

## 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ  
ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ  
ПРОДУКЦИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ И  
ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ,  
ОСНОВАННОМУ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

Методические рекомендации

МР 2.4. -2022

**Рекомендации по производственному контролю процессов производства (изготовления) пищевой продукции, предназначенной для реализации в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления, основанному на принципах ХАССП. Методические рекомендации. МР 2.4. -22**

1. Разработаны Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (И.В. Брагина, И.Г. Шевкун, Г.В. Яновская), ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены» Роспотребнадзора (И.И. Новикова, С.П. Романенко, В.Н. Михеев, Г.П. Ивлева, П.А. Вейних), при участии Управления Роспотребнадзора по Омской области (А.С. Крига, М.Н. Бойко), Управления Роспотребнадзора по Новосибирской области (А.Ф. Щербатов, О.Н. Берсон), Управления Роспотребнадзора по Ставропольскому краю (М.И. Сорокина), Управления Роспотребнадзора по Брянской области (Т.Н. Самойленко), Управления Роспотребнадзора по Московской области (Е.В. Черныш), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Тульской области» (О.И. Денисова), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)» (Е.П. Сизова), ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Москве» (В.В. Молдованов).

2. Утверждены Руководителем Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации А.Ю. Поповой «\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2023 г.

3. Введены впервые.

УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель Федеральной службы  
по надзору в сфере защиты прав  
потребителей и благополучия человека -  
Главный государственный санитарный  
врач Российской Федерации

А.Ю. Попова

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

## 2.4. ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ

### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОМУ КОНТРОЛЮ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННОЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ И ОРГАНИЗАЦИЯХ ОТДЫХА ДЕТЕЙ И ИХ ОЗДОРОВЛЕНИЯ, ОСНОВАННОМУ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

Методические рекомендации  
МР 2.4. -23

## **I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1. Методические рекомендации (далее – МР) разработаны в рамках методического сопровождения Федерального закона № 47-ФЗ<sup>1</sup>, СанПиН 2.3/2.4.3590-20<sup>2</sup>, СП 2.4.3648-20<sup>3</sup>.

1.2. МР направлены на обеспечение контроля качества и безопасности питания детей посредством реализации мероприятий производственного контроля,

<sup>1</sup> "О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (№ 29-ФЗ от 2 января 2000г.) от 01.03.2020 № 47-ФЗ

<sup>2</sup> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 г N 32

<sup>3</sup> «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 г. N 28

основанного на принципах ХАССП<sup>4</sup> (в английской транскрипции НАССР «Hazard analysis and critical control points», «Анализ рисков и контрольные точки»), гарантирующего минимизацию рисков здоровью детей.

1.3. МР предназначены для специалистов органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, а также могут быть использованы организациями, оказывающими услуги по организации питания в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления, образовательными организациями и организациями отдыха детей и их оздоровления (далее – организации).

## II. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

2.1. В методических рекомендациях использованы следующие термины и определения:

**Анализ риска** – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

**Безопасность** – отсутствие недопустимого риска.

**Внутренняя проверка** – проверка, проводимая персоналом организации.

**Входной контроль** – процедура обеспечения контроля качества и безопасности продовольственного (пищевого) сырья, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции осуществляемая при приемке.

**Группа ХАССП** – группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

**Документарный контроль** – процедура контроля за наличием и ведением необходимой документации на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках (приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, о производстве; отчеты, рабочие листы группы ХАССП; документация, подтверждающая проведение мониторинга, корректирующих действий, программу внутренней проверки системы ХАССП, перечень регистрационно-учетной документации по вопросам производственного контроля).

**Допустимый риск** – риск, приемлемый для потребителя.

**Корректирующее действие** - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

---

<sup>4</sup> ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». Принят Постановлением Госстандарта России от 23.01.2001 №31-ст., СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32), ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

**Критическая контрольная точка** – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

**Лабораторный контроль** – процедура оценки органолептических, физико-химических, микробиологических и иных показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

**Локальный нормативный акт** – внутренний документ, принимаемый работодателем в пределах своей компетенции.

**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.

**Недопустимый риск** – риск, превышающий уровень допустимого риска.

**Опасность** – потенциальный источник вреда здоровью человека.

**Опасный фактор** – вид опасности с конкретными признаками.

**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.

**Предельное значение** – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

**Применение по назначению** – использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией производителя.

**Применение не по назначению** – использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных производителем, обусловленное привычным поведением пользователя.

