

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Пазенкова Т. Е.	<i>[Подпись]</i>	23.08.21	
	Согласовал	Менеджер по качеству Новоселова Э.А.	<i>[Подпись]</i>	23.08.21	Лист 1 из 54
	Разработано	ООО «Эксперт»			
	Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	Код документа	ППОПМ - 014	

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции

Введен приказом № 158 от « 23 » 08 20 21 г.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 2

Содержание

1.	Цель и область применения	3
2.	Принятые сокращения, термины и определения	3
3.	Программа выполнения	3
4.	Ответственность	52
5.	Нормативные ссылки	52
Лист ознакомления с ППОПМ		53

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014 Лист 3
--	---	---------------------------

Цель и область применения

Документированная инструкция разработана в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, является документом интегрированной системы менеджмента.

Цель данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий – соблюдение требований безопасности, предъявляемых к пищевой продукции.

Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия.

Ответственность за внедрение и актуализацию производственной программы обязательных предварительных мероприятий несет Группа НАССР.

Принятые сокращения, термины, определения

Группа НАССР – группа по безопасности пищевой продукции.

ШПОПМ – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.

Безопасность пищевой продукции – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена/произведена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению.

Опасность, угрожающая безопасности пищевой продукции – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека.

Программа выполнения

Общие положения.

Подготовка сырья к производству осуществляется в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 4

- 3.1.2. Приготовление блюд, кулинарных изделий осуществляется персоналом организации, имеющим гигиеническую подготовку. Не рекомендуется привлекать персонал для одновременного осуществления работ в рамках различных технологических процессов по обработке пищевых продуктов.
- 3.1.3. Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности изготавливаемой продукции общественного питания при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции:
- 3.1.3. Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) в режиме дефростации.
- 3.1.4. Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.
- 3.1.5. По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.
- 3.1.6. Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2° С до плюс 4° С.
- 3.1.7. Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.
- 3.2. Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5-7 минут. Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85° С, для изделий из фарша - не ниже 90° С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85° С.
- 3.3. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи хранятся в холодной воде не более 2 часов. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживаются в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- 3.4. Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 5

- 3.5. Мука для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий предварительно просеивается с использованием специального оборудования или вручную. Оборудование для просеивания муки обеспечивается постоянными магнитами для улавливания металлопримесей. Сила магнитов проверяется в соответствии с технической документацией на оборудование. Металлопримеси хранятся в недоступном месте для предотвращения попадания их в продукцию.
- 3.6. В образовательных организациях (школы, сады) с 1 марта приготовление салатов и холодных закусок из сырых овощей допускается только из овощей свежего урожая; овощи прошлогоднего урожая могут использоваться после прохождения тепловой обработки (варка, запекание и другие).
- 3.7. Меню, используемое для организации питания в организованных детских коллективах, рекомендуется согласовать с органами, уполномоченными на осуществление федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
- 3.8. Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде; ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий, в соответствии со сборниками рецептур. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываются в меню в соответствии с их наименованиями, указанными в использованных сборниках рецептур.
- 3.9. Производство готовых блюд для организованных детских коллективов осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражается рецептура, технология приготовления блюд и кулинарных изделий, а также витаминно-микроэлементный состав блюд и температура реализации горячих блюд.
- 3.10. Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Предусматривается документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в том числе включая контроль температурного режима в массе готового блюда.
- 3.11. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд и кулинарных полуфабрикатов. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 6

материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

- 3.12. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- 3.13. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные напитки - не выше 20°C. Холодные закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.
- 3.14. Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4+2°C не более 30 минут.
- 3.15. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
- 3.16. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+2°C. Хранение заправленных салатов не допускается.
- 3.17. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.
- 3.18. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах допускается проведение дополнительного обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли.
- 3.18.3. Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы.
- 3.18.4. Сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд.
- 3.19. **Рекомендации по отбору суточных проб**
- 3.19.1. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.
- 3.19.2. Проба отбирается от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 7

- 3.19.3. Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).
- 3.19.4. Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые детям без термической обработки в соответствии с меню.
- 3.19.5. Продукция промышленного производства может отбираться как в организации питания, непосредственно перед раздачей, так и на складе (ПЛК) от поступившей партии и хранится до конца ее реализации в выделенном холодильнике с маркировкой «фасованная проба» на складе.
- 3.19.6. Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 гр. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве - 1 шт.
- 3.19.7. Гарниры отбираются отдельно от основного (мясного, рыбного или из мяса птицы блюда).
- 3.19.8. Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную (пластиковую) посуду с плотно закрывающимися крышками.
- 3.19.9. Пробы от каждого приема и приготовления пищи размещаются на подносе.
- 3.19.10. Поднос с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.
- 3.19.11. Отобранные пробы сохраняют в течение 48 часов с момента их употребления в специальном холодильнике «Для суточных проб» или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре плюс 2 - плюс 6°C.
- 3.19.12. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции повторно исследуется удвоенное количество образцов, проводится дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.
- 3.19.13. При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.
- 3.20. Требования к организации питьевого режима:**
- 3.20.1. Питьевой режим в детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должен соблюдаться с соблюдением следующих требований:

