УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

 В.А.Степанцов

**ПРОГРАММА**

**производственного контроля**

**за питанием обучающихся на основе принципов анализа рисков**

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Характеристика объекта питания.
2. Перечень (список) нормативной документации.
3. Схема помещений пищеблока с указанием поточности технологического процесса (Приложение 1.).
4. Схема размещения технологического и холодильного оборудования (Приложение 2.).
5. Схема водопроводно-канализационной системы пищеблока (Приложение 3.).
6. Перечень торгово-технологического оборудования с указанием срока эксплуатации и необходимого срока замены.
7. Перечень поставщиков и график завоза продовольственного сырья и пищевых продуктов.
8. Состав бракеражной комиссии*.*
9. Штатное расписание и должностные инструкции работников пищеблока.
10. Протоколы лабораторных испытаний блюд и кулинарных изделий.
11. Рабочие инструкции по (Приложение №4):

11.1. размораживанию пищевых продуктов;

11.2. обработке сырых овощей и фруктов;

11.3. обработке яиц;

11.4. правилам доведения до готовности в жарочном шкафу полуфабрикатов из мяса (птицы, рыбы и др.);

11.5. тепловой обработке блюд и кулинарных изделий;

11.6. отбору суточных проб.

1. Санитарные инструкции по (Приложение№5):
	1. уборке помещений пищеблока;
	2. проведению генеральной уборки пищеблока;
	3. содержанию уборочного инвентаря;
	4. обработке производственных столов;
	5. мытью чистке (мойке) плиты электрической;
	6. обработке разборных частей технологического оборудования;
	7. обработке мест хранения хлеба;
	8. обработке холодильника;
	9. мытью емкостей для пищевых отходов;

12.11 использованию чистящего средства;

* 1. использованию моющего средства;

12.13 порядку проведения профилактической дезинфекции;

12.14 обработке рук;

12.15 правилам использования санитарной одежды;

12.16правил мытья столовой посуды (ручным способом);

12.17 правил мытья кухонной посуды и инвентаря (ручным способом).

1. Перечень журналов контроля (Приложение №6 ):
	1. журнал контроля параметров микроклимата в складских помещениях;
	2. журнал ежедневного контроля рабочего состояния технологического оборудования;
	3. журнал контроля температурного режима холодильников (контроля условий хранения пищевых продуктов);
	4. журнал поверки весоизмерительного оборудования;
	5. журнал «Здоровье»;
	6. журнал по контролю за качеством скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок;
	7. журнал по контролю за качеством готовой пищи (бракеражный журнал);
	8. журнал термической обработки блюд;
	9. журнал входного контроля сырья и продуктов по качеству и количеству.
2. Схема производственного лабораторного контроля качества и безопасности питания обучающихся в учреждениях образования Рогачесвкогог района.
3. Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания обучающихся (Приложение №7 ).

**Характеристика объекта питания:**

Адрес: улица Солнечная 1 «А», аг. Заболотье, Рогачёвский район, Гомельская область

Форма организации питания – *предварительное накрытие столов*.

Количество посадочных мест – *36*

Наличие цехов (участков) – *комната персонала, кладовая сухих продуктов, помещение уборочного инвентаря, мясо-рыбный цех, овощной цех, моечная кухонной (столовой) посуды, горячий цех с раздаточной, обеденный зал.*

Вентиляция *– приточно-вытяжная*

Холодное водоснабжение – *имеется*

Горячее водоснабжение – *имеется*

Канализация – *центральное*

Отопление – *центральное*

Овощехранилище *– имеется*

1. **Перечень (список) нормативной документации:**

1. Указ Президента Республики Беларусь от 25 февраля 2011 г. № 72 «О некоторых вопросах регулирования цен (тарифов) в Республике Беларусь».

2. Указ Президента Республики Беларусь от 29 марта 2012 г. № 150 «О некоторых вопросах аренды и безвозмездного пользования имуществом».

 3. Указ Президента Республики Беларусь от 31 декабря 2013 г. № 590 «О некоторых вопросах государственных закупок товаров (работ, услуг)».

4. Закон Республики Беларусь от 13 июля 2012 года «О государственных закупках товаров (работ, услуг)».

5. Закон Республики Беларусь от 8 января 2014 года «О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь».

 6. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 августа 2012 г. № 778 «О некоторых мерах по реализации Закона Республики Беларусь «О государственных закупках товаров (работ, услуг)».

 7. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 3 сентября 2008 г. № 1290 «Об утверждении Положения о приемке товаров по количеству и качеству».

 8. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 февраля 2012 г. № 127 «О создании условий для питания работников».

 9. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 27 апреля 2013 г. № 317 «О нормах питания и денежных нормах расходов на питание обучающихся, а также участников образовательных мероприятий из числа лиц, обучающихся в учреждениях образования».

10. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 28 июня 2013 г. № 569 «О мерах по реализации Закона Республики Беларусь «О государственных пособиях семьям, воспитывающим детей».

11. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 22 июля 2014 г. № 703 «Об утверждении Правил продажи отдельных видов товаров и осуществления общественного питания и Положения о порядке разработки и утверждения ассортиментного перечня товаров, ассортиментного перечня продукции общественного питания».

 12. Постановление Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства сельского хозяйства и продовольствия Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь, Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь от 7 мая 2007 г. № 28/35/38/27 «О порядке подтверждения наличия документов о качестве и безопасности товаров при их продаже».

 13. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 10 октября 2016 г. № 35 «О перечнях продукции общественного питания и товаров и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства торговли Республики Беларусь».

 14. Постановление Министерства антимонопольного регулирования и торговли Республики Беларусь от 13 августа 2018 г. № 66 «Об утверждении Инструкции о порядке формирования цен на продукцию общественного питания, реализуемую в учреждениях образования».

15. Инструкция № 2.4./3.5.1.10-16-31-2005 «Организация и контроль за проведением профилактической дезинфекции в учреждениях для детей», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 7 сентября 2005 г. №  136.

16. Инструкция № 2.3.1.10-15-26-2006 «Проведение и контроль С - витаминизации рационов питания», утвержденная постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 31 октября 2006 г. № 132.

 17. Инструкция об организации диетического питания в государственных организациях здравоохранения, утвержденная постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 августа 2008 г. № 135.

18. Приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 13 июля 2012 г. № 801 «О совершенствовании организации лечебного (диетического) питания детей с целиакией» (вместе с «Методическими рекомендациями по питанию детей с целиакией и другими формами непереносимости глютенсодержащих злаков»).

19. Приказ Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 14 июля 2017 г. № 793 «О некоторых вопросах организации питания детей с фенилкетонурией».

20. Санитарные правила 1.1.8-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 22 декабря 2003 г. № 183.

21. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения) и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 1 сентября 2010 г. № 119.

22. Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32.

23. Санитарные нормы и правила «Требования к питанию населения: нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Республики Беларусь», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 20 ноября 2012 г. № 180.

