

Правила организации питания в Назарбаев Интеллектуальных школах

1. Общие положения

1. Настоящие правила организации питания в Назарбаев Интеллектуальных школах (далее – Правила) определяет порядок и процедуры организации питания в филиалах автономной организации образования «Назарбаев Интеллектуальные школы» основной деятельностью которых является образовательная деятельность (далее – филиалы) и разработаны в соответствии с действующим законодательством РК, регулирующим санитарно-эпидемиологические и гигиенические нормы при оказании услуг питания в организациях образования, а также международными стандартами безопасности пищевой продукции ХАССП (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points, НАССР- анализ рисков и критические контрольные точки).

2. При осуществлении деятельности по организации питания учащихся работники филиалов, а также поставщики услуг и продуктов питания руководствуются Кодексом РК «О здоровье народа и системе здравоохранения», Законом РК «О безопасности пищевой продукции», санитарными правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам образования», «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам дошкольного воспитания и домам ребенка», «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к объектам общественного питания» и иными санитарно-гигиеническими правилами и нормами, регулирующими организацию питания для детей и подростков.

3. Настоящие правила устанавливают требования к разработке документов (техническая спецификация, меню раскладка, перспективное меню), технологическому процессу подготовки блюд, сервировки и соблюдения санитарных норм при организации питания в филиалах.

4. В настоящих правилах используются следующие понятия.

Акт о нарушении санитарно-эпидемиологических требований по организации питания – документ, составляемый по результатам проверки объекта на его соответствие требованиям законодательства РК в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Акт замены блюда в меню – документ, содержащий информацию об однократной замене блюда, с причинами и обоснованием замены,

подписываемый заведующим производством, при этом исправления в перспективное меню и меню-раскладку не вносятся.

Диетическое перспективное меню – это документ, регламентирующий специальный режим питания с лечебной или профилактической целью, содержащий специальные пищевые рационы и режимы питания для учащихся с острыми заболеваниями или обострениями хронических заболеваний, содержит наименование блюд и выход готового блюда в граммах.

Критическая контрольная точка – этап процесса, на котором применяются меры контроля, является существенно важным для предупреждения или устранения опасного фактора, угрожающего безопасности пищевой продукции.

Меню раскладка – это документ, регламентирующий режим питания в течение определенного периода времени, содержащий распределение блюд по приемам пищи с указанием массы, содержанием основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетической ценности используемых блюд.

Перспективное меню – это документ, разрабатываемый на сезон (осень – зима, весна – лето), в соответствии с нормами и требованиями сбалансированного питания, который содержит наименование блюд и выход готовых блюд в граммах.

Риск – функция вероятности отрицательного последствия для здоровья и степени тяжести этого последствия, логически вытекающая из опасного фактора.

Суточная проба – образец порции блюд согласно меню, который в течение не менее 48 часов хранится в холодильнике и в случае отравления 3 человек и более направляется в лабораторию для дополнительного исследования. Блюда, приготовленные в день перед выходными днями, хранятся до замены приготовленным после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней).

Технологическая карта блюд – это документ, содержащий сведения о количестве ингредиентов, рецептуре блюд, инструкции по приготовлению и правил подачи готовых блюд.

2. Требования к разработке документов

5. Расчет расхода четырехнедельного перспективного меню составляется поставщиком согласно приложению 1 к настоящим правилам.

6. При расчете меню-раскладки поставщики услуг по питанию учитывают, что часть продуктов суточного рациона (молоко, хлеб, сахар, масло сливочное, овощи) входит в меню ежедневно, в количествах в соответствии с нормами суточного набора. Другие продукты (рыба, творог, яйца, сыр, сметана и другие) входят в рацион не каждый день, но в течение недели выдаются в полном объеме.

7. Четырехнедельное перспективное меню разрабатывается на сезон для учащихся, проживающих в общежитии и основного контингента, не проживающего в общежитии, а также отдельно для детей с хроническими заболеваниями, находящихся на диетотерапии, утверждается поставщиком услуг по организации питания в филиалах, согласовывается директором филиала.

8. При разработке четырехнедельного перспективного меню могут учитываться мнения учащихся по результатам опросов, если они не противоречат санитарным нормам и принципам сбалансированного питания.

9. Четырехнедельное перспективное меню содержит информацию о наименовании блюд, выходе готового блюда в граммах по дням недели и времени подачи.

10. Меню-раскладка разрабатывается для учащихся, проживающих в общежитии и основного контингента, не проживающего в общежитии, отдельно для детей с хроническими заболеваниями, находящихся на диетотерапии, должно быть предварительно согласовано с диетической сестрой, а также директором филиала, утверждено поставщиком услуг по организации питания в филиалах. При разработке меню-раскладки учитывается сезонность продуктов в соответствии с суточной потребностью в энергии, пищевых веществах и нутриентах.

11. Меню-раскладка содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности.

12. Меню-раскладка для учащихся, нуждающихся в диетотерапии, разрабатывается и подписывается врачом-диетологом, привлеченным поставщиком услуги по организации питания с действующим сертификатом специалиста, выданным уполномоченным государственным органом.

13. В перспективном меню и меню-раскладке (далее – меню) не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 дня. При разработке меню для питания учащихся применяются свежеприготовленные блюда, не подвергавшиеся повторной термической обработке и разогреву замороженных блюд.

14. Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда со сливочным маслом или сыром и горячего напитка. Обед включает салат или порционные овощи, первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или чай). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, допускается выдача творожных или крупяных запеканок, фруктов и блюд. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты и горячие напитки.

15. При разработке перспективного меню предусматривается ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп,

сливочного и растительного масла. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и др.) включаются 2–3 раза в неделю.

16. После введения нового перспективного меню и прохождения 30 дней необходимо собрать обратную связь от учащихся и при необходимости внести изменения в перспективное меню или технологию приготовления блюда (в том числе в процедуру выбора продуктов, стандарты качества поставляемых продуктов и поставщиков).

17. Филиалу совместно с поставщиками услуг по организации питания учащихся необходимо следить за тенденциями в индустрии и на рынке продуктов, а также рассматривать новые продукты и ингредиенты, которые могут придать меню современность, при этом не нарушая принципов сбалансированного питания, санитарных норм и законодательства РК.

18. Поставщику совместно с филиалом необходимо рассматривать возможность выбора продуктов с учетом принципов устойчивого развития, в том числе обеспечения здорового образа жизни и содействия благополучию для всех в любом возрасте и принципов экологичности.

19. При случаях, когда приготовить блюдо из меню не представляется возможным по уважительным причинам (отсутствие поставки продуктов, несоответствия качества продуктов, чрезвычайные ситуации и др.), поставщиком услуг составляется акт замены блюда, факт замены блюда предварительно согласовывается с администрацией филиала, а также с диетической сестрой.

20. При замене блюда необходимо предложить равнозначное по энергетическим ценностям блюдо.

