

ООО «Митра»  
Директор К.В.Миронов  
« 1 » февраля 2020 г.



**Документированная процедура  
Системы управления качеством и безопасности продукции общественного питания  
( ДП - 03 - ППК )**

**Программа производственного контроля  
обеспечения безопасности продукции общественного питания  
в процессе её производства, хранения и реализации  
с применением принципов ХАССП**

**Общество с ограниченной ответственностью ООО «Митра»**

**Удмуртская Республика**

**г.Ижевск**

**2020 год**

## Состав программы производственного контроля

1. Введение.....	3
2. Пояснительная записка	
2.1 Руководство организации .....	4
2.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной, гигиенической подготовке и аттестации .....	4
2.3 Характеристика объекта, территории, зданий, набора помещений.....	6
2.4 Перечень оборудования по цехам.....	7
2.5 Договора на обслуживание предприятия.....	8
3. Ассортимент вырабатываемой продукции .....	9
4. Этапы технологического процесса производства продукции.....	9
5. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды.....	9
6. Программа производственного контроля .....	10
7. Лабораторные и инструментальные исследования.....	19
8. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции .....	21
9. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения кишечных инфекций и пищевых отравлений.....	24
10. Мероприятия по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов и насекомых.....	25
11. Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены.....	25
12. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды.....	26
13. Перечень возможных аварийных ситуаций.....	26
14. Перечень форм учета и отчетности.....	28
15. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы.....	29
16. Контроль принципов ХАССП.....	30
17. Законодательная база при осуществлении программы производственного контроля .....	32
18. Лист регистрации изменений.....	35
19. Лист ознакомления.....	36

## 1. Введение

Изготовитель продукции общественного питания обязан осуществлять постоянный технологический контроль за качеством и безопасностью технологических процессов на всех этапах производства (изготовления) продукции в рамках **утвержденной программы производственного контроля**.

**Целью производственного контроля** в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП, является обеспечение безопасности для потребителя выпускаемой, изготавливаемой пищевой продукции путем должной разработки, внедрения и поддержания процедур, основанных на принципах ХАССП, и осуществления контроля за их результативностью.

**Объектом производственного контроля** являются совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов в рамках системы пищевой безопасности, основанной на принципах ХАССП.

Производственный контроль в рамках системы пищевой безопасности, основанный на принципах ХАССП, включает:

- наличие официально изданных нормативно-правовых, нормативно-технических, технических документов в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- наличие актуальных документов системы ХАССП;
- проверку разработанных, внедренных и эффективно работающих процедур.

**Основанием для проведения производственного контроля** является ст.32 № 52 – ФЗ от 29.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», п.1.5. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и требований СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.4.5.2408 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

## 2. Пояснительная записка

### 2.1 Руководство организации.

Наименование юридического лица: Общество с ограниченной ответственностью «Митра»  
столовая(кратко ООО «Митра», столовая )

Юридический адрес: 426034, Удмуртская Республика, г.Ижевск, ул.Зенитная, д.5а, столовая лица №82 (школы футбола)

Фактический адрес: 426034, Удмуртская Республика, г.Ижевск, ул.Зенитная, д.5а, столовая лица № 82 (школы футбола)

Фамилия, имя, отчество директора: Миронов Константин Владимирович

Телефон контактный: 8(3412) 72-47-00

Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

Директор столовой: Миронов Константин Владимирович

Заведующая производством: Пермякова Марина Петровна

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой предприятием продукции несет руководитель предприятия или другое ответственное лицо назначенное приказом.

**Количество работающих:** на 01.01.2019 года 12 человек: (повара-5, мойщицы посуды-3, кухонный рабочий-1, тех.персонал-1, калькулятор -1, зав.столовой-1).

Список подлежит корректированию за подписью руководителя предприятия.

**Вид деятельности:** услуга по изготовлению и реализации продукции общественного питания в зале столовой

**Характер работы:** столовой на сырье и полуфабрикатах

**Посадочных мест:** в столовой - 100 в том числе обеденный зал 1 – 40 мест, обеденный зал 2 – 60 мест.

**Обслуживаемый контингент-** учащиеся лица №82, учащиеся школы футбола, учителя, тренеры-преподаватели обслуживающий персонал, спортсмены профессионалы, иные лица при проведении мероприятий.

### 2.2 Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной, гигиенической подготовке и аттестации.

**а)** подлежащим медицинским осмотрам согласно приказа № 302Н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными

условиями труда» и требований ст. 11 ТР ТС 021/2011.