24. Санитарные нормы и правила «Требования к продовольственному сырью и пищевым продуктам»; Гигиенический норматив «Показатели безопасности и безвредности для человека продовольственного сырья и пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 21 июня 2013 г. № 52.

 25. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880.

 26. СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

 28. Сборник технологических карт блюд диетического питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь, Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 февраля 2003 г. № 7/8.

 28. Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21.

29. Сборник технологических карт кондитерских и булочных изделий для торговых объектов общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 20 апреля 2007 г. № 26.

 30. Сборник технологических карт белорусских блюд, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 3 января 2012 г. № 2.

 31. Сборник технологических карт на кулинарную продукцию общественного питания, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 25 февраля 2014 г. № 4.

 32. Сборник технологических карт блюд и изделий для детей раннего и дошкольного возраста, утвержденный постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 16 июня 2015 г. № 18.

33. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 29 февраля 2008 г. № 307 «О размере и порядке взимания платы за питание детей, получающих дошкольное образование, специальное образование на уровне дошкольного образования»;

34. Руководство № 11-14-1-2000 «Организация рационального питания детей в детских дошкольных учреждениях»;

35. Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений дошкольного образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 25 января 2013 г. № 8;

 36. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14 октября 2019 г. № 694 «Об организации питания обучающихся»;

37. Санитарные нормы и правила «Требования для отдельных учреждений образования, реализующих образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования, образовательную программу специального образования на уровне общего среднего образования для лиц с интеллектуальной недостаточностью», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 197;

38. Санитарные нормы и правила «Требования для учреждений общего среднего образования», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27 декабря 2012 г. № 206;

39. Сборник нормативно-технологической документации по организации питания детей, обучающихся и воспитывающихся в центрах коррекционно-развивающего обучения и реабилитации (НПО, 2005 г.);

 40. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 6 июля 2006 г. № 840 «О государственном обеспечении детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, а также содержании детей в социально-педагогических центрах, специальных учебно-воспитательных учреждениях, специальных лечебно-воспитательных учреждениях, приемниках-распределителях для несовершеннолетних»;

 41. Санитарные нормы и правила «Требования для социально-педагогических учреждений и школ-интернатов для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 12 декабря 2012 г. № 196;
 42. Декрет Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «О развитии предпринимательства» (Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащим субъектам хозяйствования);
 44. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержденный решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;
 45. Методические рекомендации для учреждений государственного санитарного надзора по надзору за организацией, начиная с 2016/2017 учебного года, производственного контроля за питанием обучающихся в учреждениях образования на основе принципов анализа рисков (приложение к письму заместителя Министра-Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 2 мая 2016 г. № 6-16/834);

 46. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 7 августа 2019 г. № 525 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований»;

 47. Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 26 сентября 2019 г. № 663 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований к содержанию и эксплуатации санаторно-курортных и оздоровительных организаций».

 **Приложение 1**

Приложение 1.1

Условные обозначения к Приложению № 1 «Схема помещений пищеблока с указанием поточности технологического процесса».

|  |  |
| --- | --- |
| № пом. | Наименование |
| 1 | Горячий цех (раздаточная) |
| 2 | Цех холодильного оборудования  |
| 3 | Овощной цех |
| 4 | Коридор |
| 5 | Моечная кухонной (столовой) посуды |
| 6 | Отходы |
| 7 | Мясной цех |
| 8 | Кладовая сухих продуктов |

 Приложение 2



Приложение 2.1

Условные обозначения к Приложению № 2 «Схема размещения технологического и холодильного оборудования».

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Количество, шт. |
| 1. | Стол производственный | 5 |
| 2. | Умывальник для рук | 4 |
| 3. | Электромясорубка  | 1 |
| 4. | Ванна моечная для кухонной посуды  | 2 |
| 5. | Стеллаж для посуды кухонной  | 1 |
| 6. | Шкаф для одежды  | 1 |
| 7. | Подтоварник (длина от 1 м. до 1,3 м.) | 2 |
| 8. | Машина протирочно-резательная | 1 |
| 9. | Стеллаж для сыпучих продуктов  | 3 |
| 10. | Холодильник бытовой «Атлант»  | 1 |
| 11. | Холодильник бытовой «Атлант»  | 1 |
| 12. | Весы циферблатные | 2 |
| 13. | Весы напольные  | 1 |
| 14. | Весы электронные  | 1 |
| 15. | Ванна моечная  | 5 |
| 16. | Плита электрическая 3-х конфорочная  | 1 |
| 17. | Стол для хлеба  | 1 |
| 18. | Овощерезка | 1 |
| 19. | Жарочный шкаф | 1 |
| 20. | Электроводонагреватель проточный(температура подачи воды не менее 65˚С) | 1 |

 Приложение 3



Приложение 3.1

Условные обозначения к Приложению № 3 «Схема водопроводно-канализационной системы пищеблока».

 - умывальник для рук

 - моечная ванна

 - водонагреватель, кипятильник

 - производственная канализация

 к

 - холодное водоснабжение

 - горячее водоснабжение

**6. Перечень торгово-технологического оборудования с указанием срока эксплуатации и необходимого срока замены.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование оборудования | Срок эксплуатации | Требует замены |
| 1. | Холодильник бытовой «Атлант»  | 2008 |  |
| 2. | Холодильник бытовой «Атлант»  | 2003 |   |
| 3. | Овощерезка | 2019 |   |
| 4. | Весы циферблатные | 1990 |  |
| 5. | Весы напольные  | 1987 |  |
| 6. | Весы электронные  | 1990 |  |
| 7. | Плита электрическая 3-х конфорочная  | 1990 |  |
| 8. | Жарочный шкаф | 1988 |  |
| 9. | Мясорубка электрическая МИМ-250-2 | 1988 |  |
| 10 | Электроводонагреватель проточный ЭВПЗ-15 | 2001 |  |
| 11 | Машина протирочно-резательная | 2019 |  |

 **Приложение 4**

**Рабочие инструкции**

**Приложение 5**

**Санитарные инструкции**

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

 В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 1

**ПО УБОРКЕ ПОМЕЩЕНИЙ ПИЩЕБЛОКА**

**Способ обработки:**

провести влажную уборку помещений:

удалить паутину;

протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором, производственные столы, подоконники, отопительные приборы;

почистить раковины чистящим средством;

вымыть пол, соблюдая последовательность – от стенки к центру, а затем к выходу при открытых окнах и фрамугах.

**Моющее средство.**

Безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации.

Количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству.

Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

Уборочный инвентарь (ведра для мытья пола и швабры с маркировкой соответственно помещению уборки, салфетки бытовые, емкости для уборки выше пола с маркировкой соответственно помещению).

**Частота мытья:**

после окончания производственного процесса в данном цеху с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции.