21. Технологическая карта блюд разрабатывается поваром и/или технологом поставщика, имеющим соответствующее образование при согласовании с диетической сестрой и директором филиала. Согласованная технологическая карта блюд утверждается поставщиком услуг по организации питания в филиалах.

22. Технологическая карта блюд содержит информацию о рецептуре каждого блюда, количестве и качестве ингредиентов из расчета на одну порцию и правила подачи готового блюда.

23. Диетическое перспективное меню разрабатывается при наличии учащихся с хроническими заболеваниями, по назначению соответствующего врача, подтвержденному справкой от организации здравоохранения установленного образца.

24. Диетическое перспективное меню разрабатывается в зависимости от назначения врача индивидуально на каждого учащегося (или группу учащихся с одинаковым назначением) на срок, обозначенный в назначении в соответствии с общими требованиями диетического стола, согласовывается диетической сестрой, директором филиала, утверждается поставщиком.

2.Процедура перевода учащихся на диетическое питание по специальным показаниям

25. Перевод учащихся на диетическое питание осуществляется при наличии заявления от законного представителя на имя директора филиала (приложение 2), с приложением копии назначения врача, заверенной подписью и печатью организации здравоохранения (на бланке организации здравоохранения).

26. Список учащихся, находящихся на диетическом питании, утверждается приказом директора филиала, где фиксируются сроки диетического питания и основание для перевода учащегося на диетическое питание.

27. Список учащихся с показаниями к диетическому питанию передается представителю поставщика для составления диетического меню и согласования его с диетической сестрой, врачом педиатром и директором филиала.

28. В течение реализации диетического питания учащихся диетической сестрой проводится контроль состояния учащихся, находящихся на диетическом питании, врачом педиатром проводится своевременное перенаправление к узким специалистам по показаниям.

29. По истечению срока диетического питания учащийся переводится на общее питание с предварительным уведомлением законных представителей учащегося. Для продления диетического питания законным представителем направляется повторное заявление на имя директора филиала с приложением копии назначения врача, заверенной подписью и печатью организации здравоохранения (или на бланке организации здравоохранения).

3.Описание сырья и готовой продукции

Требования к продуктам и сырью

30. Требования по использованию продуктов и сырья основываются на санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденных Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

31. Филиал осуществляет контроль за соблюдением поставщиком услуг по организации питания учащихся требований при приеме, хранении и сроков реализации пищевых продуктов, использования технологических карт при приготовлении блюд, соблюдения технологии приготовления пищи, соблюдения личной и производственной гигиены персонала.

32. Для того, чтобы предотвратить загрязнение очищенных продуктов используются чистые (при необходимости продезинфицированные) тары и

емкости. Обеспечивается целостность и чистота конструкции тары, особенно при использовании жестяных и стеклянных банок. Повторно используемые тары и емкости для пищевых продуктов должны легко чиститься и при необходимости, дезинфицируются.

33. В дополнение к ветеринарно-санитарным справкам от производителей с печатью идентификационных знаков (клеймо для мяса в тушах, полутушах, четвертинках, продуктов убоя животных, для которых законодательством предусматривается подобная идентификация) для продуктов животного происхождения необходимо от поставщика истребовать оригинал акта экспертизы в ветеринарной лаборатории по результатам диагностики или ветеринарно-санитарной экспертизы.

34. При закупе продуктов и сырья поставщик обязан предоставить по требованию медицинского работника филиала документы по перечню согласно приложению 3.

Требования к обработке и хранению продуктов и сырья

35. Требования к обработке и хранению продуктов и сырья основываются на санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года №ҚР ДСМ-16.

36. Установка правильной температуры для безопасного хранения продуктов в холодильнике рекомендуется поддерживать температуру от 0°C до 4°C, замороженные продукты лучше всего хранить при температуре -18°C и ниже.

37. Филиал осуществляет контроль за соблюдением товарного соседства. Скоропортящиеся продукты размещаются в холодильнике согласно их типу и категории. Допустимо использование контейнеров или поддонов для предотвращения перекрестного загрязнения и утечек сока.

38. Хранение сыпучих и других продуктов необходимо осуществлять в соответствующих зонах, следовать рекомендациям и требованиям санитарных правил по поводу размещения продуктов и сырья и условий их хранения.

39. Продукты промаркировать с датой изготовления и датой годности, а также следить за сроками годности и использовать товары до их истечения.

40. Для избежания образования бактерий и плесени, необходимо следить за порядком в холодильнике, в складских помещениях регулярно выкидывая просроченные продукты и проводя уборку. Необходимо соблюдать оптимальный объем продуктов в холодильнике и на складах, чтобы воздух мог свободно циркулировать, и температура равномерно распределялась.

41. Филиалу необходимо регулярно производить контроль за организацией обучения персонала поставщиком услуг по питанию и/или

проводить обучение сотрудников пищеблока правилам хранения и обработки продуктов, поддержания чистоты и гигиены в пищеблоке.

42. В филиале должны иметься в достаточном количестве холодильные камеры достаточного размера, чтобы обеспечить раздельное хранение сырья и обработанных материалов. Опасные и/или несъедобные вещества должны иметь соответствующую маркировку и следует хранить отдельно в надежных контейнерах.

43. Размораживание замороженных продуктов производится при температурах, которые минимизируют риск образования токсинов, распространения патогенных микроорганизмов, изменения органолептических свойств и не представляют опасности для здоровья.

44. Для борьбы с вредителями и грызунами, а также для предотвращения проникновения домашних животных в кухонную и обеденную зоны столовой соблюдаются соответствующие процедуры. Периодически проводится дезинфекция и дератизация помещений пищеблока.

Требования к процессу приготовления готовой продукции

45. Требования к приготовлению готовой продукции основываются на санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-16.

46. Филиал осуществляет контроль за соблюдением поставщиком услуг по организации питания учащихся условий приготовления готовых блюд, использования технологических карт, соблюдения личной и производственной гигиены персоналом.

47. Поставщик услуг по питанию учащихся должен правильно подготовить ингредиенты, следовать рецептурным/технологическим картам, обеспечивать точное соответствие пропорциям и порядку добавления ингредиентов.

48. Поставщик услуг по питанию учащихся должен использовать посуду и инструменты, промаркированные и соответствующие типу приготавливаемого блюда, правильное тепловое оборудование.

49. В процессе приготовления готовой продукции необходимо осуществлять контроль температуры, внимательно следить за температурой. Для достижения оптимального вкуса и текстуры блюд необходимо учитывать время приготовления.

50. Поставщик должен соблюдать требования санитарных норм, поддерживать высокие стандарты гигиеничности при приготовлении, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение и гарантировать безопасность продуктов.

51. Медицинским работником филиала осуществляется контроль за соблюдением требований санитарных правил, организовывается работа бракеражной комиссии (состав которой определяется приказом администрации организации образования), осуществляется проверка правильности закладки продуктов и выхода готовых блюд, обеспечивается контроль за отбором и хранением суточных проб.