Профессия, должность	Вредные производственные факторы согласно Приложению 1	Перечень работ согласно Приложению 2	Пункты приложения 1,2 приказа МЗСР № 302н	Частота проведения профмедосмотров
Заведующая производством, повар	Тепловое излучение, пыль мучная	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п. 3.10, п.2.7 Прилож.2: п. 15	1 раз в год
Мойщица посуды, кухонный рабочий	Синтетические моющие средства, аппергены. "А" инфицированный материал и материал, зараженный или положительный на заражение микроорганизмами 3-4 групп патогенности (опасности) или гельминтами	Работы в организациях общественного питания	Прилож.1: п. 1.3.3, п. 1.1.1, п.2.4, Прилож.2: п. 15, п.20	1 раз в год

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 2 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Мазки из зева на стафилококк	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на носительство кишечных инфекций	При поступлении на работу, в дальнейшем – по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Нарколог	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Психиатр	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Профпатолог	Заключение после прохождения медосмотра

Кроме того, работники предприятия подлежат прививкам против дифтерии 1 раз в 10 лет (с 14 лет), против кори – лица до 35 лет, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори; против вирусного гепатита А и по эпидпоказаниям – против брюшного тифа, дизентерии Зонне.

Предварительный медосмотр проводят по утвержденному перечню проводимых осмотров при получении санитарной книжки с обучением по санитарному минимуму согласно профессии работника.

Ежегодно проводят периодический медосмотр работников с заключениями специалистов. Наличие санитарных книжек и своевременность прохождения медосмотров контролирует руководитель организации

**б) подлежащих профессионально-гигиеническому обучению** согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.00г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Должность	Периодичность контроля
Заведующая производством, повар	1 раз в год
Мойщица посуды, кухонный рабочий, кладовщик	1 раз в год

### 2.3. Характеристика объекта, территории, зданий, набора помещений.

**Столовая ООО «Митра»** – расположена на первом этаже отдельно стоящего 3-х этажного кирпичного здания.

**Территория** - благоустроена, имеет асфальтовое покрытие, содержится удовлетворительно.

Контейнера с крышками для сбора отходов находятся на хозяйственном дворе, на расстоянии 25м от здания, площадка оборудована. С собственником здания заключен договор на возмещение коммунальных услуг № 10-01/19-01 от 10 января 2019 года, который предусматривает вывоз и прием на полигон твердых бытовых отходов (ТБО), электроснабжения, теплоснабжения, водоснабжения и водоотведения. Договор ежегодно пролонгируется. Вывоз мусора ежедневно. Подъездные пути и стоянка для автотранспорта имеются.

**Водоснабжение**-централизованное холодное и горячее. Для резервного горячего водоснабжения установлены электронагреватели: в моечной столовой, в моечной кухонной посуды. Вода водопроводная по микробиологическим

показателям и физико-химическим показателям соответствует требованиям СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству централизованных систем водоснабжения. Контроль качества». Протокол лабораторных исследований № 7269 от 19.11.2018г.

**Канализация**-централизованная, системы канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод отдельные. Моечные ванны подсоединены к канализационной сети без воздушных разрывов.

**Вентиляция** – общеобменная приточная, вытяжная. Паспорт на вентиляционную систему В-1 (мясной цех) оформлен ООО «АЭРОВЕНТ» от 16.11.2015 года, паспорт В-1 вытяжная вентиляция оформлен ООО «СИМАРОН» от 15.05.2017 г, паспорт вентиляции П-1 оформлен ООО «СИМАРОН» от 15.05.2017 года. Над источниками тепло-влаговыведения предусмотрена местная вытяжная вентиляция.

**Отопление**- центральное. Радиаторы доступны для очистки.

**Системы освещения**-естественное и искусственное. Искусственное освещение представлено люминесцентными, диодными лампами и лампами накаливания, имеющими защитную арматуру. Уровень искусственной освещенности на рабочих местах соответствует требованиям СанПиН 2.2.1/2.2.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий» (Протокол № 3650/18-О от 23.04.2018г.)

Измеренные параметры микроклимата соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-966 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» (Протокол № 3650/18-М от 13.03.2018г.)

**Шум и вибрация**- эквивалентные уровни звука в дБа, уровни звукового давления, инфразвук и уровни общего виброускорения соответствуют СН 2.2.4. /2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях, жилых и общественных зданий» (протокол № 3650/18-Ш от 23.04.2018г.)

