питания, которые осуществляют

деятельность по производству кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий и их реализации и организующих питание детей в оздоровительных учреждениях.

Утверждаю

И.о.директора ГБОУ НАО

«СШ им. В.Л.Аншукова с. Великовисочное»



Т.И.Демидова

Штатные единицы

ЛДП 2025 года в ГБОУ НАО «СШ им. В.Л.Аншукова с. Великовисочное»

Наименование должности	Штатные единицы
Начальник лагеря	1
Воспитатель	2
Повар	1
Кухонный работник	1
Кладовщик	1