**Проверка (аудит)** – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

**Программа производственного контроля** – это документ, который включает в себя комплекс мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и сроки их исполнения.

**Производственный контроль** – это комплекс мероприятий по контролю за соблюдением требований санитарных норм и правил, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий, который осуществляется юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с задачами осуществляемой ими деятельности.

**Риск** – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

**Система мониторинга** – совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

**Система ХАССП** – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

**Управление риском** – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

**ХАССП** (анализ рисков и критические контрольные точки; в английской транскрипции НАССР «Hazard analysis and critical control points») – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

### **III. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПРОЦЕССОВ ПРОИЗВОДСТВА (ИЗГОТОВЛЕНИЯ) ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ОСНОВАННОМУ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП**

3.1. Для организации производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП и обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) разрабатываются, внедряются и поддерживаются процедуры, установленные техническими регламентами Таможенного союза и Евразийского экономического союза, в том числе:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
- выбор последовательности и точности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления);
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза и (или) Евразийского экономического союза;
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (при необходимости);
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции;
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции;
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции,

дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

– ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

– прослеживаемость пищевой продукции.

3.2. Для выполнения работ по реализации производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП, рекомендуется назначить ответственное лицо и утвердить состав группы (группы ХАССП) по реализации процедур системы ХАССП, в состав которой должно входить не менее 3-х человек.

В локальном нормативном акте организации рекомендуется определить ответственных лиц за один или несколько объектов мониторинга.

К участию в работе группы, рекомендуется допускать лиц, прошедших в установленном порядке гигиеническое обучение и аттестацию, в том числе по вопросам организации производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП.

3.3. Для обеспечения систематичности проведения мероприятий производственного контроля за организацией питания детей, основанного на принципах ХАССП, а также подтверждения факта их проведения, в организации рекомендуется локальным нормативным актом утвердить форму журнала по проведению производственного контроля, утвердить перечень предупреждающих и корректирующих действий, форму отчета об исполнении программы производственного контроля.

Объем мероприятий производственного контроля за организацией питания детей, основанного на принципах ХАССП, включая номенклатуру и кратность мероприятий лабораторно-инструментального контроля, рекомендуется определять с учетом:

- количества ежедневно питающихся детей;
- режима питания детей и режима приготовления блюд;
- набора производственных помещений;
- принципа работы пищеблока;
- логистики поступления продуктов питания и (или) полуфабрикатов, готовых блюд;
- набора документов пищеблока, требующего систематичного заполнения и оценки<sup>5</sup>.

3.4. Для планирования работ по реализации производственного контроля за организацией питания детей, основанного на принципах ХАССП, в организации в соответствии с ТР ТС021/2011 определяют критические контрольные точки риска снижения безопасности и качества продуктов и готовых блюд; устанавливают

---

<sup>5</sup> СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 г. №32)

объекты мониторинга, кратность проведения наблюдений и (или) измерений параметров; определяют параметры объектов мониторинга, кратность проведения наблюдений и (или) измерений параметров; определяют параметры объектов мониторинга, требующие реализации корректирующих мероприятий; утверждают типовые корректирующие действия.

3.5. К объектам мониторинга относятся:

- поступающие на пищеблок продовольственное сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, упаковочный материал;
- условия хранения пищевых продуктов и полуфабрикатов, готовой продукции;
- технология приготовления блюд (в соответствии с технологическими картами, на основании которых разработано меню), последовательность и поточность технологических операций;
- готовая продукция;
- оборудование и инвентарь (наличие и состояние), используемые в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря, соблюдение режима уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- соблюдение персоналом правил личной гигиены;
- документированная информация об объектах мониторинга.

3.6. Программа производственного контроля утверждается руководителем организации.