**Общая площадь столовой: 387,2 м<sup>2</sup>.**

**Производственные цеха:** овощной, первичной обработки, мясо-рыбный, хлебобулочный, горячий с участком приготовления холодных закусок.

**Моечные:** кухонной посуды, столовой посуды

**Кладовые:** сухих продуктов ( гарманже): холодильники среднетемпературные 4 шт. (овощи, молоко, фрукты), низкотемпературные 3 шт (мясо, рыба, курица, полуфабрикаты).

**Административные:** помещение зав. производством, бухгалтерия;

**Бытовые:** гардероб персонала, туалет

## 2.4. Перечень оборудования по цехам

### ***Цех первичной обработки овощей***

Картофелечистка МОК-350М, производительность 350кг/ч. Протираочная машина для переработки овощей МПО-1, (150кг/ч) стол производственный, ванна производственная.

### ***Мясной цех***

Электромясорубка МИМ-300, морозильный ларь DECBY F58T, мойка нержав. металлическая для продуктов 3шт, раковина для мытья рук, весы электронные CAS SW-10 стол производственный нержав.металл – 2 шт.

### ***Хлебобулочный цех***

Машина тестомесильная МТМ-65, шкаф пекарский Abat ХПЭ-750/500.31 трехсекционный, стол производственный нерж. сталь 2 шт, стеллаж для готовой продукции металлический 1шт, раковина для мытья рук 1 шт., весы электронные «Олимп-4» 1 шт.

### ***Кладовая сухих продуктов***

Стеллажи – 4 шт., подтоварники

### ***Участок приготовления холодных закусок (Цех вторичной обработки овощей)***

Холодильный шкаф «POLAIR», Установка бактерицидная «Роса-УФ-1», стол производственный, раковина для мытья рук, ванна производственная

### ***Горячий цех***

Жарочный шкаф ЖШЕ 3 трехсекционный., Плита 4-х конфорочная Abat ЭП-4П - 2 шт, Прилавок «Мармит» для вторых блюд, прилавок «Мармит» для 1 блюд, Универсальная кухонная машина, СВЧ-печь «Самсунг» SE2718NR, электрокипятильник КЭНД-100 1 шт, электрокипятильник «КВЭ-15» 1 шт, стол производственный нерж. сталь 3 шт., ванна производственная нерж. сталь 1 шт.

### ***Моечная столовой посуды***

Водонагреватель «ЭВПЗ-15» проточного типа – 1шт. моечные ванны – 5 штук, стеллаж для посуды, стол производственный нерж. сталь 5 шт

### ***Моечная кухонной посуды***

Водонагреватель проточного типа «ЭВОН» В1УХ Л4, ванны производственные – 2штуки, стеллаж металлический- 1 штуки

### ***Подсобное помещение***

Стеллаж металлический

### ***Душевая***

Стиральная машина «Indezit».

### ***Коридор***



Холодильная камера среднетемпературная «POLAIR», шкаф холодильный среднетемпературный «Полюс», Шкаф холодильный «POLAIR», холодильник бытовой «Свияга», Морозильная камера «ATLANT 7204-100», морозильный ларь «Бирюса», шкаф холодильный «ВСэ 800»

## **2.5. Договора на обслуживание предприятия**

- договор на дезинсекцию, дератизацию с ФГУП «Профилактика» № 608 от 24.12.2018 г.
- договор на электроснабжение и теплоснабжение – договор на возмещение коммунальных услуг № 10-01/19-01 от 10.01.2019 г.
- договор на водоснабжение и водоотведение – договор на возмещение коммунальных услуг № 10-01/19-01 от 10.01.2019 г.
- договор на вывоз ТБО – договор на возмещение коммунальных услуг № 10-01/19-01 от 10.01.2019 г.

## **3. Ассортимент вырабатываемой продукции**

В столовой лица изготавливается и реализуется обеденная продукция, мучные кулинарные изделия изготавливаемые по ТК, ТТК, Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий

На все блюда, изделия разработаны в соответствии с ГОСТ 31987-2012 технико-технологические (ТТК) и технологические карты (ТК), в которых указаны все параметры безопасности (требования к сырью, рецептура, технология приготовления, органолептические показатели, температура подачи и сроки годности, физико-химические, микробиологические показатели в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011, пищевая и энергетическая ценность (белки, жиры, витамины, минералы, ккал, кДж).