**ответственность за приготовление моющих растворов несет** кухонный работник.

Разработал Г. В. Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования

«Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

 В. А. Степанов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 2

**ПО ПРОВЕДЕНИЮ ГЕНЕРАЛЬНОЙ УБОРКИ**

**Подготовительные действия.**

Взять уборочный инвентарь (*ведро для мытья пола, емкость для поверхностей выше пола, 2 швабры*), салфетка для мытья поверхностей выше пола, салфетка для мытья пола, чистые салфетки для протирания поверхностей, моющие и чистящие средства, рабочий раствор дезинфектанта, приготовленный по бактерицидному режиму.

Спецодежда – халат, шапочка, перчатки, маска (респиратор).

**Генеральная уборка.**

Вымыть руки с мылом. Надеть санодежду.

 Отодвинуть установленные в помещении столы (мебель) и оборудование (при возможности) для обеспечения свободного доступа к панелям (стенам) и плинтусам. Оборудование предварительно отключить от электросети.

 Освободить стеллажи от пищевых продуктов, посуды.

 Нанести на чистую салфетку чистящее средство и удалить ржавчину и известковый налет с крана и раковины умывальника, моечных ванн, смыть остатки чистящего средства водой.

Взять швабру, салфетку и емкость с моющим раствором, промаркированные «для поверхностей». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры, обработать потолок в последовательности «от окна к двери» и стены «сверху вниз». Смыть нанесенный моющий раствор с потолка и стен чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой потолок и стены.

Обработать моющим раствором окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы. Смыть с обработанных поверхностей нанесенный моющий раствор. Вытереть чистой сухой салфеткой окна, батареи, оборудование, двери, производственные столы.

Взять швабру, салфетку для мытья пола и ведро с моющим раствором, промаркированные «для пола». Смочить салфетку моющим раствором и закрепить ее на держателе швабры. Обработать плинтуса и пол в последовательности «от окна к двери». Смыть нанесенный моющий раствор с плинтусов и пола чистой водой. Вытереть чистой сухой салфеткой плинтусы и пол.

Взять салфетки, смоченные в дезифицирующем растворе (можно использовать распылитель) и обработать вымытые поверхности в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены(сверху вниз) – оборудование и столы производственные – пол(от окна к двери)» на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта.

Сменить санодежду на чистую.

По истечении времени экспозиции смыть все поверхности чистой водой в последовательности «потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери)».

Вытереть поверхности чистой сухой салфеткой и салфеткой для пола в последовательности: потолок – окна – подоконники – батареи – двери – стены (сверху вниз) – оборудование и обстановка – пол (от окна к двери).

Расставить мебель и оборудование по места.

Проветрить помещение в течение 30 минут.

**Заключительные действия.**

Ведра, швабры продезинфицировать по бактерицидному режиму методом (протирания или орошения), по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Салфетки для поверхностей и салфетки для пола замочить в рабочем растворе дезинфектанта, по истечении времени экспозиции ополоснуть проточной водой.

Отметить дату проведения генеральной уборки, указать используемое дезинфицирующее средство и его концентрацию (в процентах) в Журнале учета проведения генеральных уборок.

**Примечание:** При использовании моющих и дезинфицирующих средств в пищеблоке особенно важно тщательно смыть их остатки с обработанных поверхностей.

 После обработки поверхностей и оборудования с помощью моющих и дезинфицирующих средств должно быть исключено даже минимальное наличие остатков средств на поверхностях в целях предотвращения их попадания в пищу при приготовлении блюд.

В ходе генеральной уборки столовую и чайную посуду проверяют на наличие сколов и трещин.

Емкости с растворами дезинфицирующих и моющих средств должны иметь крышки, четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации, назначения, даты приготовления.

Для готовых к применению средств, разрешенных для многократного использования, указывают дату его разведения. Все дезинфицирующие и моющие средства должны иметь инструкцию по их использованию и применяться в соответствии с ней.

Дезинфицирующие растворы и моющие средства хранят в местах, предотвращающих их контакт с пищевыми продуктами.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

К проведению генеральной уборки рекомендуется приурочить дезинсекцию и дератизацию силами специализированных организаций, если данные мероприятия запланированы программой производственного контроля.

**Ответственный** за проведение генеральной уборки – шеф-повар (старший повар).

**Контроль** за качеством проведения генеральной уборки осуществляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

**График проведения** генеральной уборки составляет медицинский работник (или другое ответственное лицо).

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

 В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 3

**ПО СОДЕРЖАНИЮ УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ**

Уборочный инвентарь должен **соответствовать следующим требованиям**:

быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;

иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование», «поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;

для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;

использоваться строго по назначению;

подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;

храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах). Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

Уборочный инвентарь **необходимо заменить в следующих случаях**:

когда волокна щетины спутаны или распушены;

когда щетина обесцвечена и после мытья ее первоначальный цвет не восстанавливается;

когда щетка визуально значительно повреждена;

когда ручка сломана или имеет какие-нибудь признаки повреждения.

**Содержание уборочного инвентаря**.

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы они не становились источником загрязнения посторонними предметами.

После окончательной уборки в конце смены уборочный инвентарь промывается водой с добавлением моющих средств и дезинфицируется.

Количество моющего средства и средства дезинфекции используется строго по прилагаемым инструкциям по применению.

После мытья и дезинфекции уборочный инвентарь просушивают и хранят в чистом виде в специально отведенном месте или шкафах для хранения уборочного инвентаря.

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская школа Рогачёвского района»

 В. А. Степанцов

.

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 4

**ПО ОБРАБОТКЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ СТОЛОВ**

**Способ обработки**:

провести влажную уборку производственных столов:

протереть хозяйственной салфеткой, смоченной моющим раствором производственные столы;

смыть моющий раствор с производственных столов чистой водой.

Моющее средство: средство концентрированное универсальное «Жемчуг - М» 5 мл на 995 мл воды.

**Частота мытья:**

после окончания производственного процесса с использованием соответствующего моющего и уборочного инвентаря;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением разрешенных моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применения разрешенных моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего и дезинфицирующего средства используется строго по прилагаемой инструкции к моющему и дезинфицирующему средству;

для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан;

уборочный инвентарь (ведра для мытья, салфетки хозяйственные).

**Ответственность** за обработку производственных столов – повар, работающий на смене.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

 В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 5

**ПО МЫТЬЮ ПЛИТЫ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ**

**Внимание!** Перед тем, как начинать чистку и мойку плиты, необходимо отключить плиту от сети и подождать, пока плита остынет (*из руководства по эксплуатации плиты электрической*).

**Способ обработки:**

Очистить столешницу, конфорки, поддон, противни от остатков продуктов. Пригоревшие к поверхности частицы продукта удалить деревянным скребком, предварительно размочив;

протереть поверхности горячей водой с жидким моющим раствором, смыть моющий раствор и вытереть насухо;

просушить противни;

лицевые поверхности плиты протереть влажной тканью без ворса.

**Внимание!** Запрещается обработка плиты жесткими абразивными средствами во избежание образования царапин на поверхности.