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 8

- 3.20.1.1. В детских, медицинских организациях и организациях социального обслуживания, а также при проведении массовых мероприятий с участием детей должно осуществляться обеспечение питьевой водой, отвечающей обязательным требованиям
- 3.20.1.2. Питьевой режим должен быть организован посредством установки стационарных питьевых фонтанчиков, устройств для выдачи воды, выдачи упакованной питьевой воды или с использованием кипяченой питьевой воды.
- 3.20.1.3. Чаша фонтанчика должна ежедневно обрабатываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3.20.1.4. При организации питьевого режима с использованием упакованной питьевой воды промышленного производства, установок с дозированным розливом упакованной питьевой воды (кулеров), кипяченой воды должно быть обеспечено наличие посуды из расчета количества обслуживаемых (списочного состава), изготовленной из материалов, предназначенных для контакта с пищевой продукцией, а также отдельных промаркированных подносов для чистой и использованной посуды; контейнеров - для сбора использованной посуды одноразового применения.
- 3.20.1.5. Упакованная (бутилированная) питьевая вода допускается к выдаче детям при наличии документов, подтверждающих её происхождение, безопасность и качество, соответствие упакованной питьевой воды обязательным требованиям.
- 3.20.1.6. Кулеры должны размещаться в местах, не подвергающихся попаданию прямых солнечных лучей. Кулеры должны подвергаться мойке с периодичностью, предусмотренной инструкцией по эксплуатации, но не реже одного раза в семь дней. Мойка кулера с применением дезинфекционного средства должна проводиться не реже одного раза в три месяца.
- 3.20.1.7. Допускается организация питьевого режима с использованием кипяченой питьевой воды, при условии соблюдения следующих требований:
- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
 - до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;
 - смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освободиться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 9

отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

- При проведении массовых мероприятий длительностью более 2 часов каждый ребенок должен быть обеспечен дополнительно бутилированной питьевой (негазированной) водой промышленного производства, дневной запас которой во время мероприятия должен составлять не менее 1,5 литра на одного ребенка.

3.20.2. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

- 3.20.2.1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
- 3.20.2.2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
- 3.20.2.3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
- 3.20.2.4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
- 3.20.2.5. Непотрошенная птица.
- 3.20.2.6. Мясо диких животных.
- 3.20.2.7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 3.20.2.8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 3.20.2.9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
- 3.20.2.10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- 3.20.2.11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
- 3.20.2.12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- 3.20.2.13. Зельцы, изделия из мясной обреси, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 3.20.2.14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
- 3.20.2.15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 10

20.2.16.Простокваша - "самоквас".

20.2.17.Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.

20.2.18.Квас.

20.2.19.Соки концентрированные диффузионные.

20.2.20.Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

20.2.21.Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

20.2.22.Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.

20.2.23.Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое

20.2.24.Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

20.2.25.Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).

20.2.26.Острые соусы, кетчупы, майонез.

20.2.27.Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

20.2.28.Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).

20.2.29.Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).

20.2.30.Ядро абрикосовой косточки, арахис.

20.2.31.Газированные напитки; газированная вода питьевая.

20.2.32.Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

20.2.33.Жевательная резинка.

20.2.34.Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).

20.2.35.Карамель, в том числе леденцовая.

20.2.36.Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.

20.2.37.Окрошки и холодные супы.

20.2.38.Яичница-глазунья.

20.2.39.Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

20.2.40.Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.

20.2.41.Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

20.2.42.Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 11

3.20.2.43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

3.20.2.44. Молоко и молочные напитки, стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

3.20.2.45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

3.21. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к полуфабрикатам и готовой продукции согласно выпускаемому ассортименту

1 Описание продукта «Супы горячие»	
1 Наименование вида	Борщ со сметаной 250 12 и старше
2 Состав продукта	Капуста, картофель, зелень, томатная паста, соль, свекла, морковь, лук репчатый, масло растительное, сметана
1 Наименование вида	Суп овощной с зеленым горошком 12 и старше В
2 Состав продукта	Картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый, соль, масло сливочное
1 Наименование вида	Суп на кур/бульоне с макаронами 12 и старше
2 Состав продукта	Масло сливочное, макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, соль, зелень
1 Наименование вида	Рассольник домашний 12 и старше
2 Состав продукта	Картофель, морковь, лук репчатый, огурцы соленый, масло сливочное, сметана, крупа перловая, соль, зелень
1 Наименование вида	Щи из свежей капусты 250 12 и старше
2 Состав продукта	Масло растительное, капуста, лук репчатый, морковь, сметана, картофель, соль, томатная паста, зелень
1 Наименование вида	Щи из квашеной капусты 12 и старше
2 Состав продукта	Масло растительное, капуста квашеная, лук репчатый, морковь, сметана, картофель, соль, томатная паста, зелень
1 Наименование вида	Суп картофельный с клецками 250 12 и старше
2 Состав продукта	Морковь, соль, масло сливочное, мука, картофель, лук репчатый, зелень, яйцо
1 Наименование вида	Суп картофельный с горохом 12 и старше
2 Состав продукта	Морковь, соль, масло сливочное, горох, картофель, лук репчатый, зелень
1 Наименование вида	Суп картофельный с рисом 250 12 и старше

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 12

2 Состав продукта	Картофель, морковь, лук репчатый, рис, масло сливочное, соль	
1 Наименование вида	Суп с макаронными изделиями 250 12 и старше	
2 Состав продукта	Масло сливочное, макаронные изделия, картофель, морковь, лук репчатый, соль	
1 Наименование вида	Свекольник 250 12 и старше	
2 Состав продукта	Свекла, морковь, лук репчатый, сахар, сметана, масло сливочное, томатная паста, картофель, соль	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, цвет	Свойственный данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	5×10^2
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается	1,0
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S. aureus, масса продукта, в которой не допускается	1,0 (для супов горячих с макаронными изделиями и картофелем, овощами, бобовыми, крупами)
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 13