52. В филиале осуществляется отбор и хранение суточных проб готовых блюд в течение не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике или в специально отведенном месте холодильного оборудования для хранения готовой пищевой продукции при температуре от +2 °С до +6 °С с указанием названия, времени, даты, росписи ответственного лица и медицинского работника филиала. Блюда, приготовленные в день перед выходными днями, хранятся до замены приготовленным после выходных дней блюдом (независимо от количества выходных дней). Замена суточных проб осуществляется с разрешения медицинского работника филиала.

53. Отбор и хранение суточной пробы проводится ответственным лицом (поваром) поставщика услуги питания в школе под руководством медицинского работника филиала.

54. Отбор суточной пробы осуществляется с использованием обеззараженного инвентаря в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся), предназначенные для контакта с пищевой продукцией: отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное (гастрономическое) изделие. Порционные блюда, кулинарные и гастрономические изделия оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции). Холодные закуски, первые и третьи блюда (напитки), гарниры отбираются в количестве не менее 200 г.

55. При выявлении отравления 3 и более учащихся поставщиком услуг питания учащихся при обязательном сопровождении диетической сестры школы суточная проба направляется на лабораторные исследования с целью выявления источника заражения.

56. По истечении 48 часов с момента окончания срока реализации пищевой продукции и замены новым приготовленным блюдом после выходных дней суточная проба утилизируется в пищевые отходы.

57. В обеденном зале столовой вывешивается меню на каждый день, с указанием названия блюда и выхода в граммах.

Требования к сервировке и организации линии раздачи готовой продукции

58. В филиалах осуществляется поэтапный переход на организацию выдачи блюд через размещение на линии раздачи с возможностью выбора из двух вариантов вторых горячих блюд и гарниров.

59. Организация пространства должно соответствовать санитарным требованиям, быть направлено на поддержание чистоты и порядка на рабочем месте, чтобы улучшить эффективность и безопасность процесса раздачи.

60. Температура блюд во время раздачи еды в зависимости от категории продуктов должны соответствовать общим рекомендациям, изложенным в санитарных правилах. Горячие блюда раздаются при температуре не ниже 60°C для обеспечения безопасности, предотвращения роста бактерий и сохранения качества блюда. Холодные блюда, в том числе салаты должны быть розданы при температуре не выше 4°C для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов и сохранения свежести продуктов.

61. Персонал обслуживания должен обращать внимание на температуру блюд во время раздачи и при необходимости принимать меры для поддержания безопасности продуктов. Необходимо минимизировать время между готовностью блюда и его раздачей.

62. Поставщики услуг по питанию должны проводить обучение персонала по обслуживанию потребителей, основным требованиям санитарных правил, а также правилам вежливого и эффективного обслуживания потребителей во время раздачи еды. Представители филиала должны контролировать своевременность проведения обучения, наличие соответствующих сертификатов и др.

63. Персонал при сервировке, раздаче еды должен использовать перчатки и ложки для раздачи еды, чтобы предотвратить контакт рук с продуктами, поддерживать чистоту рук и рабочей поверхности. Во время приготовления, раздачи еды и сервиса необходимо подбирать волосы под колпак или косынку.

64. Детям, находящимся на диетическом питании, раздача еды осуществляется по отдельному меню с линии раздачи и/или стороны линии раздачи, отличной от основной.

65. При раздаче блюда должны производить приятное визуальное впечатление, выглядеть аппетитно и привлекательно. Филиалу необходимо периодически организовывать сбор обратной связи от учащихся, их родителей с целью улучшения качества сервисного обслуживания.

66. После завершения приема пищи учащиеся самостоятельно оставляют разносы с грязной посудой в тележках-шпильках, находящихся на пути к выходу из обеденной зоны столовой. Самостоятельная очистка посуды от пищевых отходов учащимися запрещается, нахождение учащихся в кухонной зоне и в цехах столовой запрещается.

67. Очистка пищевых отходов производится представителями поставщика услуг по питанию, при этом диетической сестрой осуществляется замер пищевых отходов для дальнейшего фиксирования и проведения ежемесячного анализа по пищевым отходам по форме согласно приложению.

4. Описание процесса проверки выполнения гигиенических требований

Процедура проверки кухонного персонала, официантов, поваров и др. на наличие признаков инфекционных и паразитарных заболеваний

68. Диетической сестрой школы и/или медицинской сестрой общежития перед началом рабочей смены проводится ежедневный осмотр кухонного персонала, официантов, поваров и др. на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний, заболеваний верхних дыхательных путей.

69. Результаты осмотра регистрируются в учетной документации (Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока) филиалов в бумажном виде. Журнал должен быть пронумерован и прошнурован с печатью филиала и подписью врача-педиатра (или директора филиала). При этом, список персонала, учтенного в документации на день осмотра, составляется в соответствии с числом работающих на этот день в смену. Работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, фурункулы, нагноения, не допускаются к работе.

70. К работе столовой школы не допускаются лица, не прошедшие обязательные, профилактические медицинские осмотры или признанные непригодными к работе по состоянию здоровья, не имеющие документ, удостоверяющий прохождение медицинского осмотра и гигиенического обучения.

71. К работе столовой не допускаются больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, лица с гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, с заболеваниями верхних дыхательных путей (острой респираторной вирусной инфекцией).

72. Лица, занятые в процессе производства пищевой продукции, незамедлительно должны сообщить о заболевании или симптомах, а также обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно с работниками столовой и диетической сестрой.

73. Лица, контактировавшие с больными или носителями таких заболеваний, допускаются к работе после проведения медицинского обследования и получения соответствующего лечения, при необходимости.

74. Персоналом столовой, занятым приемом, производством, расфасовкой, хранением, погрузкой, транспортировкой, разгрузкой, доставкой, реализацией пищевой продукции обеспечивается соблюдение личной и производственной гигиены: обеспечивается слежение за чистотой рук, ношение чистой специальной одежды, обуви и средств индивидуальной защиты, личные вещи хранятся отдельно от специальной одежды и обуви; оставляются в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах личные вещи, в том числе одежда второго и третьего слоя, обувь, головной убор; снимается в специально отведенном месте специальная одежда, фартук, головной убор (сетка для волос) при выходе из объекта питания и перед посещением санитарного узла (туалета); перед началом работы волосы подбираются под головной убор или сетку для волос, мужским персоналом используется сетка для бороды (усов) при их ношении; соблюдается гигиена рук (мытьё и дезинфекция (обработка)): моются руки с жидким мылом или моющим средством для рук с дозатором, дезинфицируются антисептическими средствами: перед началом работы с пищевой продукцией, после посещения санитарного узла (туалета) и перед входом в производственный цех, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами, после работы с загрязненным оборудованием и (или) использованной посудой, после кашля и чихания.

75. Персоналом столовой школы филиалов, во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию и ее загрязнения, не допускается:

- 1) вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме технологического инвентаря);
- 2) застегивать специальную одежду булавками, иголками и хранить в карманах специальной одежды предметы личного обихода, лекарственные средства;
- 3) входить в производственные помещения без специальной одежды;
- 4) выходить за пределы производственных помещений в специальной одежде, надевать на нее верхнюю личную одежду;
- 5) ношение личных вещей и украшений (в том числе часы, бьющиеся предметы, ювелирные украшения: кольца, серьги);
- 6) маникюр;
- 7) жевание жевательной резинки, чихание и кашлянье над упакованной пищевой продукцией, сплевывание.