Категорически запрещается проводить уборку струей воды.

**Моющее средство:** Средство концентрированное универсальное «Хозяюшка» (1 ч.л. на 5 л. воды).

**Частота мытья:**

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего средства и средства дезинфекции - в соответствии с инструкциями по применению;

для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

используются следующий уборочный инвентарь: ведра для мытья, салфетки хозяйственные.

**Ответственность** за мытье плиты электрической несет – повар, работающий на смене.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 6

**ПО ОБРАБОТКЕ РАЗБОРНЫХ ЧАСТЕЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

После окончания технологического процесса, по измельчению сырья разбирать технологическое оборудование.

Провести механическую очистку частей технологического оборудования при помощи щеток.

Мойку разборных частей оборудования провести в моечной ванне с использованием моющего средства в соответствии с инструкцией по его применению при температуре воды не ниже 45 - 50 оС.

Ополаскивается в моечной ванне при помощи шланга с душевой насадкой при температуре воды не ниже 65 оС.

Прокалить мелкие металлические части в жарочном шкафу 2 - 3 минуты.

**Моющее средство:**

Средство концентрированное универсальное «Хозяюшка» (1 ч.л. на 5 л. воды)

**Ответственность.**

Ответственность за приготовление моющих и дезинфицирующих растворов несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку разборных частей технологического оборудования несет кухонный рабочий.

Ответственность за санитарную обработку не разборных частей технологического оборудования несет повар, выполняющий технологическую операцию.

**Контролируют** качество проведения санитарной обработки медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 7

**ПО ОБРАБОТКЕ МЕСТ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА**

**Способ санитарной обработки:**

смести крошки специальными щетками с полок в местах хранения хлеба;

затем полки тщательно протереть 1% раствором столового уксуса(9%).

**Моющий раствор**: 1% раствор (10 грамм уксуса на 990 мл воды).

**Частота санитарной обработки**: ежедневно.

 **Периодический контроль** санитарной обработки мест хранения хлеба осуществляют медицинский работник, шеф-повар (или другое ответстветственное лицо).

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 8

**ПО ОБРАБОТКЕ ХОЛОДИЛЬНИКА**

**Способ обработки** внутренней и наружной поверхности:

вымыть внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной моющим раствором (2% раствор пищевой соды);

смыть нанесенный моющий раствор салфеткой, смоченной чистой водой;

вытереть сухой салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму на время экспозиции в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;

по истечении времени экспозиции смыть дезинфицирующий раствор чистой водой.

вытереть сухой салфеткой (особое внимание уделить уплотнителю).

**Моющее средство**: содовый раствор (20 г соды на 980 мл воды) (40 - 50 оС).

Дезинфицирующий раствор: приготавливается согласно инструкции.

Частота мойки: ежедневно и по мере загрязнения.

Частота дезинфекции: при размораживании 1 раз в 10 дней.

**Ответственность** за проведение санитарной обработки холодильного оборудования несет повар.

**Контролирует** качество проведения санитарной обработки – медицинский работник (или другое ответственное лицо).

При выполнении работ по санитарной обработке необходимо строго соблюдать инструкцию по технике безопасности.

Разработал Г.А.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 9

**ПО МЫТЬЮ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ**

**Способ обработки:**

удалить пищевые отходы;

вымыть емкости для пищевых отходов горячей водой с моющим средством хозяйственной салфеткой;

обработать внутреннюю поверхность салфеткой, смоченной в дезинфицирующем растворе по бактерицидному режиму в соответствии с инструкцией по применению используемого дезинфектанта;

смыть дезинфицирующий раствор чистой водой и просушить.

**Моющее средство**: Средство концентрированное универсальное «Хозяюшка» (1 ч.л. на 5 л. воды).

**Частота мытья:**

после каждого освобождения от отходов;

в конце рабочего дня с использованием соответствующего уборочного инвентаря с применением моющих средств и средств дезинфекции;

безопасность применяемых моющих средств и средств дезинфекции должна быть подтверждена свидетельством о государственной регистрации;

количество моющего средства и средства дезинфекции – в соответствии с инструкциями по применению;

для определения количества моющего средства и средства дезинфекции необходимо выделить мерный стакан;

**Ответственность** за мытье емкостей для пищевых отходов несет кухонный работник.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 11

**ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА**

**Порошок чистящий «Пемоксоль»**

**Предназначен**  для чистки кухонной посуды, производственных ванн, раковин, кафеля, керамической плитки.

**Свойства.** Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

 **Состав.** Отдушка – менее 5%, натрий алкилбензолсульфонат – менее 5%, тринатрийфосфат – менее 5% или более, но менее 15%, натрий хлорид – менее 5% или более, но менее 15%, кальций карбонат – менее 5% или более, но менее 15%, натрий карбонат – менее 15% или более, но менее 30%, кремний оксид – больше, чем 30%.

 **Применение.** Нанести порошок на влажную обрабатываемую поверхность и тщательно растереть губкой в течение 1-2 минут. После этого поверхность промыть теплой водой.

 **Меры предосторожности.** При работе использовать резиновые перчатки. При попадании порошка в глаза и на кожу – промыть большим количеством воды. При необходимости обратиться к врачу.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотска базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 12

**ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ МОЮЩЕГО, ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА**

**Средство моющее универсальное «ПРОГРЕСС»**

**Предназначен** для мытья изделий из стекла, зеркал, кухонной посуды, хрусталя пластмассовых и окрашенных поверхностей, плитки, изделий из искусственной кожи, моющихся обоев, линолеума, ванн, раковин, крашенных поверхностей, полов, для удаления комплексных загрязнений любых поверхностей различного технологического оборудования (в том числе используемых в пищевой промышленности).

 **Свойства.** Моющие компоненты легко и качественно очищают любые виды загрязнений.

 **Состав**. АПАВ, НПАВ, концентрат, отдушка – не менее 5%, щелочная добавка, обезжириватель, хлорид натрия, умягчитель воды, вода.

 **Применение.**

1. При применении средства в чистом виде:

нанести средство на очищаемую поверхность, потереть щеткой или губкой. После обработки средство тщательно смыть водой.

1. При применении средства в виде моющего раствора:

в 1 л. воды растворить 7-20 мл средства (в зависимости от степени загрязнения). После обработки остатки средства смыть водой.

1. при применении средства с использованием специального оборудования:

в 1 л. воды растворить 40-60 мл средства (в зависимости от степени загрязнения). После обработки остатки средства смыть водой.

 **Меры предосторожности.**

При повышенной чувствительности и повреждении кожи следует избегать длительного контакта со средством, во время работы рекомендуется использовать резиновые перчатки. При попадания в глаза необходимо немедленно промыть проточной водой. при попадании в желудок выпить большое количество воды. Беречь от детей!

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 13

**ПО ПОРЯДКУ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ ДЕЗИНФЕКЦИИ**

**Безопасность**. Средства дезинфекции должны быть разрешены для применения на объектах общественного питания, иметь свидетельство государственной регистрации и инструкцию по применению.