7 Сроки и условия хранения	Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу
9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

2 Описание продукта «Блюда из мяса и мяса птицы, субпродуктов»	
1 Наименование вида	Колбаса вареная 81 12 и старше
2 Состав продукта	Колбаса вареная
1 Наименование вида	Котлета мясная 12 и старше В
2 Состав продукта	Говядина, лук репчатый, масло растительное, хлеб пшеничный, яйцо, сухари
1 Наименование вида	Плов из птицы 200 12 и старше В
2 Состав продукта	Рис, соль, цыплята-бройлеры, морковь, лук репчатый, масло сливочное
1 Наименование вида	Куры отварные 12 и старше
2 Состав продукта	Цыплята-бройлеры, морковь, соль, масло сливочное
1 Наименование вида	Филе куриное 90 12 и старше
2 Состав продукта	Лук репчатый, филе кур, морковь, масло сливочное, томатная паста, соль
1 Наименование вида	Ёжики 12 и старше

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 14

Состав продукта	Говядина, рис, лук репчатый, мука, томатная паста, масло сливочное, сахар, соль	
Наименование вида	Котлета домашняя 12 и старше	
Состав продукта	Говядина, яйцо, масло растительное, лук репчатый, хлеб пшеничный, соль, сухари	
Наименование вида	Гуляш из говядины 12 и старше	
Состав продукта	Говядина, томатная паста, мука, масло сливочное, лук репчатый, соль	
Наименование вида	Рагу из птицы 250 12 и старше	
Состав продукта	Томатная паста, соль, масло растительное, цыплята-бройлеры, картофель, морковь, лук репчатый	
Наименование вида	Котлета из печени 12 и старше	
Состав продукта	Масло растительное, лук репчатый, мука, рис, соль, печень говяжья, яйцо	
Наименование вида	Бефстроганов 12 и старше	
Состав продукта	Говядина, лук репчатый, масло сливочное, мука сметана, соль, морковь	
Наименование вида	Котлета куриная 100 12 и старше	
Состав продукта	Масло сливочное, хлеб пшеничный, филе кур, соль, сухари, молоко, яйцо	
Наименование вида	Плов из говядины 200 12 и старше	
Состав продукта	Рис, соль, говядина, морковь, лук репчатый, масло сливочное	
Наименование вида	Шницель мясной 12 и старше	
Состав продукта	Хлеб пшеничный, молоко, говядина, сухари, масло растительное, лук репчатый, соль, яйцо	
Наименование вида	Птица тушенная 110 12 и старше	
Состав продукта	Масло сливочное, соль, мука, цыплята-бройлеры, молоко,	
Наименование вида	Биточки мясные 12 и старше	
Состав продукта	Соль, говядина, хлеб пшеничный, масло сливочное, сухари, лук репчатый, молоко	
Наименование вида	Бифштекс рубленый паровой 12 и старше	
Состав продукта	Масло растительное, говядина, соль, молоко, лук репчатый	
Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду блюд

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 15

	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха	
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд	
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели: • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S. aureus, масса продукта, в которой не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более • Listeria monocytogenes	1×10^3 1,0 25 1,0 0,1 - - 25	
	4.2 Токсичные элементы • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть	С мясом	С добавлением субпродуктов
		0,5 0,1 0,05 0,03	0,6 1,0 0,3 0,1
	4.3 Антибиотики, (мг/кг) • левомицетин • тетрациклиновая группа • гризин • бацитрацин	Не допускается (меньше <0,01) Не допускается (меньше <0,01) Не допускается (меньше <0,5) Не допускается (меньше <0,02)	
	4.4 Пестициды • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1	
	4.5 Радионуклиды: • цезий – 137 • стронций - 90	200 -	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 16

5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

3 Описание продукта «Блюда из рыбы»	
1 Наименование вида	Рыба минтай запеченная с яйцом 12 и старше
2 Состав продукта	Яйцо, масло растительное, мука, лук репчатый, минтай, соль
1 Наименование вида	Рыба минтай отварная 12 и старше О
2 Состав продукта	Масло сливочное, минтай, соль, лук репчатый, морковь
1 Наименование вида	Рыба минтай тушеная с овощами 12 и старше
2 Состав продукта	Томатная паста, масло растительное, соль, минтай, морковь, лук репчатый
1 Наименование вида	Рыба запеченная 12 и старше

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 17

2 Состав продукта	Мука, масло растительное, соль, минтай	
1 Наименование вида	Рыба, запеченная в омлете 12 и старше	
2 Состав продукта	Соль, масло растительное, минтай, яйцо, молоко, мука	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели: • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в которой не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ³ 1,0 25 1,0 0,1 - -
	4.2 Токсичные элементы • Свинец • Мышьяк • Кадмий	1,0 10,0 (моллюски, ракообразные) 1,0 пресноводная 5,0 морская рыба, моллюски, ракообразные 1,0 (икра) 0,2 2,0 (моллюски, ракообразные) 1,0 (икра)

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 19

транспортирования	
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

4 Описание продукта «Блюда из творога»