Требования к оборудованию, кухонной посуде. Влажная уборка между сменами, подготовка помещения

76. Сбор грязной посуды с использованием тележек шпилек должен осуществляться систематично и гигиенично, чтобы обеспечить безопасность пищи и поддерживать чистоту в обеденной зоне.

77. Тележки шпильки должны быть оборудованы устойчивыми и прочными полками для удержания посуды. Эффективное использование тележек шпилек в сборе грязной посуды требует хорошей организации, обучения персонала и постоянного контроля за процессом.

78. Необходимо предусмотреть средства для фиксации посуды, чтобы предотвратить падение во время перемещения.

79. Необходимо разместить информацию или знаки, напоминающие посетителям о необходимости оставлять грязную посуду в специальных местах, обучение персонала правилам разгрузки посуды с тележек.

80. Необходимо запланировать эффективное расположение тележек шпилек на маршруте, чтобы минимизировать время перемещения и увеличить производительность, убедиться, что проходимость путей для тележек не затруднена, и предприняты шаги для обеспечения безопасности.

81. Необходимо регулярно проверять техническое состояние тележек, чтобы избежать поломок и обеспечить их безопасность в использовании.

82. Уборка столовой зоны осуществляется ежедневно после завершения приема пищи учащимися.

83. Уборка столовой зоны осуществляется непосредственно персоналом на своем рабочем месте или лицами, специально закрепленными для этих целей от поставщика услуг по организации питания учащихся.

84. За санитарное состояние столовой зоны и других помещений столовой ответственность несет руководитель предприятия, оказывающего услуги по организации питания в школах. Уборка помещений, дезинфекция, дезинсекция, а также хранение инвентаря и химических средств осуществляется в соответствии с санитарными правилами.

5. Анализ потенциальных опасностей, перечень критических точек контроля

Перечень рисков, их определение

85. Угрозы исходящие от персонала, сырья, оборудования и окружающей среды подразделяются на:

- 1) Микробиологические (бактерии, вирусы);
- 2) Химические (чистящие средства);
- 3) Физические (стекло, песок, пластик, бумага);

4) Аллергены (выделяют в отдельную группу: орехи, молоко, арахис и т. д.).

86. Выделяются 4 источника возникновения рисков:

- Сырье,
- Персонал,
- Оборудование,
- Окружающая среда.

Перечень критических точек контроля, периодичность

87. Критическими контрольными точками являются ключевые элементы, которые описывают место, этапы или процессы производства пищевой продукции, на которых существует высокая вероятность произвести некачественный продукт, который может быть опасен для здоровья потребителя.

88. Контрольная точка считается критической, если на данной операции: имеются признаки наличия риска; определен опасный фактор и воздействия, устраняющие риск или снижающие его до приемлемого уровня; если контрольная операция относится к существенным факторам, угрожающим жизни или здоровью.

89. Критические точки контроля, на которых должно быть постоянное внимание руководителя, медицинских работников филиала перечислены в приложении 5.

Действия филиала для устранения нарушений

90. В случае выявления нарушений санитарных норм, обязательств договора представителем Заказчика заполняется Акт о нарушении санитарно-эпидемиологических требований по организации питания (далее – акт) по форме, согласно приложению 6. Соответствующее уведомление направляется поставщику услуг по организации питания учащихся школы.

91. За неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательств питания по договору поставщик несет ответственность в соответствии с законодательством Республики Казахстан.

92. При наличии систематических нарушений (3 и более актов) представитель Заказчика имеет право в одностороннем порядке расторгнуть договор, уведомив об этом поставщика услуг в соответствии с условиями договора.

93. По итогам заседания бракеражной комиссии членами бракеражной комиссии заполняется протокол. При выявлении нарушений санитарных норм, представителем Заказчика заполняется акт.

Действия при возникновении чрезвычайных ситуаций

94. К чрезвычайным ситуациям в данных правилах относятся пищевые отравления, аллергические реакции, в том числе отеки, задымления, пожары, взрывы в кухонных зонах столовой школы.

95. При обнаружении чрезвычайной ситуации директор филиала организует меры, направленные на обеспечение безопасности учащихся, в том числе вызов скорой медицинской помощи, оказание первой медицинской помощи, эвакуация учащихся.

96. Убедившись в том, что учащимся не угрожает опасность, директору филиала необходимо организовать информирование законных представителей пострадавших учащихся.

97. При обнаружении чрезвычайной ситуации директор филиала незамедлительно ставит в известность структурное подразделение АОО, в функции которого входит контроль за соблюдением санитарно-профилактических и противоэпидемических правил при организации питания и/или руководство АОО.

98. При возникновении пищевого отравления дальнейшее питание учащихся в филиале временно прекращается, поставщик услуги питания в сопровождении диетической сестры школы организует отправку суточной пробы в территориальные санитарно-эпидемиологические службы для проведения лабораторных исследований, директор филиала создает рабочую группу для проведения служебного расследования.

99. При возникновении задымлений, пожаров, взрывов, директор филиала организует работу по вызову территориальных противопожарных служб, создает рабочую группу для проведения служебного расследования.

100. При возникновении аллергической реакции, в том числе отеков, директор филиала создает рабочую группу для проведения служебного расследования.

101. Для предотвращения последствий от возникших чрезвычайных ситуаций директор филиала руководствуется методическими рекомендациями «Алгоритм реагирования филиалов в негативных ситуациях».

6. Ведение учетной документации и процедуры ревизионной проверки со стороны АОО

Требования к ведению документации

102. Учетная документация включает следующий минимальный перечень документов, обязательных для ведения:

- Журнал учета температурного режима холодильников;
- Журнал текущей и генеральной уборки пищеблока;
- Сертификаты всех продуктов, сертификаты проверки оборудования и гигрометров, кварцевых бактерицидных ламп;
- Журнал ежедневного учета влажности воздуха (показания гигрометра);
- Журнал регистрации состояния здоровья работников пищеблока;

- Журнал скоропортящейся пищевой продукции и полуфабрикатов;
- Журнал органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражной);
- Журнал «С-витаминизации»;
- Ведомость контроля за выполнением норм продуктов питания за месяц;
- Медицинские книжки сотрудников столовой школы.

103. Учетная документация, за исключением журналов учета температурного режима холодильников, текущей и генеральной уборки помещений пищеблока, сертификатов продуктов и сырья, проверок оборудования, учета влажности воздуха хранится в кабинете диетической сестры. Срок хранения журналов – 5 лет.

104. В кабинете диетической сестры дополнительно хранятся протокола по результатам бракеражной комиссии, копии результатов лабораторных исследований и заключений по итогам производственного контроля в пищеблоке.