**Периодичность применения.** Проводится ежедневно в конце рабочего дня (рабочие поверхности, оборудование, полы, инвентарь) и санитарных узлах.

При генеральной уборке (1 раз в неделю) производится мытье всех поверхностей в помещениях с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Рабочие растворы** средств дезинфекции используют в соответствии с инструкциями по их применению по бактерицидному режиму.

Хранят средства дезинфекции в таре (упаковке) поставщика с этикеткой (тарная этикетка не удаляется в течение всего периода хранения).

Емкости для приготовления рабочих растворов должны быть изготовлены из коррозионностойких материалов, укомплектованы плотно закрывающимися крышками, иметь четкие надписи с указанием наименования дезсредства, его концентрации, даты приготовления и (или) конечного срока реализации. При приготовлении и использовании дезинфектантов необходимо применять средства индивидуальной защиты.

**Выбор средств дезинфекции.** Должен быть произведен расчет потребности в средствах дезинфекции и назначен работник, ответственный за обеспечение учета получения и расхода средств дезинфекции. Все эти сведения отмечают в книге учета.

Следует избегать применения хлор-содержащих средств дезинфекции на поверхностях, контактирующих с пищевыми продуктами. Важно знать спектр антимикробного действия средства дезинфекции, концентрацию, время обеззараживания, уровень растворимости в воде, способы применения (*протирание, погружение, орошение*), токсичность (*можно использовать средства только 4-го класса)*, характер влияния на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы).

**Контроль.** Чтобы узнать концентрацию приготовленного раствора рекомендуется использовать дезиконты (индикаторы) на каждое применяемое средство.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 14

**ПО ОБРАБОТКЕ РУК**

**Механическая обработка рук (мытье рук):**

смочить руки водой;

из настенного локтевого дозатора взять достаточное количество жидкого мыла на ладони;

намыливая руки, соблюдать последовательность движений согласно Европейского стандарта обработки рук EN-1500. Каждое движение повторяется не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40 секунд – 1 минуты;

ополоснуть руки;

тщательно насухо вытереть руки бумажной салфеткой.

**Гигиеническая антисептика рук:**

из настенного локтевого дозатора нанести антисептик («Дезор» 3 мл на одну обработку – одна порция) на сухие кисти рук;

втирать антисептик в кожу рук в течение 30-60 секунд до полного высыхания, повторяя каждое движение не менее 5 раз, согласно Европейского стандарта обработки рук EN-1500.

**Частота санитарной обработки рук:**

перед началом работы;

перед нарезкой продукции, которая не будет подвергаться термической обработке;

перед выдачей пищи;

 после смены производственного процесса;

 после прикасания к санитарной одежде, волосам, лицу, чихания, кашля;

 после посещения санузла;

 в случае соприкосновения в цехе с предметами, которые могут загрязнить руки;

 после уборки бочков для мусора и пищевых отходов, рабочей поверхности.

**Периодический контроль** санитарной обработки рук осуществляет медицинский работник, повар (или другое ответственное лицо).

Ответственный за заправку настенных дозаторов – кухонный рабочий.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 15

**ПО ПРАВИЛАМ ПОЛЬЗОВАНИЯ И НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ**

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

Санитарная одежда является средством предохранения пищевых продуктов от возможного микробного и механического загрязнения.

В гардеробе имеются вешалки (шкафы) для комплектов санитарной одежды (халат, головной убор, передник, сменная обувь) для работы с готовой и сырой продукцией.

При выходе из объекта общественного питания на территорию учреждения необходимо снять санитарную одежду.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды многоразового использования производится централизованно.

Смена санитарной одежды должна производиться ежедневно и по мере ее загрязнения.

**Цветовая гамма санитарной одежды: допускаются хлопковые, однотонные ткани.**

При приготовлении пищи работники должны соблюдать следующие требования:

подобрать волосы под колпак;

снять ювелирные украшения, часы;

при нарезке готовых продуктов, выдаче и порционировании блюд, работники должны использовать одноразовые перчатки;

смена одноразовых перчаток производится каждый раз после использования.

**Запрещается:**

входить в производственные цеха без санитарной одежды;

надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

посещать санитарный узел в санитарной одежде;

производить стирку санитарной одежды на дому;

застегивать санитарную одежду булавками, иголками во избежание попадания их в сырье и готовую продукцию;

хранение верхней одежды, обуви, головных уборов, личных вещей совместно с санитарной одеждой.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных, складских помещениях обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в санитарной одежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать все меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

ПРАВИЛА НАДЕВАНИЯ САНИТАРНОЙ ОДЕЖДЫ:

снять личную одежду и надеть сменную (специальную) обувь;

вымыть руки с мылом (механическая обработка рук) согласно части первой Инструкции № 14 по правилам обработки рук;

надеть головной убор, убрав все волосы;

снять все ювелирные изделия, часы;

вымыть и обработать руки антисептиком согласно Инструкции №\_;

надеть санитарную одежду.

**Примечание.**По окончании работы специальную обувь очистить от загрязнений без повреждения материала верха и низа, вытереть и оставить в вентилируемом помещении в раскрытом и расправленном виде для проветривания и подсушки, вдали от обогревательных приборов или с использованием специальных сушек.

Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 16

**ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ**

**(**МЕХАНИЧЕСКИМ СПОСОБОМ)

**Перед началом работы:**

1.проверить наличие и при необходимости залить в канистры моющее и ополаскивающее средства;

2. опустить кожух машины;

3. открыть вентиль подачи воду к машине;

4. подать электропитание на машину, на панели управления загорится световой индикатор «сеть»;

5. нажать на кнопку «включение», загорится световой индикатор «нагрев», начнется подготовка машины к работе (время подготовки машины к работе составляет 8-10 минут);

6. после окончания загорится световой индикатор «готовность» - машина готова к работе по основной программе длительностью 80 сек.

**При необходимости,** нажатием на кнопки «60» или «120» можно выбрать одну из дополнительных программ. При этом над кнопкой выбранной программы загорится световой индикатор.

**Во время работы:**

1. поднять кожух машины и установить кассету с посудой в моечную камеру. При поднятом кожухе машине световой индикатор мигает;
2. для мытья стаканов использовать кассету синего цвета, стаканы устанавливать дном вверх;
3. для мытья приборов использовать кассету зеленого цвета, накрыв уложенные в нее приборы сеткой из комплекта машины;
4. для мытья тарелок и подносов использовать соответствующие кассеты из нержавеющей стали;
5. опустить кожух машину, световой индикатор погаснет, начнется процесс мытья (продолжительность мытья – в соответствие с выбранной программой), после его окончания, загорится световой индикатор;
6. поднять кожух машины и извлечь кассету с вымытой посудой из моечной камеры;
7. машина готова к загрузки следующей кассеты с посудой.