1 Наименование вида	Сырники из творога 150 12 и старше	
2 Состав продукта	Творог, мука яйцо, масло растительное, сахар	
1 Наименование вида	Запеканка из творога 12 и старше	
2 Состав продукта	Сахар, творог, сметана, яйцо, масло сливочное, крупа манная	
1 Наименование вида	Пудинг творожный запеченный 12 и старше	
2 Состав продукта	Творог, крупа манная, сахар, яйцо, изюм, масло сливочное, сметана	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду продукции
	• вкус и запах	Свойственные данному виду продукции, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду продукции
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не	1x10³ 1,0

	допускается	
	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	S.aureus, масса продукта, в котором не допускается	1,0
	Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1
	- Дрожжи, КОЕ/г, не более - Плесени, КОЕ/г, не более	- -
	4.2 Токсичные элементы	
	свинец	0,3
	мышьяк	0,2
	кадмий	0,1
	ртуть	0,02
	4.3 Пестициды	
	гексахлорциклогексан	1,25 (в пересчете на жир)
	ДДТ и его метаболиты	1,0 (в персчете на жир)
	4.4 Антибиотики:	
	- Левомецитин - Тетрациклиновая группа - Стрептомицин - Пенициллин	Не допускается (<0,0003 мг/кг) Не допускается (< 0,01 мг/кг) Не допускается (< 0,2 мг/кг) Не допускается (< 0,004 мг/кг)
	4.5 Радионуклиды	
	Цезий -137	100
	Стронций 90	25
Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
Сроки и условия хранения	Срок годности для запеканок составляет 48 часа при t (4±2)°C Срок годности творожных изделий составляет 24 часа при t (4±2)°C	
Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 21

9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Полностью готовы к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

5 Описание продукта «Блюда и салаты из вареных овощей и блюда из вареных, жареных, тушеных овощей с заправками»

1 Наименование вида	Капуста тушеная 12 и старше	
2 Состав продукта	Капуста, томатная паста, масло растительное, морковь, лук репчатый, зелень	
1 Наименование вида	Картофельное пюре 12 и старше В	
2 Состав продукта	Картофель, молоко, масло сливочное	
1 Наименование вида	Рагу овощное 12 и старше	
2 Состав продукта	Масло растительное, капуста, морковь, картофель, лук репчатый, соль, томатная паста	
1 Наименование вида	Картофель запеченный 12 и старше	
2 Состав продукта	Картофель, масло сливочное, сметана	
1 Наименование вида	Салат из свеклы	
2 Состав продукта	Масло растительное, свекла	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, поверхность, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴

ОУ школа-интернат № 1 ст. изаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 22

	- БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается - Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) - E.coli, не допускаются в массе продукта, (г) S. aureus, масса продукта, в которой не допускается - Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) - Дрожжи, КОЕ/г, не более - Плесени, КОЕ/г, не более	0,1 25 0,1 1,0 0,1 500 50
	4.2 Токсичные элементы - Свинец - Мышьяк - Кадмий - Ртуть	0,5 0,2 (овощи, картофель) 0,5 (грибы) 0,03 (овощи, картофель) 0,1 (грибы) 0,02 (овощи, картофель) 0,05 (грибы)
	4.3 Пестициды - гексахлорциклогексан - ДДТ и его метаболиты	0,5 – овощи, грибы 0,1 -картофель 0,1
	4.4 Микотоксины Патулин	0,05- томаты
	4.5. Нитраты	250 - Картофель 80 - Лук репчатый 2000 - Листовые овощи (салаты, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)
ковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
кировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 23

Сроки и условия хранения	Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу
Условия транспортирования	-
Способ реализации	Согласно меню
Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
Предполагаемое применение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

Описание продукта Хлебобулочные изделия с начинками		
Наименование вида	Пирожок с джемом 12 и старше В	
Состав продукта	Мука, молоко, сахар, масло сливочное, дрожжи, джем, яйцо	
Наименование вида	Оладьи с джемом 12 и старше	
Состав продукта	Мука, яйцо, сахар, молоко, масло растительное, джем, дрожжи	
Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, окраска, цвет	Свойственные данному виду кулинарных изделий
	• вкус и запах	Свойственные данному виду кулинарных изделий, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду кулинарных изделий

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 24

4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели: • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более 1×10^3 • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается 1,0 • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) 25 • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается 1,0 • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) 0,1 • Дрожжи, КОЕ/г, не более - • Плесени, КОЕ/г, не более 50	
	4.2 Пестициды • ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) 0,5 • ДДТ и его метаболиты 0,02 • Гексахлорбензол 0,01 • Ртутьорганические пестициды Не допускаются • 2,4 Д кислота, её соли, эфиры Не допускаются	
	4.3 Микотоксины • Афлатоксин В1 0,005 • Дезоксиниваленол 0,7 • Т-2 токсин 0,1 • Зеараленон 0,2 • охратоксин А 0,005	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 25

	4.4 Токсичные элементы • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть	0,35 0,15 0,07 0,015
	4.5 Радионуклиды • Цезий – 137 • Стронций - 90	40 20
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Срок годности мучных изделий составляет 24 часа при t (4±2) ⁰ C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

7 Описание продукта Хлебобулочные изделия без начинок	
1 Наименование вида	Булочка сдобная 12 и старше В
2 Состав продукта	Дрожжи, мука, сахар, молоко, масло сливочное, яйцо
1 Наименование вида	Коржик молочный 12 и старше
2 Состав продукта	Мука, яйцо, сахар, масло сливочное, молоко
1 Наименование вида	Хлеб пшеничный 060
2 Состав продукта	Хлеб пшеничный
1 Наименование вида	Хлеб ржаной 80