7. Процедура осуществления проверки со стороны АОО

105. Плановая проверка со стороны АОО проводится согласно плану, который предварительно направляется директору филиала для ознакомления. Плановая проверка в одном и том же филиале проводится не более 2 раз в календарный год.

106. Плановая проверка осуществляется в соответствии с критериями оценки степени риска на соответствие требованиям санитарно-эпидемиологического благополучия и профилактического контроля, согласно отдельному чек-листу (приложение 7).

107. Внеплановая проверка со стороны АОО проводится при выявлении условий, создающих угрозу, опасность для жизни и здоровья учащихся школы, приводящих к возникновению и распространению инфекционных, паразитарных заболеваний и (или) отравлений, а также при наличии жалоб от учащихся и законных представителей и по инициативе директора филиала.

8. Производственный контроль

108. Требования к прохождению производственного контроля пищеблока школы и программа производственного контроля, периодичность прохождения исследований и испытаний основываются на санитарных правилах «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания», утвержденные Приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 17 февраля 2022 года № ҚР ДСМ-

16, «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля», утвержденные приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 7 апреля 2023 года № 62.

109. В пищеблоке поставщиком услуги питания проводится производственный контроль, осуществляемый согласно утвержденной программы производственного контроля, включая лабораторные исследования и испытания.

110. Производственный контроль осуществляется службами обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, аттестованными и (или) аккредитованными испытательными лабораториями (центрами) в национальных системах аккредитации и внесенных в Единый Реестр органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров) Евразийского экономического союза.

111. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований и испытаний поставщик услуги питания осуществляет все необходимые меры и процедуры для устранения несоответствий и повторно проводит лабораторные исследования и испытания.

112. Результаты лабораторных исследований и испытаний, заключения служб санитарно-эпидемиологического контроля поставщиком направляется руководству филиала, копии передаются для хранения диетической сестре школы.

9.Заключительные положения

113. Администрация АОО, ее филиалов и дочерних организаций доводят до сведения работников настоящие правила и процедуры.

114. Вопросы, не затронутые настоящими правилами и процедурами, регулируются в соответствии с утвержденными правовыми актами АОО и законодательством Республики Казахстан.

Приложение 1
к Правилам организации питания
в Назарбаев Интеллектуальных школах,
утвержденных решением
Правления АОО
от «____» _____ 2024 г.
№ _____

Нормы основных продуктов для закладки и расчета меню раскладки

№	Наименование блюда	Выход одного блюда	Наименование продуктов	Норма суточная на одного обучающегося (граммов в день)
1.	Хлебобулочные изделия		Хлеб ржаной	250
			Хлеб пшеничный, булочные изделия	300
			Мука пшеничная	30
2.	Гарниры		Крупы, бобовые, макаронные изделия	125
			Картофель	390
3.	Белок к основному блюду на обед и ужин		Мясо	390
			Птица	30
			Рыба	90
4.	Салаты		Овощи	680
5.	Белок на завтрак		Творог	70
			Сыр	15
			Яйцо	50
6.	Масла		Масло сливочное	40
			Масло растительное	18
7.	Углеводы, клетчатка		Фрукты, ягоды	660
			Сухофрукты	15
			Кондитерские изделия	60
			Сахар, сладости	120
8.	Напитки		Соки	500
			Чай	2
			Какао	2

			Молоко, кисломолочные продукты	450
9.	Дополнительные ингредиенты		Специи	2
			Соль	15
			Дрожжи	1
			Сметана	20

Приложение 2
к Правилам организации питания
в Назарбаев Интеллектуальных школах,
утвержденных решением
Правления АОО
от « ____ » _____ 2024 г.
№ _____

Заявление на перевод учащегося на диетическое питание

Директору Назарбаев
Интеллектуальной
ШКОЛЫ

—
Г. _____

Я, _____ законный представитель _____ учащегося ____ класса

(ФИО учащегося)

(ФИО родителя)

прошу перевести моего(-ю) сына (дочь) на диетическое питание в связи с состоянием здоровья. Оригинал справки с назначением врача прилагается.

Подпись, число.

Приложение 3
к Правилам организации питания
в Назарбаев Интеллектуальных школах,
утвержденных решением
Правления АОО
от «_____» _____ 2024 г.
№ _____

**Перечень документов, подтверждающих безопасность и качество
пищевых продуктов и сырья**

№	Наименование сырья, товара	Вид справки	Основание
1	Яйцо	Ветеринарный сертификат или справки;	Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара Приказ и.о. Министра сельского хозяйства РК от 13.08.2021 № 241
2	Овощи	Копия накладной или зерновой расписки, или выписка по зерновой расписке или иной документ подтверждающий переход права собственности на товар заявителю, а также справка о месте сбора продукции от заявителя	Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара
3	Крупы	Сертификат соответствия и декларации о соответствии требованиям технических	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года № 880

		регламентов Евразийского экономического союза	Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара
4	Фрукты	Копия накладной или зерновой расписки, или выписка по зерновой расписке или иной документ подтверждающий переход права собственности на товар заявителю, а также справка о месте сбора продукции от заявителя	Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара
5	Мясо, мясные продукты	Ветеринарная справка или ветеринарный сертификат Акт экспертизы (протокол испытания)	Приказ и.о. Министра сельского хозяйства РК от 13.08.2021 № 241 Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара
6	Молочные, кисломолочные	Сертификат соответствия и декларации о соответствии требованиям технических регламентов Евразийского экономического союза	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года № 880 Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара Приказ и.о. Министра сельского хозяйства РК от 13.08.2021 № 241

7	Рыба	Справки о происхождении вылова или разрешения на экспорт или ветеринарного сертификата или справки.	Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара
8	Вода	Копии документов, подтверждающие законность пользования водными объектами или копия договора на водоснабжение или водоотведение;	Приказ Заместителя Премьер-Министра Республики Казахстан - Министра индустрии и новых технологий Республики Казахстан от 8 июля 2014 года № 257. Об утверждении перечня документов, подтверждающих происхождение товара

Приложение 4
к Правилам организации питания
в Назарбаев Интеллектуальных школах,
утвержденных решением
Правления АОО
от «_____» _____ 2024 г.
№ _____

Форма заполнения данных для анализа пищевых отходов

Дата, время	Наименование блюда	Количество детей	Масса (в гр., кг, л.)		
			Выход на 1 учащегося (гр.)	Выход, итого (кг, л)	Отход, итого (кг, л)
<i>Пример</i>	<i>Свекольный салат</i>	<i>720</i>	<i>180</i>	<i>129,6</i>	<i>40</i>

Приложение 5
к Правилам организации питания
в Назарбаев Интеллектуальных школах,
утвержденных решением
Правления АОО
от « ____ » _____ 2024 г.
№ _____

ОЦЕНКА РИСКОВ И КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ связанных с процессом производства в горячем цехе

Выполняемый процесс:

Процесс производства блюд в горячем цехе

* Типы опасностей:

- Биологическая («БО»),
- Химическая («ХО»),
- Физическая («ФО»),
- Аллергены / ГМО («А»)