#### **IV. ТИПОВЫЕ ПРЕДУПРЕЖДАЮЩИЕ И КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ В СИСТЕМЕ МЕРОПРИЯТИЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**

4.1. В программе производственного контроля по объектам мониторинга рекомендуется отразить содержание типовых предупреждающих и типовых корректирующих действий, планируемых к реализации (табл.1).



### Типовые предупреждающие и корректирующие действия

№ (шифр)	Объекты мониторинга (предупреждающих действий)	Значения показателей, требующие реализации корректирующих действий	Корректирующие действия
1	Продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовая пищевая продукция на этапе входного контроля		
1.1	Условия транспортировки	Нарушения условий транспортировки	Отказ в приеме продукции и возврат ее поставщику, информирование руководителя образовательной организации (далее по тексту - ОО); при повторных нарушениях - информирование органов управления образованием, которым подведомственна организация.
1.2	Сопроводительная документация, гарантирующая качество и безопасность продукции	Отсутствие документов	
1.3	Маркировка (наличие и содержание)	Отсутствие маркировки, отсутствие единства в информации в маркировке и документах, гарантирующих качество и безопасность	
1.4	Органолептические свойства на этапах приема, хранения и расходования продуктов	Неудовлетворительная оценка органолептических свойств	
1.5	Соответствие качественных характеристик продукции контрактной документации	Несоответствие качественных характеристик продукции контрактной документации	
1.6	Условия хранения и сроки годности на этапе приема продукции	Нарушения на этапе приема продукции	
1.7	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции <sup>6</sup>	Отсутствие своевременного и полного внесения информации	
2	Условия хранения и сроки годности пищевых продуктов, полуфабрикатов, готовой продукции на этапах приема, хранения и расходования продуктов		
2.1	Условия хранения (для продуктов, находящихся на	Нарушения условий хранения (температура воздуха, относительная влажность,	Для скоропортящейся продукции – риск признается недопустимым, продукция подлежит уничтожению или кулинарной термической переработке – решение принимается

<sup>6</sup> - журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции - приложение № 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

№ (шифр)	Объекты мониторинга (предупреждающих действий)	Значения показателей, требующие реализации корректирующих действий	Корректирующие действия
	<i>хранении в организации<sup>7</sup>)</i>	приведенные производителем продукции в маркировочном ярлыке) Нарушения товарного соседства	комиссионно группой ХАССП и активируется; для нескоропортящейся продукции – риск может признаваться допустимым, а продукция может быть возвращена в оборот после лабораторного подтверждения ее безопасности (при необходимости), а также комиссионного решения на основании органолептической оценки и отсутствия признаков порчи, решение активируется. По всем фактам информируется руководитель ОО и руководитель оператора питания (при наличии).
2.2	Сроки годности	Нарушения сроков годности	Для скоропортящейся продукции – риск признается недопустимым, продукция подлежит изъятию из оборота; информируется руководитель ОО и руководитель оператора питания (при наличии).
2.3	Контрольные термометры в холодильном оборудовании	Отсутствие контрольных термометров	Установка контрольных термометров, информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии)
2.4	Психрометр в складских помещениях	Отсутствие психрометра	Установка психрометра, информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии)
2.5	Журнал учета температуры в холодильном оборудовании	Отсутствие записей, не полная информация	Направление ответственного лица на внеочередную аттестацию, применение мер дисциплинарного взыскания, информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
2.6	Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях	Отсутствие записей, не полная информация	
3.	Технология приготовления блюд		
3.1	Меню	Отсутствие меню Наличие в меню блюд и продуктов, не отвечающих принципам здорового питания	Временная приостановка пищеблока до разработки и утверждения меню, отвечающего принципам здорового питания; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
3.2	Технологические карты к меню	Отсутствие технологических карт	Временная приостановка пищеблока до обеспечения комплектом технологических карт, на основании которых разработано

<sup>7</sup> - если продукт находится в производственном помещении пищеблока в фазе технологического цикла приготовления блюда. нахождение продукта вне холодильника не представляет опасности и не является ситуацией, требующей корректирующих действий