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 26

2 Состав продукта	Хлеб ржаной	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду кулинарных изделий
	• вкус и запах	Свойственные данному виду кулинарных изделий, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду кулинарных изделий
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	1,0
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1,0
	• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	-
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-
	• Плесени, КОЕ/г, не более	50
	4.2 Пестициды	
	• ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5
	• ДДТ и его метаболиты	0,02
	• Гексахлорбензол	0,01
	• Ртутьорганические пестициды	Не допускаются
	• 2,4 Д кислота, её соли, эфиры	Не допускаются

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 27

	4.3 Микотоксины - Афлатоксин В1 - Дезоксиниваленол - Т-2 токсин - Зеараленон - охратоксин А	0,005 0,7 0,1 0,2 0,005
	4.4 Токсичные элементы - Свинец - Мышьяк - Кадмий - Ртуть	0,35 0,15 0,07 0,015
	4.5 Радионуклиды - Цезий – 137 - Стронций - 90	40 20
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Срок годности мучных изделий составляет 24 часа при t (4±2)°C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

8 Описание продукта Чай

1 Наименование вида	Чай с молоком 12 и старше В
---------------------	-----------------------------

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 28

2 Состав продукта	Сахар, чай, молоко	
1 Наименование вида	Чай с лимоном 200 12 и старше	
2 Состав продукта	Чай, сахар, лимон	
1 Наименование вида	Чай с сахаром 200 В	
2 Состав продукта	Чай, сахар	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков
	• вкус и запах	Свойственные данному виду напитков
	• консистенция	Свойственная данному виду напитков
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• Плесени, КОЕ/г, не более	1x10 ³
	4.2 Токсичные элементы	
	• Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть	10,0 1,0 1,0 0,1
5 Упаковка	4.3 Микотоксины	
	• Афлатоксин В1	0,005
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
8 Способ употребления	Напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C	
9 Условия транспортирования	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
10 Способ реализации	-	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Согласно меню	
12 Ограничения по применению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 29

Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

Описание продукта «Бутерброды»		
Наименование вида	Бутерброд с маслом и сыром 150 В	
Состав продукта	Хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр Российский	
Наименование вида	Хлеб пшеничный с маслом 12 и старше	
Состав продукта	Хлеб пшеничный, масло сливочное	
Наименование вида	Бутерброд хлеб с сыром 91	
Состав продукта	Хлеб пшеничный, сыр Российский	
Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственный данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	2×10^4
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	0,1
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• E.coli,	1,0

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 30

	не допускаются в массе продукта, (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1,0
	4.2 Токсичные элементы • свинец • мышьяк • кадмий • ртуть	0,5 0,1 0,05 0,03
	4.3 Пестициды • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) • ДДТ и его метаболиты	0,1 0,1
	4.4 Антибиотики • левомицетин, мг/кг, не допускается • тетрациклиновая группа, мг/кг, не допускается • гризин, мг/кг, не допускается • бацитрацин, мг/кг, не допускается	<0,01 - 0,01 - 0,5 - 0,02
	4.5 Допустимые уровни радионуклидов, Бк/кг(л) • цезий – 137 • стронций - 90	200 -
	5 Упаковка	
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 31

7 Сроки и условия хранения	Хранению не подлежат, реализуются сразу после приготовления
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу
9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

10 Описание продукта Кофе с добавлением молока		
1 Наименование вида	Кофейный напиток 12 и старше В	
2 Состав продукта	Молоко, сахар, кофейный напиток	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков
	• вкус и запах	Свойственные данному виду напитков
	• консистенция	Свойственная данному виду напитков
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/см (г), не более	1x10
	• БГКП (колиформы), масса продукта см (г), в котором не допускается	0,01
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• <i>Listeria monocytogenes</i> , масса	25

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 32

	продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котором не допускается • Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см ³ , не более 4.2 Радионуклиды • Цезий-137 • Стронций-90 4.3 Токсичные элементы • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть 4.4 Антибиотики • Левомецитин • Тетрациклиновая группа • Пенициллин • Стрептомицин 4.5 Пестициды • ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) • ДДТ и его метаболиты 4.6 Диоксины 4.7 Микотоксины • Афлатоксин М1 • Афлатоксин В1	1 - 100 - молоко 25 - молоко 0,1 – молоко 1,0 – кофе 0,05 – молоко 1,0 – кофе 0,03 – молоко 0,05 – кофе 0,005 – молоко, кофе не допускается (<0,0003 мг/кг) не допускается (<0,01 мг/кг) не допускается (<0,004 мг/кг) не допускается (<0,2 мг/кг) 0,05 – молоко 0,05 – молоко 0,000003 (в пересчете на жир) – молоко 0,0005 – молоко 0,005 – кофе
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 33

6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

11 Описание продукта Компоты и кисели		
1 Наименование вида	Компот из сухофруктов 12 и старше	
2 Состав продукта	Сахар, сухофрукты	
1 Наименование вида	Компот из свежемороженой клубники	
2 Состав продукта	Клубника свежемороженая, сахар	
1 Наименование вида	Компот из свежемороженой вишни	
2 Состав продукта	Вишня свежемороженая, сахар	
1 Наименование вида	Компот из яблок с лимоном 12 и старше	
2 Состав продукта	Яблоки, лимон, сахар	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков
	• вкус и запах	Свойственные данному виду напитков
	• консистенция	Свойственная данному виду напитков
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г,	5x10 ²