## **4. Этапы технологического контроля производства с выделенными критическими контрольными точками**

1. Приемка сырья и пищевых продуктов. Входной контроль поступающего сырья.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов. Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности.
3. Подготовка сырья к процессу производства, холодная обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Контроль за соблюдением санитарных правил, поточности и технологии приготовления полуфабрикатов и кулинарных изделий.
4. Тепловая обработка сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукции блюд и изделий. Охлаждение. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции

5. Хранение и реализация обеденной продукции, мучных кулинарных изделий. Контроль за соблюдением условий хранения и реализацией.

6. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, внутрицеховой посуды, тары.

7 Утилизация пищевых и твердых бытовых отходов.

## **5. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды**

- определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении.

Осуществление лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда) проводятся самостоятельно в аккредитованных в установленном порядке испытательных лабораторий (центров).

- **Проявление опасных факторов** на всех этапах производства связаны с организационными мероприятиями: лабораторный, технологический, санитарно-гигиенический контроль, обследования персонала, автоматизация. Также с помощью организационных мероприятий решаются вопросы контроля элементов моющих средств, жизнедеятельности персонала, физических опасностей, поступающих из окружающей среды при ненадлежащем контроле. Проводится визуальный контроль руководством за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- **Перечень опасных факторов**, которые в процессе производства могут привести к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям безопасности ТР ТС 021/2011:
  - использование не качественного пищевого сырья;
    - нарушение условий хранения сырья и подготовки его к производству;
    - нарушение рецептур, технологических инструкций, поточности производства;
  - нарушение правил мытья и обработки оборудования, мелкого инвентаря;
    - нарушение условий хранения готовой продукции;
  - нарушение правил личной гигиены и прочие факторы

В случае отклонения значений показателей безопасности рассматривается причина нарушения, процесс или производство приостанавливается, принимаются меры по устранению причины.

### 6. Программа производственного контроля с критическими контрольными точками (ККТ)

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 ст.10 п.3, при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры обеспечения ее безопасности, основанные на принципах ХАССП.

Изготовитель продукции общественного питания обязан осуществлять постоянный технологический контроль за качеством и безопасностью технологических процессов на всех этапах производства (изготовления) продукции в рамках утвержденной программы производственного контроля

Требования настоящей Программы являются обязательными всех сотрудников предприятия, которые имеют отношение к любым этапам цепи создания пищевой продукции.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой производственного контроля

Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях

№ п/п	Этапы технологического контроля производства с выделенными критическими контрольными точками	Определяемые показатели	НД/ Оформление результатов	Периодичность	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья	- условия транспортировки (соблюдение санитарных правил на транспорт, личная медицинская книжка на экспедитора либо водителя); - проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и	ст. 13 ТР ТС021/2011 гл. IV № 29-ФЗ СП 2.3.6.1079 разд. 7,8 СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п 2,4,5. Журнал входного	При поступлении - каждая партия	Проведение санобработки транспорта не реже 1 раз/месяц  Приостановка	Бригадир, зав. производством

		<p>упаковочных материалов; количество и целостность упаковки, принадлежность поставляемой продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (сертификаты, декларации, накладные, ветеринарные справки, и т.д.);</p> <p>- первичная экспертиза сырья и продуктов (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности;</p> <p>- продукты, запрещенные к поступлению и реализации в столовой ;</p>	<p>контроля поступающего сырья;</p> <p>Журнал входного контроля скоропортящейся продукции</p> <p>Акт возврата несоответствующей продукции, сырья поставщику</p> <p>График загрузки сырья и отпуска готовой продукции</p> <p>Протоколы лабораторных исследований на сырье, продукцию поставщика в соответствии с программой производственного контроля поставщика</p>		<p>приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику</p>	
2.	<p>Хранение сырья, контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности</p>	<p>- температура, влажность помещения (термометр, психрометр, гигрометр)</p> <p>- санитарное состояние холодильных камер, кладовых сухих продуктов;</p> <p>- световой и воздушный режимы;</p> <p>- товарное соседство и тара;</p> <p>- сроки годности продуктов;</p> <p>- выборочная проверка качества и безопасности продукции (органолептические, гигиенические);</p>	<p>СП 2.3.6.1079 разд. 7</p> <p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п.2,8</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011 ст. 13</p> <p>Журнал температурно-влажностного режима помещений</p> <p>Журнал температурного контроля холодильного оборудования</p>	<p>Ежедневно, утро, вечер</p> <p>Ежедневно, утро, вечер</p>	<p>В случае несоответствия температур заданным параметрам:</p> <p>- переложить продукты, сырье в другой холодильник и охладить до заданных температур (если повышение температуры было незначительное),</p> <p>- утилизация продукта, сырья;</p> <p>- попытаться снизить</p>	<p>бригадир, зав. производством</p>