**Не рекомендуется:** поднимать кожух машины во время ее подготовки или мытья посуды.

**По мере загрязнения воды в ванне производить ее замену, для этого:**

1. при поднятом кожухе машины извлечь сетки и фильтр насоса из моечной камеры и очистить их;
2. нажать и удерживать кнопку «самоочистка/слив» до полного удаления воды из ванны машины (при откачивании воды из ванны машины световой индикатор над кнопкой мигает);
3. установить сетки, фильтр насоса и кассету с посудой в моечную камеру;
4. опустить кожух машины (процесс мытья начнется автоматически после наполнения ванны машины в соответствии с выбранной программой.

**При необходимости** остановки машины во время ее работы нажать кнопку «отключение».

**После окончания работы:**

1. выбрать программу самоочистки кратковременным нажатием на кнопку «самоочистка», при этом над кнопкой загорится световой индикатор;
2. опустить кожух машины. Начнется процесс самоочистки машины длительностью 8-10 минут. Световой индикатор над кнопкой «самоочистка» будет мигать в течение времени выполнения всей программы. После окончания самоочистки машина автоматически отключается. Если после окончания программы самоочистки в ванне машины осталось вода, необходимо при поднятом кожухе включить машину кнопкой «включить» и откачать воду из ванны машины, нажав и удерживая кнопку «самоочистка» до удаления воды из ванны, после чего отключить машину кнопкой «отключить»;
3. снять электропитание с машины, световой индикатор «сеть» погаснет;
4. перекрыть вентиль подачи воду к машине;
5. извлечь из моечной камеры и промыть сетки и фильтр насоса;
6. при необходимости снять и прочистить души мытья и ополаскивания;
7. очистить и протереть электроды датчиков уровня воды в ванне и наружную поверхность;
8. оставить кожух поднятым для полного высыхания машины.

**Внимание!**

**В случае обнаружения не исправностей (течь воду, сильное парение, запах гари) немедленно снять электропитание с машины и перекрыть вентиль подачи воды в машину. Вызвать ремонтную службу.**

**Ответственный** за заполнение канистр моющим и ополаскивающим средством, а так же эксплуатацией посудомоечной машины – кухонный рабочий.

Разработал

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 16

**ПРАВИЛА МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ** (РУЧНЫМ СПОСОБОМ)

**Способ санитарной обработки столовой посуды – тарелки (**ручным способом)**:**

1. Механическое удаление остатков пищи;

2. Мытье в первой моечной ванне горячей проточной водой с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;

3. Мытье во второй моечной ванне горячей проточной водой добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению, в два раза меньше, чем в первой моечной ванне;

4. Ополаскивание в третьей моечной ванне горячей проточной водой с температурой не ниже +50°С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой;

5. Просушивание на специальных полках или решетках (сушках) установленных на стеллажах или закрепленных на стене.

**Способ санитарной обработки столовой посуды - чашки** (ручным способом):

1. Механическое удаление остатков пищи;

2. Мытье в первой моечной ванне горячей проточной водой с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;

3. Ополаскивание в третьей моечной ванне горячей проточной водой (не ниже +50°С) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

**Способ санитарной обработки столовой посуды - столовые приборы (**ручным способом):

1. Механическое удаление остатков пищи;

2. Мытье в первой моечной ванне горячей проточной водой (не ниже +50°С) и с добавлением моющих средств в соответствии с инструкцией по применению;

3. Ополаскивание в третьей моечной ванне горячей проточной водой (не ниже +50°С) с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

4. Просушивание в жарочном шкафу (духовке электроплиты) в **течение 2-3 минут.**

Сухие столовые приборы хранятся в вертикальном положении (ручками вверх) в металлических (пластмассовых) кассетах которые ежедневно должны промываться. Столовые приборы не должны храниться на стеллажах или подносах.

**Моющее средство: с**редство концентрированное универсальное (в соответствии с инструкцией).

**Частота мытья:**

после использования, после каждого приема пищи.

**Условия мытья:**

1. Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками пластмассовыми или металлическими. Присоединение производственных моечных ванн в сети водоотведения должно препятствовать обратному току воды.

2. Ванны для ополаскивания посуды оборудуются специальными решетками и гибким шлангом с душевыми насадками.

3. Для определения количества моющего средства необходимо выделить мерный стакан;

Разработал Г. В. Черевцов

заведующий хозяйством

 УТВЕРЖДАЮ

Директор государственного учреждения образования «Заболотская базовая школа Рогачёвского района»

В.А.Степанцов

САНИТАРНАЯ ИНСТРУКЦИЯ № 17

**ПРАВИЛА МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И КУХОННОГО ИНВЕНТАРЯ** (РУЧНЫМ СПОСОБОМ)

**Способ обработки:**

1.Пищеварочные котлы очищаются от остатков пищи.

2. Котлы и мелкий деревянный инвентарь (разделочные доски, лопатки и т.д.) моются в производственной ванне в горячей проточной воде с добавлением моющих средств.

3. Ополаскиваются при помощи гибкого шланга с душевой насадкой горячей проточной водой (температурой не ниже 50 °C).

4. Просушиваются на стеллажах.

5. После мытья металлический кухонный инвентарь и детали технологического оборудования просушивать в жарочном шкафу (духовке электроплиты).

**Моющее средство:** Средство концентрированное универсальное (в соответствии с инструкцией)

**Частота мытья:**

после использования, после каждого приема пищи (выдачи пищи).

**Условия мытья:**

1. Моечные ванны должны быть промаркированы, пролитрованы с наружной стороны, укомплектованы пробками промышленного производства, иметь смесители горячей и холодной воды, воздушные разрывы не менее 20 мм в местах присоединения их к канализации. Вторая ванна должна быть оборудована гибким шлангом с душевой насадкой.

2. Кухонная посуда моется с помощью щеток с ручкой, губок.

3. Щетки, губки после мытья посуды моются, просушиваются.

4. Щетки, губки для мытья кухонной посуды в конце рабочего дня должны быть прокипячены в течение 15 минут.

5. Щетки, губки, моющие средства и средства дезинфекции хранятся в промаркированных емкостях в специально отведенном месте.

 6. Для определения количества моющего и дезинфицирующего средства необходимо выделить мерный стакан.

 Разработал Г.В.Черевцов

заведующий хозяйством

 Приложение 7

**Программа производственного контроля за качеством и безопасностью питания воспитанников**

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Минздрава Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32; Санитарные нормы и правила 1.1.8.-24-2003 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий», утвержденные Постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь 22.12.2003 № 183; (для каждого типа включить соответствующие)

**ККТ № 1** - хранение скоропортящихся пищевых продуктов

**ККТ №** **2** - термическая обработка

 Для организации производственного контроля в ККТ № 1 необходимо наличие поверенного контрольного термометра (стеклянный жидкостный ТСЖ-Х, измеряет от -300С до +400С, поверка 1 раз в год) или поверенных термометров (поверка 1 раз в 2 - 4 года), психрометров (гигрометров психрометрических): ВИТ 1 – холодный период года, ВИТ 2 – теплый период года.