** Количественные шкалы оценки:

Вероятность возникновения (В)		Значительность / Тяжесть (З)	
Очень высокая	5	Очень тяжелое (причинение смерти)	5
Высокая	4	Тяжелое (долгосрочная болезнь)	4
Умеренная	3	Умеренное (краткосрочная болезнь)	3
Низкая	2	Низкое (кратковременное ощущение недомогания)	2
Незначительная	1	Незначительное	1

Фактор Риска ФР= В x З

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
1.	Получение сырья, вспомогательных материалов и заготовок с участков хранения	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инфраструктуры при нарушении упаковки	1	2	2
2.	Получение сырья, вспомогательных материалов и заготовок с участков хранения	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала при нарушении упаковки	1	2	2

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
3.	Получение сырья, вспомогательных материалов и заготовок с участков хранения	БО	Микроорганизмы	Перекрестное загрязнение при нарушении упаковки	1	2	2
4.	Получение сырья, вспомогательных материалов и заготовок с участков хранения	А	Аллергены	Перекрестное загрязнение при нарушении упаковки	1	4	4
5.	Удаление упаковки (растаривание)	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Попадание в сырье частиц упаковки	2	2	4
6.	Удаление упаковки (растаривание)	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	2	2
7.	Удаление упаковки (растаривание)	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
8.	Удаление упаковки (растаривание)	ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
9.	Удаление упаковки (растаривание)	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от тары, инвентаря	1	3	3
10.	Удаление упаковки (растаривание)	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	2	3	6
11.	Удаление упаковки (растаривание)	А	Аллергены	Перекрестное загрязнение от тары	2	4	8
12.	Удаление отходов	ФО	Посторонние включения неорганического и органического происхождения	Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами	1	4	4
13.	Удаление отходов	БО	Микроорганизмы	Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами	1	4	4
14.	Вода	БО	Микроорганизмы	Присутствие в воде	3	3	9
15.	Вода	ХО	Опасные химические элементы	Присутствие в воде	1	4	4
16.	Просеивание сыпучих компонентов	ФО	Посторонние включения: металломагнитная примесь	Присутствие в мучном сырье, крупах	3	4	12
17.	Просеивание сыпучих компонентов	ФО	Посторонние включения неорганического	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3

			происхождения				
--	--	--	---------------	--	--	--	--

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
18.	Просеивание сыпучих компонентов	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
19.	Просеивание сыпучих компонентов	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	2	3	6
20.	Просеивание сыпучих компонентов	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	1	3	3
21.	Просеивание сыпучих компонентов	ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	1	4	4
22.	Хранение продуктов, полуфабрикатов	БО	Микроорганизмы	Развитие микрофлоры при несоблюдении режима хранения	3	4	12
23.	Хранение продуктов, полуфабрикатов	А	Аллергены	Перекрестное загрязнение при нарушении упаковки	2	4	8
24.	Дозирование компонентов	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
25.	Дозирование компонентов	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
26.	Дозирование компонентов	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
27.	Дозирование компонентов	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	3	3	9
28.	Дозирование компонентов	ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
29.	Приготовление	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
30.	Приготовление	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
31.	Приготовление	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
32.	Приготовление	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	3	3	9
33.	Приготовление	ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	1	4	4

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
34.	Термическая обработка	БО	Микроорганизмы	Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки	3	4	12
35.	Термическая обработка	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
36.	Термическая обработка	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
37.	Термическая обработка	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	2	3	6
38.	Термическая обработка	БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	2	3	6
39.	Термическая обработка	ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	1	4	4
40.	Остывание	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
41.	Остывание	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
42.	Остывание	БО	Живые вредители, насекомые	Попадание в продукт	1	3	3
43.	Приемочный контроль продукции(органолептически)	БО	Микроорганизмы порчи	Присутствие в продукте вследствие нарушения технологии приготовления	2	4	8

АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ И КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ

связанных с процессом производства в холодном цехе

Выполняемый процесс:

Производство овощных полуфабрикатов (заготовок), обработка яиц, выработки холодных блюд, в том числе закусок и салатов, соусов и напитков

* Типы опасностей:

- Биологическая («БО»),
- Химическая («ХО»),
- Физическая («ФО»),
- Аллергены / ГМО («А»)

** Количественные шкалы оценки:

Вероятность возникновения (В)		Значительность / Тяжесть (З)	
Очень высокая	5	Очень тяжелое (причинение смерти)	5
Высокая	4	Тяжелое (долгосрочная болезнь)	4
Умеренная	3	Умеренное (краткосрочная болезнь)	3
Низкая	2	Низкое (кратковременное ощущение недомогания)	2
Незначительная	1	Незначительное	1

Фактор Риска ФР= В x З

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
1.	Получение сырья и заготовок с	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инфраструктуры при нарушении упаковки	1	3	3
2.	участков хранения и цехов	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала при нарушении упаковки	1	2	2

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
3.		БО	Микроорганизмы	Перекрестное загрязнение при нарушении упаковки	1	2	2
4.	Удаление упаковки (растаривание)	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Попадание в сырье частиц упаковки	2	3	6
5.		ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
6.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
7.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
8.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от тары, инвентаря	1	3	3
9.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	2	3	6
10.	Удаление отходов	ФО	Посторонние включения неорганического и органического происхождения	Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами	1	4	4
11.		БО	Микроорганизмы	Попадание в сырье и полуфабрикат при нарушении правил обращения с отходами	1	4	4
12.	Вода	БО	Микроорганизмы	Присутствие в воде	3	3	9
13.	Вода	ХО	Опасные химические элементы	Присутствие в воде	1	4	4
14.	Обработка яиц (мойка, дезинфекция,	ФО	Посторонние включения неорганического и органического происхождения	Присутствие в сырье	2	2	4
15.		ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	2	2

16.	промывание)	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	1	1
-----	-------------	----	--	--------------------------	---	---	---

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
17.		БО	Микроорганизмы (сальмонелла)	Перекрестное загрязнение при повреждении скорлупы	1	4	4
18.		БО	Микроорганизмы (БГКП, сальмонелла)	Загрязнение при нарушении правил обработки (низкая концентрация дезинфицирующего раствора)	1	4	4
19.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
20.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	3	3	9
21.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря при повреждении скорлупы	1	4	4
22.	Мойка овощного и фруктово-ягодного сырья	ФО	Посторонние включения органического и неорганического происхождения	Присутствие в сырье	2	3	6
23.		ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
24.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
25.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	3	3	9
26.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	3	3	9
27.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	1	4	4
28.	Чистка овощного и фруктово-ягодного	ФО	Посторонние включения органического и неорганического происхождения	Присутствие в сырье	1	3	3
29.		ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3

30.	сырья	ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
-----	-------	----	--	--------------------------	---	---	---