№ (шифр)	Объекты мониторинга (предупреждающих действий)	Значения показателей, требующие реализации корректирующих действий	Корректирующие действия
			меню; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
3.3	Оборудование и инвентарь	Отсутствие отдельных видов оборудования и инвентаря Отсутствие маркировки Неисправность оборудования, инвентаря	Временная приостановка пищеблока до обеспечения необходимым оборудованием и инвентарем при отсутствии возможности организации питания без данного оборудования, выполнения работ по их восстановлению или замене, маркировке; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
3.4	Поточность	Пересечение сырой и готовой продукции	Устранение причин нарушения принципа поточности, технологии;
3.5	Технология	Несоблюдение технологии (продолжительность, температура, очередность технологических операций, иное)	в случае необходимости временная приостановка пищеблока; комиссионное принятие решения группой ХАССП о возможности нахождения продукции в обороте и ее дальнейшего использования в реализации; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии); направление ответственного лица на внеочередную аттестацию, применение мер дисциплинарного взыскания.
4.	Качество и безопасность готовой продукции и сырья		
4.1	Показатели полноты вложения продуктов и соблюдения технологии приготовления (калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре, содержание витаминов и минеральных веществ)	Несоответствие результатов лабораторного контроля расчетным показателям с учетом технологии приготовления блюд и соблюдения норм вложения продуктов	Устранение причин нарушения; направление ответственного лица на внеочередную аттестацию; применение мер дисциплинарного взыскания; проведение корректирующих действий в соответствии с разработанными процедурами, основанными на принципах ХАССП; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
4.2	Микробиологические показатели (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Несоответствие результатов лабораторного контроля действующим нормативным документам	Устранение причин, вызвавших нарушения; направление ответственного за приготовление блюд на внеочередное обучение с последующей аттестацией; применение мер дисциплинарного взыскания; проведение корректирующих действий в соответствии с разработанными

№ (шифр)	Объекты мониторинга (предупреждающих действий)	Значения показателей, требующие реализации корректирующих действий	Корректирующие действия
			процедурами, основанными на принципах ХАССП; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии), территориального органа уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
4.3	Температура выдачи холодных и горячих блюд	Несоответствие результатов лабораторного контроля действующим нормативным документам	Комиссионное принятие решения группой ХАССП о возможности нахождения продукции в обороте; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии)
4.4	Нахождение на раздаче и продолжительность выдачи холодных и горячих блюд (от момента приготовления до выдачи)	Превышение 2-х часов с момента приготовления готовых блюд до момента их выдачи	Изъятие продукции из оборота и дальнейшее направление ее на утилизацию/уничтожение. Устранение причин нарушения. Направление ответственного лица на внеочередную аттестацию, применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
4.5	Показатели, регламентированные ТР ТС к молоку и молочной продукции, соковой продукции, мясной и рыбной продукции	Несоответствие результатов лабораторного контроля действующим нормативным документам	Комиссионное принятие решения группой ХАССП о возможности нахождения продукции в обороте; информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии), территориального органа уполномоченного на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора (при получении информации о несоответствии продукции от иных лабораторий).
4.6	Бракераж готовой продукции	Несоответствие требованиям по органолептическим показателям	Не допуск продукции к приему пищи до устранения замечаний, выяснение причин и их устранение. Направление ответственного лица на внеочередную аттестацию, применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
		нарушения порционирования	
		несвоевременность и неполнота ведения журнала бракеража готовой продукции	Направление ответственного лица на внеочередную аттестацию, применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).