 Для организации производственного контроля в ККТ № 2 для жарочных шкафов необходимо наличие таймера времени на магните если отсутствует встроенный, цифрового термометра – чек-темпа для определения температуры внутри приготавливаемых блюд (измеряет от +500С до +1500С), термометра для контрольного измерения температуры внутри жарочного шкафа.

**Цель производственного контроля:** обеспечение безопасности и безвредности для жизни и здоровья обучающихся и работников учреждения путем соблюдения требований санитарных правил, выполнения санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организации и осуществления контроля за их исполнением.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Контрольная точка | Контролируемые параметры в соответствии с требованиями СанПин | Периодич-ность | Ответствен-ный за мониторинг(Ф.И.О.) | Нормативные документы | Регистрация результатов контроля (учетный документ) |  Предупреждающие действия в случае несоответствия |
|  | **Контрольная точка № 1. Доставка и хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов** |
| 1. | прием продовольственного сырья и пищевых продуктов | наличие документов, подтверждающих качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, товарно-транспортной накладной, качество потребительской упаковки, маркировки, транспортной упаковки;органолептические показатели (внешний вид, цвет, запах); | каждая партия | повар или лицо его заменяющее | ССЭТТРТС 021/2011 | визуально | приостановка приемки, информирование руководителя учреждения, возврат поставщику (составить акт возврата) |
| 2. | склад сыпучих продуктов | температура, относительная влажность воздуха (с помощью гидрометра психометрического).Использование в зависимости от сезона (ВИТ-1 - для зимнего периода и ВИТ-2 – для летнего периода); | ежедневно | повар или лицо его заменяющее | ССЭТпостановление государственного комитета о стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 «Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии» | журнал температурно-влажностного режима | информирование руководителя учреждения, устранение нарушений |
| 3. |  |  соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства; | постоянно | повар или лицо его заменяющее | ССЭТ | визуально | информирование руководителя учреждения, устранение нарушений |
| 4. |  | грызунонепроницаемость помещения | постоянно | повар или лицо его заменяющее | ССЭТ | визуально | информирование руководителя учреждения, устранение нарушений |
| **Контрольная точка № 2. Весоизмерительное оборудование** |
| 5. | весы для:сырой продукции;готовой продукции;  | подтверждение соответствия средств измерения (СИ) установленным техническими требованиями | 1 раз в год (поверка), согласно графику поверки СИ | заместитель директора по хозяйственной работе (заведующий хозяйством) | ГОСТ – Р-53228-2008, ст.13 Закона РБ от 05.09.1999 № 3848-12 «Об обеспечении единства измерений» в ред. от 04.01.2014 № 130-3, постановление Государственного комитета по стандартизации РБ от 16.03.2007 № 17 «Об утверждении перечня областей в сфере законодательной метрологии»;  | журнал поверки весоизмерительного оборудования | информирование руководителя учреждения, проведение ремонтных работ |
| **КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 1 «ХРАНЕНИЕ СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»** |
| 6. | 1.1. контроль температуры хранения продовольственного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции | температура хранения охлаждённых продовольственного сырья и пищевых продуктов, установленная изготовителем для каждого наименования(от 00С до + 60С) | 2 раза в день | повар | ССЭТ | журнал контроля температурного режима холодильников | информирование руководителя учреждения, проведение ремонтных работ |
| 1.2 контроль температуры хранения замороженного сырья | температура для замороженного сырья, установленная производителем (не выше минус 120С, не выше минус 180С) | 2 раз в день | повар | ССЭТ | журнал контроля температурного режима холодильников | информирование руководителя учреждения, проведение ремонтных работ |
| соблюдение при хранении пищевых продуктов правил товарного соседства | постоянно | повар | ССЭТ | визуально | устранение нарушений |
|  |  | планово-предупредительный ремонт холодильного оборудования (подтверждение соответствия паспортным характеристикам) | 1 раза в год перед началомучебного года согласно графику  | Черевцов Г.В., заведующий хозяйством  | ССЭТ | Заключение об исправности холодильного оборудования и соответствия паспортным характеристикам  | Информирование руководителя учреждения, проведение ремонтных работ |
| **КРИТИЧЕСКАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ТОЧКА № 2 «ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА (мясные, рыбные изделия, из птицы, яиц, творога, запеканки)**  |
| 7. | контроль за соблюдением температурного режима и продолжительностью тепловой обработки вторых блюд | контроль температуры, времени приготовления, визуальный контроль готовности блюд (с использованием средств измерения: чек-темпа, термощупа, термометра, таймера)  | ежедневно, каждая приготовленная партия | повар  | ССЭТСборник технологических карт (технологические карты) | журнал качества термической обработки блюд | доготовка при возможности и утилизация в случае невозможности доготовки  |
| **Контрольная точка № 3. Условия хранения и обработки яиц** |
| 8. | контроль за условиями хранения, обработки яиц | хранение при температуре не выше 200С или в холодильнике для сырой продукции;обработка в трёх специально выделенных ваннах (емкостях) в мясо-рыбном цехе (участке) | при приготовлении блюд | повар | ССЭТ**Санитарная** Рабочая, инструкция№ 4 | визуально | устранение нарушений |
| **Контрольная точка № 4. Соблюдение режимов мытья кухонной, столовой посуды и кухонного инвентаря** |
| 9. | моечные кухонной и столовой посуды | температура для ополаскивания горячей проточной воды не ниже + 500С (измерение термометром) | ежедневно(перед производст-венным процессом) | кухонный рабочий  | ССЭТСанитарные инструкции № | визуально | информирование руководства, устранение нарушений |
| **Контрольная точка № 5. Состояние оборудования пищеблока** |
| 10. | 5.1.производственные столы, разделочный инвентарь, производственные ванны | производственные столы цельнометаллические с покрытием из нержавеющей стали; разделочные доски гладко выструганные без щелей и зазоров; разделочные ножи – из нержавеющей стали; производственные ванны  с подводкой холодной и горячей воды через смесители; присоединение оборудования и производственных моечных ванн к сети водоотведения должно препятствовать обратному току воды | Перед началом учебного года; Ежедневно (перед производственным процессом) | Черевцов Г.В., заведующий хозяйством, повар | ССЭТ | визуально | Информирование руководства учреждения, устранение нарушений |
| 11. | 5.2.торгово-технологическое оборудование | оценка исправности | ежедневно | заведующий хозяйством |  ССЭТ | журнал ежедневного контроля исправности торгово-технологического оборудования  | информирование руководителя учреждения, проведение ремонтных работ |
| 12. | 5.3.вентиляционная система | ревизия систем механической приточно-вытяжной вентиляции  | не реже одного раза в три года | заведующий хозяйством | ССЭТ | эксплуатационный и технический паспорт на вентиляционные установки, протоколы аэродинамических испытаний | проведение ремонтных работ |
| **Контрольная точка № 6. Санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования**  |
| 13. | 6.1.санитарное состояние производственных, бытовых помещений, оборудования |  проведение текущей уборки | по мере необходимости, в течение дня | кухонный рабочий  | ССЭТСанитарные инструкции №1,4,5,6,8, | контрольный лист или журнал контроля содержания помещений и оборудования | устранение нарушений |
|  |  | проведение генеральной уборки | 1 раз в неделю  | кухонный рабочий  | ССЭТСанитарная инструкция №2 | график проведения генеральных уборок пищеблока | информирование руководителя учреждения, устранение нарушений  |
| 14. | 6.2.содержание уборочного инвентаря | использование уборочного инвентаря по назначению в соответствии с маркировкой, условия хранения;наличие раздельного инвентаря для производственных помещений пищеблока для сырой и готовой продукции, санитарного узла для персонала пищеблока | ежедневно  | повар, кухонный рабочий  | ССЭТ, Санитарнаяинструкция №3 | визуально | информирование руководителяучреждения  |
| **Контрольная точка № 7. Личная гигиена работников** |
| 15. | 7.1.медицинский осмотр | наличие медицинской справки | Перед поступлением на работу, в дальнейшем 1 раз в год | Фельдшер Фапа  | ССЭТ, постановление МЗ РБ от 29.07.2019 № 74 «Инструкция о порядке проведения обязательных медицинских осмотров» | Медицинская справка | информирование руководителя учреждения, устранение нарушений  |
| 16. | 7.2.гигиеническое обучение  | владение гигиеническими знаниями и навыками | Перед поступле-нием на работу, в дальнейшем 1 раз в год  | повар, Фельдшер Фапа  | ССЭТ | Медицинская справка | информирование руководителя учреждения |
| 17. | 7.3.проверка рук поваров и кухонных рабочих перед началом работы | отсутствие заболеваний | ежедневно | повар | ССЭТ | журнал «Здоровье» | информирование руководителя учреждения, отстранение от работы |
| 18 | 7.4.соблюдение правил личной гигиены работников  | Наличие горячей и холодной воды, дозаторов с жидким мылом, антисептиков, разовых полотенец, одноразовых перчаток, урн для сброса использованных салфеток и перчаток | Ежедневно | заведующий хозяйством, йповар  | ССЭТ | Визуально | Информирование руководства, устранение нарушений |
| **Контрольная точка № 8. Обращение с пищевыми отходами** |
| 19. |  | порядок сбора, денатурации, хранения, учета, вывоза пищевых отходов | ежедневно | лицо ответственное за сбор, денатурацию отходов | Закон РБ от 20.07.2007 г. №271-3 «Об обращении с отходами», постановление СоветаМинистров РБ от 23 июля 2010 г. № 1104 «О некоторыхвопросах в области обращения с отходами»,Инструкция по организации сбора, хранения, учета, транспортировки и уничтожения пищевых отходов  | журнал (тетрадь) учета пищевых отходов | информирование руководителя учреждения, устранение нарушений |