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
31.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	3	3	9
32.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	3	3	9
33.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	1	4	4
34.	Нарезка (измельчение) овощного и фруктово-ягодного сырья	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
35.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
36.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	3	3	9
37.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	3	3	9
38.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	1	4	4
39.	Нарезка компонентов	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
40.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
41.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	3	3	9
42.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от персонала	3	3	9
43.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от оборудования, тары, инвентаря	1	4	4
44.	Смешивание компонентов	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
45.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
46.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
47.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	3	3	9
48.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
49.	Выдержка	БО	Микроорганизмы	Развитие патогенной микрофлоры при нарушении режима маринования	1	4	4
50.	Формование	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
51.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
52.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
53.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	3	3	9
54.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
55.	Термообработка	БО	Микроорганизмы	Развитие микрофлоры при несоблюдении режима термической обработки	2	4	8
56.	Остывание	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Попадание в полуфабрикат частиц упаковки	2	3	6
57.		ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
58.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
59.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9

60.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	3	3	9
-----	--	----	----------------	--------------------------	---	---	---

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
61.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
62.	Заправка и декорирование блюда	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
63.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
64.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
65.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	3	3	9
66.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
67.	Приемочный контроль продукции (органолептически)	БО	Микроорганизмы порчи	Присутствие в продукте вследствие нарушения технологии переработки	2	5	10
68.		ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
69.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
70.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от тары, инвентаря	3	4	12
71.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	3	4	12
72.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
73.	Порционирование в индивидуальную посуду и оформление для подачи	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
74.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2

75.		БО	Микроорганизмы (БГКП)	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
-----	--	----	-----------------------	--------------------------------	---	---	---

№ п/п	Этап	Тип опасности*	Вид опасности	Характеристика опасного фактора	Оценка риска**		ФР**
					В	З	
76.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	3	3	9
77.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4
78.	Реализация	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, оборудования, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
79.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
80.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	2	4	8
81.		А	Аллергены	Присутствие в продукте аллергенов, не указанных в составе блюда	2	4	8
82.	Упаковывание вгастроёмкости	ФО	Посторонние включения неорганического происхождения	Загрязнение от персонала, тары, инвентаря, инфраструктуры	1	3	3
83.		ФО	Посторонние включения органического происхождения	Загрязнение от персонала	1	2	2
84.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от тары, инвентаря	3	3	9
85.		БО	Микроорганизмы	Загрязнение от персонала	3	3	9
86.		ХО	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	Загрязнение от тары, инвентаря	1	4	4

Приложение 6
к Правилам организации питания
в Назарбаев Интеллектуальных школах,
утвержденных решением
Правления АОО
от « ____ » _____ 2024 г.
№ _____

**Акт о нарушении санитарно-эпидемиологических требований по
организации питания**

Акт составлен диетической сестрой филиала НИШ
(города, школы) в составе:

_____ директор НИШ (председатель комиссии);
_____ заместитель директора по финансово-хозяйственной
деятельности;
_____ заведующий производством;

выявлены следующие нарушения:

несоответствия рационов питания утвержденному меню;

низкое качество готовой продукции (вкус, цвет, запах, консистенция);

*Каждый показатель качества продукции оценивается по пятибалльной
системе: 5 - отличное качество; 4 - хорошее; 3 - удовлетворительное; 2 -
неудовлетворительное; 1 - очень плохое.*

санитарное состояние столовой НИШ;

организация приема пищи учащимися;

соблюдение правил личной гигиены работниками столовой НИШ;

условия хранения продуктов питания, сроков реализации продуктов питания;

выполнения норм питания учащихся.

другое

Подпись присутствовавших:

Дата:

Приложение 7
к Правилам организации питания
в Назарбаев Интеллектуальных школах,
утвержденных решением
Правления АОО
от « ____ » _____ 2024 г.
№ _____

Чек-лист для контроля пищеблока

	ОБЩАЯ ГИГИЕНА	Да	Нет
1.	Пищеблок чист, в хорошем состоянии, а его обслуживание и ремонт проводятся регулярно.		
2.	Рабочая зона и вентиляция достаточны для соблюдения гигиены.		
3.	Склад имеет достаточную вместимость и при необходимости обеспечивает мониторинг и регистрацию температуры.		
4.	В помещении есть смывные туалеты и раковины, подключенные к эффективной дренажной системе, расположенные в достаточном количестве и надлежащим образом.		
5.	Туалеты не выходят прямо в комнаты, где обрабатываются продукты.		
6.	В умывальниках есть горячая и холодная вода, средства для мытья рук и гигиенические сушки.		
7.	Секции для мытья пищевых продуктов отделены от секций для мытья рук.		
8.	Освещение адекватное естественное и/или искусственное.		
9.	Дренажная система исключает риск заражения.		
10.	Есть раздевалка и достаточное количество душевых для персонала.		
11.	Чистящие и дезинфицирующие средства хранятся в местах отдельных от еды.		
	ОСОБЫЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ	Да	Нет
1.	Поверхности пола и стен изготовлены из прочных, легко очищаемых и дезинфицируемых, при необходимости, водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов. Стены, должны иметь гладкую поверхность до высоты, подходящей для работы. Потолки или крыша должен иметь гладкую поверхность до высоты, подходящей для работы.		
2.	Потолки или внутренняя поверхность крыши спроектированы таким образом, чтобы не допускать скопления грязи, конденсата и роста плесени.		
3.	Окна и другие отверстия должны не допускают скопления грязи. Установлено легкоъемное оборудование для предотвращения проникновения насекомых и грызунов.		
4.	Двери очищаемы, пригодны для дезинфекции, из гладкого неабсорбирующего материала.		
5.	Все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, прочные, легко очищаемые, дезинфицируемые, гладкие, моющиеся и устойчивые к коррозии.		
6.	При необходимости должны быть соответствующие секции и соответствующее оборудование для очистки и дезинфекции рабочих инструментов и оборудования.		

7.	Чистящие и дезинфицирующие средства хранятся в закрытом месте. Назначено ответственное лицо за уборку		
8.	Для мытья пищи должно быть предоставлено соответствующее оборудование.		
9.	Наличие моющих, дезинфицирующих средств, разрешенных к применению, согласно документам нормирования. Соблюдение требований к хранению дезинфицирующих растворов		
	Переносные и / или временные объекты питания, такие как палатки, буфеты и автомобили для продажи, Первичная цель поселения - частное жилье, но регулярный отпуск в нем продуктов питания. Требования к строительным и торговым автоматам, подготовленным к поставке	Да	Нет
1.	ООП предотвращает риск заражения от животных и насекомых, размещен и содержится в чистоте.		
2.	Соблюдаются правила обеспечения надлежащей гигиены персонала.		
3.	При необходимости;		
a)	Все поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами, прочные, легко очищаемые, дезинфицируемые, гладкие, моющиеся, устойчивые к коррозии и изготовлены из нетоксичных материалов.		
b)	Предусмотрены соответствующие помещения для очистки и дезинфекции рабочих инструментов и оборудования. Предусмотрены соответствующие условия для гигиенической очистки пищевых продуктов.		
c)	Обеспечено достаточное количество горячей и/или холодной питьевой воды.		
d)	Жидкие или твердые отходы хранятся с соблюдением требований гигиены и отделены от пищеблока. Поддерживается и контролируется температурный режим, соответствующий характеру пищевых продуктов.		
e)	Продукты размещены таким образом, чтобы максимально исключить риск заражения.		