№ (шифр)	Объекты мониторинга (предупреждающих действий)	Значения показателей, требующие реализации корректирующих действий	Корректирующие действия
5	Личная гигиена и здоровье работающих		
5.1	Наличие условий для соблюдения персоналом правил личной гигиены	Отсутствие условий для соблюдения правил личной гигиены	При отсутствии холодного и горячего водоснабжения - временная приостановка деятельности пищеблока; информирование руководителя ОО и органов управления образованием и (или) руководителя оператора питания (при наличии). В остальных случаях - информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии), обеспечение персонала условиями для соблюдения правил личной гигиены в рабочем порядке.
5.2	Соблюдение персоналом правил личной гигиены	Несоблюдение правил личной гигиены	Направление ответственного лица на внеочередную аттестацию, применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
5.3	Гигиенический журнал	Отсутствие своевременного и полного внесения информации	
6	Содержание производственных помещений, оборудования и инвентаря, режим уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции		
6.1	Помещения	Нарушения режима уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации	Направление ответственного лица на внеочередную аттестацию, применение мер дисциплинарного взыскания. Информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии).
6.2	Оборудование	Нарушения режима уборки, мойки и дезинфекции	
6.3	Инвентарь		
6.4	Посуда кухонная		
6.5	Посуда столовая		
6.6	Приборы столовые		
7	Водоснабжение, вентиляция, искусственное освещение		
7.1	Вода в точках водоразбора, расположенных в производственных помещениях пищеблока	Отсутствие воды или ее дефицит (не достаточное количество)	Временная приостановка пищеблока до устранения причины отсутствия воды или не соответствия ГН. Информирование руководителя ОО и (или) руководителя оператора питания (при наличии), органов управления образования, органов, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
		Несоответствие воды ГН по микробиологическим показателям	
		Несоответствие воды, используемой для приготовления блюд, ГН по санитарно-химическим показателям	
7.2.	Параметры микроклимата	Несоответствие ГН	Устранение причины несоответствия ГН, информирование руководителя образовательной организации.
7.3.	Искусственное освещение	Несоответствие ГН, отсутствие пылевлагозащитной арматуры	

4.2. В журнал производственного контроля рекомендуется включать информацию об объектах мониторинга, кратности реализуемых предупреждающих действий и их содержании, значениях показателей мониторинга, а также реализованных корректирующих действиях (приложение 1).

По предупреждающим действиям, предусматривающим проведение лабораторного контроля в программу производственного контроля рекомендуется включать исследования пищевой продукции на соответствие ТР ТС<sup>8, 9, 10, 11, 12, 13</sup> и ТР ЕАЭС<sup>14, 15</sup> (молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, соковая продукция, рыба и рыбная продукция) – 2 и более проб в квартал; готовые блюда по микробиологическим показателям – 2 и более проб в квартал; калорийность готовых блюд, выход блюд, соответствие химического состава рецептуре, содержание витаминов и минеральных веществ - не менее 2-3 блюд исследуемого приема пищи 1 раз в год; вода по микробиологическим и санитарно-химическим показателям – не реже 2-х раз в год.

В случае если питание детей в образовательной (оздоровительной) организации осуществляется в формате аутсорсинга (поставщики, операторы питания, комбинаты питания), оценка соответствия пищевой продукции, используемой для приготовления блюд детям, требованиям ТР ТС и ТР ЕАЭС может выполняться организациями, задействованными в питании детей, при условии предоставления ими результатов исследований в образовательные (оздоровительные) организации.

4.3. Результаты производственного контроля за организацией питания детей, рекомендуется не реже одного раза в квартал рассматривать у руководителя организации, по фактам реализации корректирующих действий – в оперативном режиме.

---

<sup>8</sup> ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (с изменениями на 14 июля 2021 года), утвержден Решением Комиссии таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880

<sup>9</sup> Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).

<sup>10</sup> Технический регламент Таможенного союза 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).

<sup>11</sup> Технический регламент Таможенного союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).

<sup>12</sup> Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

<sup>13</sup> Технический регламент Таможенного союза 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013).

<sup>14</sup> Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017) (с изменениями на 5 октября 2021 года

<sup>15</sup> Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"(ТР ЕАЭС 040/2016).

## VI. БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЕ ССЫЛКИ

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ.
4. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ.
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
6. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
7. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
8. Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
9. Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011).
10. Технический регламент Таможенного союза 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011).
11. Технический регламент Таможенного союза 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011).
12. Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
13. Технический регламент Таможенного союза 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"(ТР ТС 034/2013).
14. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"(ТР ЕАЭС 040/2016).
15. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
16. МР 2.4.0260-21 «Рекомендации по проведению оценки соответствия меню обязательным требованиям».

**Журнал производственного контроля за питанием детей, основанного на принципах ХАССП (примерная форма)**

Дата	Объекты мониторинга	Выполненные		Примечание	Подпись членов комиссии ХАССП, участвовавших предупреждающих и корректирующих действиях
		предупреждающие действия	корректирующие действия		