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 34

	- не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т.ч. сальмонелла, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более	1,0 25 1,0 - - -
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Допустимый срок хранения до реализации составляет 1 час при температуре хранения не выше 20°C	
8 Способ употребления	Продукт полностью готов к употреблению	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 35

1 Наименование вида	Яйцо отварное В	
2 Состав продукта	Яйцо	
1 Наименование вида	Омлет натуральный 12 и старше В	
2 Состав продукта	Яйцо, масло сливочное, молоко, соль	
1 Наименование вида	Омлет с сыром 12 и старше	
2 Состав продукта	Яйцо, молоко, масло сливочное, сыр Российский	
1 Наименование вида	Омлет с колбасой 12 и старше	
2 Состав продукта	Яйцо, молоко, соль, масло сливочное, колбаса вареная	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственные данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1×10^3
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	1,0
	• Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1,0
	• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-
	• Плесени, КОЕ/г, не более	-
	4.2 Пестициды	
	• ГХЦГ (α, β, γ -	0,1

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 36

	изомеры) • ДДТ и его метаболиты • Диоксины 4.3 Антибиотики • Левомецитин • Тетрациклиновая группа • Гривин • Бацитрацин 4.4 Токсичные элементы • Свинец • Мышьяк • Кадмий • Ртуть	0,1 0, 000003 (в пересчете на жир) не допускается (<0,01 мг/кг) не допускается (<0,01 мг/кг) не допускается (<0,5 мг/кг) не допускается (<0,02 мг/кг) 0,3 0,1 0,01 0,02
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Омлет и яичница глазурья готовится по заказу потребителя, в готовом виде хранению не подлежат. Срок годности для отварных яиц составляет 36 часов при t (4±2) ⁰ C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 37

1 Наименование вида	Каша молочная пшениная 12 и старше	
2 Состав продукта	Молоко, сахар, пшено, масло сливочное	
1 Наименование вида	Каша манная молочная 12 и старше	
2 Состав продукта	Крупа манная, молоко, масло сливочное, сахар	
1 Наименование вида	Суп молочный с макаронными изделиями 12 и старше В	
2 Состав продукта	Молоко, масло сливочное, сахар, макаронные изделия	
1 Наименование вида	Каша молочная рисовая 12 и старше	
2 Состав продукта	Молоко, сахар, рис, масло сливочное	
1 Наименование вида	Каша геркулесовая молочная 12 и старше В	
2 Состав продукта	Масло сливочное, крупа овсяная «Геркулес», сахар, молоко	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели: • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Листерии L.monocetogenes • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более	1x10 0,01 25 1 25 - -
	4.2 Токсичные элементы • Свинец	0,5

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 38

	• Мышьяк • Кадмий • Ртуть	0,2 0,1 0,03
	4.4 Антибиотики: • Левомецитин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин	Не допускается (<0,0003 мг/кг) Не допускается (< 0,01 мг/кг) Не допускается (< 0,2 мг/кг) Не допускается (< 0,004 мг/кг)
	4.4 Микотоксины • Афлатоксин В₁ • Дезоксиниваленол • Т-2 токсин • Зеараленон • Охратоксин А	0,005 0,7 (для пшеничной, манной) 0,1 1,0 (для пшеничной, манной) 0,005 (для пшеничной, манной, овсяной, рисовой)
	4.5 Пестициды • ГХЦГ (α, β, γ - изомеры) • ДДТ и его метаболиты • 2,4-D кислота, ее соли и эфиры • Генсахлорбензол • Ртуть органические пестициды	0,5 0,02 Не допускаются 0,01 (для пшеничной, манной) Не допускаются
	4.6 Радионуклиды • Цезий - 137 • Стронций - 90	60 -
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Срок годности составляет 2 часа при температуре не ниже 75 ⁰ С. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 39

	течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу
9 Условия транспортирования	-
10 Способ реализации	Согласно меню
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения

14 Описание продукта Гарниры

1 Наименование вида	Каша гречневая 200 12 и старше В	
2 Состав продукта	Масло сливочное, крупа гречневая,	
1 Наименование вида	Макаронный изделия отварные 12 и старше В	
2 Состав продукта	Масло сливочное, макаронные изделия	
1 Наименование вида	Каша пшеничная 12 и старше	
2 Состав продукта	Масло сливочное, крупа пшеничная	
1 Наименование вида	Рис отварной 12 и старше	
2 Состав продукта	Рис, масло сливочное	
1 Наименование вида	Каша ячневая 12 и старше	
2 Состав продукта	Крупа ячневая, масло сливочное	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 40

		блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10 ³
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается	1,0
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1,0
	• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	0,1
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-
	• Плесени, КОЕ/г, не более	-
	4.2 Токсичные элементы	
	• свинец	0,5
	• мышьяк	0,2
	• кадмий	0,1
	• ртуть	0,03 0,02 (макаронные изделия)
	4.3 Микотоксины	
	• афлатоксин В ₁	0,005
	• Дезоксиниваленол	0,7 (для макаронных изделий)
	• Т-2 токсин	0,1
	• Зеараленон	0,2 (для макаронных изделий)
	• Охратоксин А	0,005
	4.5 Пестициды	
	• ГХЦГ (α, β, γ - изомеры)	0,5
	• ДДТ и его метаболиты	0,02
	• 2,4-D кислота, ее соли и эфиры	Не допускаются
	• Генсахлорбензол	0,01 (для пшеничной, манной)