Приложение №6

**Журналы контроля**

**ЖУРНАЛ**

**КОНТОРОЛЯ ПАРАМЕТРОВ МИКРОКЛИМАТА В СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЯХ**

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата  | Время |  | Влажность  | Ф.И.О.,подпись лица ответственного за измерения | Примечание  | Время |  | Влажность  | Ф.И.О.,подпись лица ответственного за измерения | Примечание  | Верификация (контроль записей) |
| T сух. | T вл. | T сух. | T вл. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ЖУРНАЛ ЕЖЕДНЕВНОГО**

**КОНТРОЛЯ РАБОЧЕГО СОСТОЯНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ЖУРНАЛ**

**КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМИ ХОЛОДИЛЬНИКОВ**

**(КОНТРОЛЯ УСЛОВИЙ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕЫХ ПРОДУКТОВ)**

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Время | Температура( в 0С) | Ф.И.О.,подпись | Время | Температура(в 0С) | Ф.И.О.,подпись | Особенности корректирующих действий, при их применении | Верификация (контроль записей) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка):  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка): |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка): |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка): |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка): |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка): |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка): |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Место расположения: № холодильника (маркировка): |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Дата проведения контроля | Перечень оборудования | Рабочее состояние | Подписьответственного лица (лицо, выполняющее технологическую операцию) | Выявленная неисправность | Отметка о выполнении | Подпись ответственного лица за ремонт оборудования (зам. директора по хозяйственной части) | Верификация (контроль записей) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**ЖУРНАЛ**

**ПОВЕРКИ ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ**

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Перечень весоизмерительного оборудования, гигрометров психометрических, термометров(инвентарный номер) | Дата поверки | График поверки | Подпись лица | Верификацияответственного за поверку (контроль оборудования записей) |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**журнал «Здоровье»**

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Дата | Фамилия, собственное имя, отчество работниковпищеблока | Отметкаоб отсутствии острых кишечных заболеваний у работника и в его семье | Отметкаоб отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний | Контроль за листами нетрудоспо-собности, в том числе по уходу | Личные подписи работниковпищеблока,медицинского работника |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**ЖУРНАЛ**

**ПО КОНТРОЛЮ ЗА КАЧЕСТВОМ**

**СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ,**

**ПОСТУПАЮЩИХ НА ПИЩЕБЛОК**

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата поступления пищевых продуктов | Перечень поступающих на пищеблок продуктов | Качество проверяемых пищевых продуктов | Последний срок годности пищевых продуктов | Подписи |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**журнал по контролю за качеством готовой пищи**

**(бракеражный журнал**)

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование готовой продукции (завтрак, обед, полдник, ужин) | Оценка | Разрешение на выдачу и данные указания членовбракеражной комиссии | Подписи |
| выполнения меню | доброкачественности  | правильности кулинарной обработки | С- витаминизации |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**ЖУРНАЛ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКИ БЛЮД**

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата  | Контрольная температура  | Время термической обработки продукта | Название продукта, подвергнувшегося термической обработки | Внутренняя температура продукта, подвергнувшегося термической обработки. | Особенности корректирующих действий при их применении. | Ф.И.О., подпись лица,осуществившего измерения | Верификация (контроль записей) |
| начало термической обработки | конец термической обработки |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|  |  | жарочный шкаф |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | электроплита |  |  |  |  | - | . |  |
|  |  | жарочный шкаф, |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | электроплита |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | жарочный шкаф |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | электроплита |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | жарочный шкаф |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | электроплита |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | жарочный шкаф, |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | электроплита |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | жарочный шкаф |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  | электроплита |  |  |  |  |  |  |  |

**ЖУРНАЛ**

**ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПО КАЧЕСТВУ И КОЛИЧЕСТВУ**

 НАЧАТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ОКОНЧЕН \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата поступления товара  | № товарно-транспортной накладной | Соответствие количества и качества поставляемого сырья и продуктов сопроводительным документам | Подпись лица принявшего товар | Верификация(контроль записей) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |