

Утверждено



## Оглавление

1. Общие положения .....	4
2. Состав программы производственного контроля .....	4
3. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде .....	5
4. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий .....	7
5. Порядок организации и проведения производственного контроля .....	9
6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках .....	10
7. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений .....	12
8. Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению .....	13
9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающими угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения* .....	13
10. Выполнение принципов ХАССП .....	13
11. Документация программы ХАССП .....	14
Приложение №1 Перечень образовательных организаций .....	16
Приложение №2 Перечень законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов .....	17
Приложение №3 График проведения генеральных уборок .....	19
Приложение №4 Журнал бракеража склеропортящейся пищевой продукции (по Приложению СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	20
Приложение №5 Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (по Приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	21
Приложение №6 Журнал учета опасности в складских помещениях (по приложению к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	22
Приложение №7 Пример технико-технологической карты (разрабатывается на каждого блока 10-дневного меню) .....	23
Приложение №8 Журнал бракеража готовой пищевой продукции (по приложению №4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	26
Приложение №9 Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для журнала бракеража готовой пищевой продукции) .....	27
Приложение №10 Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей (по Приложению № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	28
Приложение №11 Анализ рисков при закупке, приеме продуктов .....	29
Приложение №12 Рекомендуемый ассортимент основных пищевых продуктов для использования в питании детей .....	30
Приложение №13 Требования к перевозке и приему пищевых продуктов в образовательных организациях .....	32
Приложение №14 Проведение процедур мониторинга и корректирующих действий .....	33
Приложение №15 Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции .....	34
Приложение №16 Рекомендуемый объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений .....	35
Приложение №17 Журнал учета дезинфекции и дератизации .....	366
Приложение №18 Перечень мероприятий по контролю за соблюдением санитарных правил .....	37
Приложение №19 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам .....	38
Приложение №20 Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению .....	39
(Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20) .....	40
Приложение №21 Политика в области качества и безопасности выпускаемой продукции .....	40

## ПРОГРАММА ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП На пищеблоках образовательных организаций

### (Приложение 1)

г.Кунгур, 2024

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ИП ВАЛОВ ЕВГЕНИЙ АНАТОЛЬЕВИЧ, ВАЛОВ ЕВГЕНИЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

10.02.25 16:12 (MSK)

Сертификат 02410E680015B12DB545F6D8AA852D70C7

Действует с 13.02.24 по 13.05.25