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 41

	Ртуть органические пестициды	Не допускаются
	4.6 Радионуклиды - Цезий – 137 - Стронций - 90	60 -
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру не ниже 65°C. Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.	
8 Способ употребления	Продукт полностью готов к употреблению	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

15 Описание продукта «Блюда, нарезки из свежих фруктов без заправок»	
1 Наименование вида	Банан 185
2 Состав продукта	Банан
1 Наименование вида	Апельсин 200
2 Состав продукта	Апельсин

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 42

1 Наименование вида	Груши И	
2 Состав продукта	Груши	
1 Наименование вида	Кисель 12 и старше	
2 Состав продукта	Сахар, кисель	
1 Наименование вида	Яблоки И	
2 Состав продукта	Яблоки	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственный данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10 ⁴
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается	0,1
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• E. coli, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	• S. aureus, масса продукта, в которой не допускается	1,0
	• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	-
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-
	• Плесени, КОЕ/г, не более	-

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 43

	4.2 Токсичные элементы	
	• свинец	0,4
	• мышьяк	0,2
	• кадмий	0,03
	• ртуть	0,02
	4.3 Пестициды	
	• гексахлорциклогексан	0,05
	• ДДТ и его метаболиты	0,1
	4.4. Микотоксины	
	• Патулин	0,05- яблоки
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре (4+2)°C не более 30 минут	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Через окно раздачи	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

16 Описание продукта «Молочные продукты»		
1 Наименование вида	Молоко кипяченое	
2 Состав продукта	Молоко	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду продукции
	• вкус и запах	Свойственные данному виду

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 44

		продукции, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду продукции
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	1x10
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается	0,01
	• Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• S. aureus, масса продукта, в которой не допускается	1,0
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	-
	• Плесени, КОЕ/г, не более	-
	4.2 Токсичные элементы	
	• свинец • мышьяк • кадмий • ртуть	0,1 0,05 0,03 0,005
	4.3 Пестициды	
	• ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) • ДДТ и его метаболиты	0,05 0,05
	4.4 Микотоксины	
	• Афлатоксин М₁ • Диоксины²	0,0005 0,000003 (в пересчете на жир)
	4.5 Антибиотики:	
	• Левомецитин • Тетрациклиновая группа • Стрептомицин • Пенициллин	Не допускается (<0,0003 мг/кг) Не допускается (< 0,01 мг/кг) Не допускается (< 0,2 мг/кг) Не допускается (< 0,004 мг/кг)
	4.5 Радионуклиды	
	• Цезий -137 • Стронций 90	100 25
5 Упаковка	Потребительская тара	-

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 45

	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Продукция реализуется сразу после приготовления и в готовом виде хранению не подлежит	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Через окно раздачи	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Полностью готовы к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

17 Описание продукта «Салаты из сырых овощей с заправками»		
1 Наименование вида	Салат из свежих огурцов 12 и старше О	
2 Состав продукта	Огурцы свежие, масло растительное, соль, зелень, лук репчатый	
1 Наименование вида	Салат из свежих помидоров 12 и старше В	
2 Состав продукта	Масло растительное, соль, помидоры, лук репчатый, зелень	
1 Наименование вида	Салат из свежих помидоров и огурцов 12 и старше В	
2 Состав продукта	Огурцы свежие, помидоры, масло растительное, лук репчатый, соль	
1 Наименование вида	Салат из капусты и моркови 12 и старше	
2 Состав продукта	Капуста, масло растительное, сахар, соль, морковь	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид	Свойственный данному виду блюд
	• вкус и запах	Свойственный данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 46

4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	• КМАФАиМ, КОЕ/г, не более	5x10 ⁴
	• БГКП (колиформы), масса продукта (г), в которой не допускается	0,1
	• Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	• E.coli, не допускаются в массе продукта, (г)	1,0
	• S.aureus, масса продукта, в которой не допускается	1,0
	• Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г)	-
	• Дрожжи, КОЕ/г, не более	500
	• Плесени, КОЕ/г, не более	50
	4.2 Токсичные элементы	
	• свинец	0,5
	• мышьяк	0,2
	• кадмий	0,03
	• ртуть	0,02
	4.3 Пестициды	
	• гексахлорциклогексан	0,5
	• ДДТ и его метаболиты	0,1
	4.4. Нитраты	
		2000 - Листовые овощи (салаты, петрушка, кинза, укроп и т.д.)
		200 - Перец сладкий и продукты из него
		400 - Перец сладкий защищенный грунт
		150 - Томаты
		300 - Томаты защищенный грунт
		150 - Огурцы (400 - защищенный грунт)
	4.5 Микотоксины	
	• Патулин	0,05 – томаты
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 47

6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс (4+ 2)°С. Хранение заправленных салатов не допускается.	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	В течении 2 часов с момента ее приготовления.	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

18 Описание продукта Блюда из маринованных, соленых овощей		
1. Наименование вида	Горошек зелёный 12 и старше	
2. Состав продукта	Горошек зелёный	
1. Наименование вида	Салат из свеклы с солеными огурцами 12 и старше О	
2. Состав продукта	Свекла, огурцы соленые, масло растительное	
1. Наименование вида	Салат из соленых огурцов с луком 12 и старше О	
2. Состав продукта	Масло растительное, лук репчатый, огурцы соленые	
1. Наименование вида	Салат из соленых помидор с луком 12 и старше О	
2. Состав продукта	Масло растительное, лук репчатый, помидоры соленые	
1. Наименование вида	Салат из квашеной капусты 12 и старше	
2. Состав продукта	Масло растительное, капуста квашеная, лук репчатый	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	• внешний вид, форма, поверхность, о, цвет	Свойственные данному виду блюд

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 48

	• вкус и запах	Свойственные данному виду блюд, без посторонних привкуса и запаха
	• консистенция	Свойственная данному виду блюд
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели: • КМАФАиМ, КОЕ/г, не более • БГКП (колиформы), масса продукта (г), в котором не допускается • Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г) • E.coli, не допускаются в массе продукта, (г) • S.aureus, масса продукта, в котом не допускается • Бактерии рода Proteus, не допускаются в массе продукта (г) • Дрожжи, КОЕ/г, не более • Плесени, КОЕ/г, не более	- 0,1 25 - 1,0 0,1 - -
	4.2 Токсичные элементы • Свинец • Мышьяк • кадмий • ртуть	0,5 0,2 (овощи) 0,5 (грибы) 0,03 (овощи) 0,1 (грибы) 0,02 (овощи) 0,05 (грибы)
	4.3 Нитраты: • Огурцы и продукты из них • Томаты и продукты из них	150 150

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШПОПМ - 014
		Лист 49

	• Лук репчатый и продукты из него • Капуста белокачанная ранняя (до 1 сентября) и продукты из нее • Капуста белокачанная поздняя и продукты из нее • Листовые овощи (салаты, петрушка, кинза и т.д.)	80
		900
		500
		2000
	4.4 Пестициды • гексахлорциклогексан • ДДТ и его метаболиты	0,5 0,1
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре (4±2)°С. Хранение заправленных салатов не допускается.	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу, а также для приготовления кулинарных изделий	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Сразу после приготовления	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

19 Описание продукта Какао с молоком	
1 Наименование вида	Какао с молоком 12 и старше

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ШОПМ - 014
		Лист 50

2 Состав продукта	Какао, сахар, молоко	
3 Основные характеристики	Органолептические показатели:	
	внешний вид, форма, поверхность, цвет	Свойственные данному виду напитков
	вкус и запах	Свойственные данному виду напитков
	консистенция	Свойственная данному виду напитков
4 Показатели безопасности	4.1 Микробиологические показатели:	
	КМАФАиМ, КОЕ/см (г), не более	1x10
	БГКП (колиформы), масса продукта см (г), в котором не допускается	0,01
	Патогенные, в т. ч. сальмонеллы, масса продукта (г)	25
	Listeria monocytogenes, масса продукта (г)	25
	S.aureus, масса продукта, в котом не допускается	1
	Дрожжи и плесени (в сумме), КОЕ/см³, не более	-
	4.2 Радионуклиды	
	- Цезий-137 - Стронций-90	100 – молоко 60 - какао 25 –молоко 80 - какао
	4.3 Токсичные элементы	
	Свинец	0,1 – молоко 1,0 – какао
	Мышьяк	0,05 – молоко 1,0 – какао
	Кадмий	0,03 – молоко 0,5 – какао

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014
		Лист 51

	- Ртуть 0,005 – молоко, 0,1 - какао 4.4 Антибиотики - Левомецетин - Тетрациклиновая группа - Пенициллин - Стрептомицин не допускается (<0,0003 мг/кг) не допускается (<0,01 мг/кг) 4.5 Пестициды - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры) - ДДТ и его метаболиты не допускается (<0,004 мг/кг) не допускается (<0,2 мг/кг) 4.6 Диоксины 0,05 – молоко 0,5 - какао 0,05 – молоко 0,15 - какао 4.7 Микотоксины - Афлатоксин М1 - Афлатоксин В1 0,000003 (в пересчете на жир) – молоко 0,0005 – молоко 0,005 – какао	
5 Упаковка	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
6 Маркировка продукции	Потребительская тара	-
	Транспортная тара	-
7 Сроки и условия хранения	Срок годности составляет 2 часа при t не ниже 75°C	
8 Способ употребления	Предназначено для непосредственного употребления в пищу	
9 Условия транспортирования	-	
10 Способ реализации	Согласно меню	
11 Потенциально возможные и известные случаи использования продукта не по назначению	Случаев использования не по назначению не зарегистрировано	
12 Ограничения по применению	Индивидуальная непереносимость компонентов продукта	
13 Предполагаемое обращение с конечным продуктом	Продукт полностью готов к употреблению	
14 Гарантии изготовителя	Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям ТР ТС 021/2011, технико-технологической карты, по которой он изготовлен, при условии соблюдения условий и сроков хранения	

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по выбору технологических процессов изготовления пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции. Нормативные требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции	ППОПМ - 014 Лист 52
--	--	----------------------------

4. Ответственность

- 4.1 Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.
- 4.2 Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий.
- 4.3 Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции
ТР ТС 021/2011	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
СанПиН 2.3/2.4.3590-20	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
МР 2.3.6.0233-21	Методические рекомендации к организации общественного питания населения