	ТРАНСПОРТ	Да	Нет
1.	Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для перевозки пищевых продуктов, чистые, подходящие для дезинфекции и в хорошем состоянии.		
2.	Контейнеры в транспортном средстве и/или контейнеры используются только для перевозки пищевых продуктов.		
3.	Если продукты питания и непродовольственные товары или разные продукты транспортируются вместе в одно и то же время, продукты отделены друг от друга.		
4.	Отдельные контейнеры и/или контейнеры/цистерны используются для перевозки жидких, гранулированных и порошкообразных не расфасованных пищевых продуктов.		
5.	Если для перевозки различных пищевых продуктов используются транспортные средства и/или контейнеры, они эффективно очищаются и, при необходимости, дезинфицируются между грузками.		
6.	Пищевые продукты размещаются таким образом, чтобы свести к минимуму риск заражения внутри транспортных средств и/или контейнеров.		
7.	В транспортных средствах, используемых при транспортировке, продукты хранятся при соответствующей температуре. Выполняется температурный контроль.		

	ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ	Да	Нет
1.	Материалы, инструменты и оборудование, контактирующие с пищевыми продуктами:		

a)	Эффективно очищены и, при необходимости, дезинфицированы. Эти операции проводятся достаточно часто.		
b)	Изготовлены из подходящего материала, который минимизирует риск загрязнения, в рабочем состоянии, в хорошем состоянии.		
c)	Изготовлены из подходящего материала, который минимизирует риск загрязнения, находятся в рабочем и исправном состоянии.		
2.	При необходимости может быть установлено подходящее устройство контроля и управления.		
3.	С целью предотвращения коррозии используются химические вещества, они использованы в соответствии с принципами надлежащей практики.		

	ПИЩЕВЫЕ ОТХОДЫ	Да	Нет
1.	Пищевые отходы, непищевые побочные продукты и прочие отходы; удаляются как можно быстрее, чтобы предотвратить их накопление в среде с пищей.		
2.	Пищевые отходы, непищевые побочные продукты и прочие отходы; должны собираться и храниться в герметичных контейнерах или в альтернативной системе. Эта система подходит для легкой очистки и дезинфекции при необходимости.		
3.	Склады для отходов спроектированы таким образом, чтобы его можно было содержать в чистоте, защищать от животных и насекомых, когда это необходимо, и использовать соответствующим образом.		
4.	Все отходы удаляются из окружающей среды гигиеничным и экологически безопасным способом в соответствии с законодательством, и не допускается, чтобы они являлись источником прямого или косвенного загрязнения.		

	ВОДОСНАБЖЕНИЕ	Да	Нет
1.	Установлен в соответствии с пищевым законодательством, питьевым, непрерывным и достаточным.		
2.	На предприятии линии подачи питьевой и непитательной воды размечены и не смешиваются.		
3.	Восстановленная вода соответствует требованиям пищевого законодательства и быть питьевой.		
4.	Лед, контактирующий с пищевыми продуктами, получен из питьевой воды в соответствии с законодательством о пищевых продуктах, хранится и транспортируется в соответствующих условиях.		

	ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА	Да	Нет
1.	Соблюдаются правила личной гигиены и при необходимости надевается соответствующую чистую защитную одежду.		

2.	Персонал, который болеет или является носителем болезни пищевого происхождения, не контактирует с пищевыми продуктами или не входит в зоны, где обрабатываются пищевые продукты.		
3.	На предприятии есть лицо или лица, ответственные за уборку и гигиену персонала.		
4.	Отсутствие у работников пищеблока гнойничковых заболеваний кожи, нагноившихся порезов, ожогов, ссадин		

	ПОЛОЖЕНИЯ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ К ПРОДУКТАМ	Да	Нет
1.	Оператор пищевого бизнеса не принимает сырье, компоненты или другие материалы, используемые при производстве продуктов переработки, которые делают конечный продукт непригодным для употребления в пищу;		
2.	Все компоненты и сырье хранятся в пищевом бизнесе. Он защищен от порчи, гниения и загрязнения и храниться в соответствующих условиях.		
3.	Еда защищена от любого загрязнения, которое сделало бы его непригодным для употребления в пищу людьми на всех этапах производства, обработки и распространения.		
4.	Для борьбы с вредителями и грызунами, а также для предотвращения проникновения домашних животных на предприятия соблюдаются соответствующие процедуры.		
5.	Сырье, компоненты, промежуточные продукты и конечные продукты хранятся при соответствующих температурах, а холодовая цепь не нарушается.		
6.	Имеются холодильные камеры достаточного размера, чтобы обеспечить раздельное хранение сырья и обработанных материалов.		
7.	Размораживание замороженных продуктов производится при температурах, которые минимизируют риск образования и не представляют опасности для здоровья.		
8.	Опасные и/или несъедобные вещества, включая корм для животных, должны иметь соответствующую маркировку и следует хранить отдельно в надежных контейнерах.		
9.	Наличие программы производственного контроля (или внедрение системы ХАССП)		

	ПОЛОЖЕНИЯ ОБ УПАКОВКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	Да	Нет
1.	Упаковка и материалы, используемые для упаковки, не являются источником загрязнения.		
2.	Упаковочный материал следует хранить таким образом, чтобы он не подвергался риску загрязнения.		
3.	Упаковка и упаковочные процессы выполняются таким образом, чтобы предотвратить загрязнение продуктов. Обеспечена целостность и чистота конструкции тары, особенно при использовании жестяных и стеклянных банок.		
4.	Повторно используемые тара и упаковочный материал для пищевых продуктов легко чистятся и, при необходимости, дезинфицируются		
5.	Наличие и ведение журнала органолептической оценки качества блюд и кулинарных изделий (бракеражный)		

	ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА	Да	Нет
1.	Применяемый метод термической обработки нагревает все стороны обработанного продукта до желаемой температуры в течение заданного периода времени и предотвращает загрязнение продуктов во время процесса.		
2.	Чтобы гарантировать, что применяемый метод достигает желаемых целей, участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, регулярно проверяет соответствующие основные параметры, такие как температура, давление, герметичность и микробиологические характеристики.		
3.	Одни из методов термической обработки являются пастеризация, сверхвысокая температура (УНТ) или стерилизация		

	ОБУЧЕНИЕ	Да	Нет
1.	Персонал, работающий в сфере пищевых продуктов, через определенные промежутки времени получает информацию и проходит обучение по вопросам гигиены пищевых продуктов, необходимых для их работы.		
2.	Есть персонал или команда, ответственная за анализ опасностей и внедрение критических контрольных точек/принципов НАССР и руководящих принципов надлежащей гигиены, прошел соответствующее обучение.		

Выявленные несоответствия	Причина несоответствия
---------------------------	------------------------

--	--