			<p>Протоколы испытаний сырья, продукции</p> <p>Акт утилизации продукции, сырья</p>	<p>В соответствии с графиком программы произв. контроля</p> <p>При появлении испорченной продукции, сырья</p>	<p>температуру регулировкой;</p> <p>-повторная проверка температуры;</p> <p>-при невозможности регулировки температуры, сообщить администрации и вызвать мастера</p>	
3.	Подготовка сырья к производству, контроль за соблюдением санитарных правил	<p>- организация технологического процесса, отсутствие встречных и пересекающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, чистого и грязного инвентаря;</p> <p>- просеивание и магнитное сепарирование сыпучих продуктов (наличие металл примесей);</p> <p>- санитарная обработка яиц;</p> <p>- процеживание жидких продуктов (растворы соли, сахара);</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 П.п.3,4,5</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079</p> <p>СанПиН 2.3.4.545-96 ст.3.10</p> <p>Инструкции по санобработке яиц</p>	Ежедневно	<p>График обработки мяса, рыбы в мясн. цехе</p> <p>График санобработки производственного коридора (после загрузки сырья, санобработка, дезинфекция, далее коридор-чистая зона для движения готовой продукции и пр.)</p>	Повар, зав. производством.
4.	Холодная обработка сырья	<p>- дефростация мяса, птицы, рыбы;</p> <p>- приготовление мясных, рыбных, овощных, из птицы полуфабрикатов, фарша, котлетной массы;</p> <p>-промывание, очистка овощей, картофеля, лука.</p> <p>Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п.4,5</p> <p>СанПиН 2.3.2.1324-03 СП 2.3.6.1079 Разд. 8, ст. 11 ТР ТС 021/2011 ТК, ТТК, Журнал температурного контроля холод. оборудования</p>	Ежесменно	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Повар, зав. производством,

5.	Технологический процесс Первичной обработки сырья	-соблюдение норм закладки и технологии приготовления -формование изделий из приготовленных полуфабрикатов; -наличие условий и оборудования для приготовления полуфабрикатов;	СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п.3,4,5 СанПиН 2.3.2.1324-03 разд. 8 СП 2.3.6.1079, технологические карты (ТК), технико-технологические карты (ТТК), ст. 11 ТР ТС 021/2011 Бракеражный журнал Журнал температурного контроля холодильного оборудования	Ежедневно  Каждая партия  Ежедневно, утро, вечер	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Повар
6	Тепловая обработка продуктов Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции.	- соблюдение норм закладки и технологии приготовления супов, гарниров, вторых блюд, напитков -порядок тепловой обработки; <b>-термическая обработка (время, температура);</b> При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут; -порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа); масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения); -яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды; -яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в	СанПиН 2.4.5.2409-08 П.п.3,4,5,78 СанПиН 2.3.2.1324-03 технологические карты (ТК)  Журнал температурного контроля холодильного оборудования  Журнал бракеражный Ведомость контроля за питанием	Ежедневно	Приостановка процесса, Информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение. При нарушении технологии приготовления блюд, нарушении температурно-временного режима обработки блюд, изделий, после проведения оценки качества готовых блюд, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных «недостатков». Не доведенное до готовности-доготавливают (доваривают, допекают, доводят до вкуса и пр.).	Повар

		<p>качестве компонента в составе блюд;  -омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 минут при температуре 220-280 С, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2°С;  -вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;  <b>-наличие условий (вытяжка) и теплового оборудования;</b></p>			<p>Производят повторную оценку качества с отметкой в Бракеражном журнале при невозможности устранения- утилизируют.  После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в журнале бракеража готовой кулинарной продукции, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку или утилизируют. Не допускается использование остатков пищи от предыдущего приема пищи, приготовленного накануне</p>	
7.	Витаминация блюд	<p>-подогрев витаминизированной пищи не допускается  -витаминация осуществляется строго с прилагаемыми инструкциями под контролем медработника</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08  П.14.8,9  Журнал витаминизации</p>	<p>При проведении витаминизации</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины</p>	<p>Повар  Мед работник</p>

		<p>-строгий учет суммарного количества микронутриентов</p> <p>-замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается</p> <p>-о проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей школьников</p>	<p>третьих и сладких блюд</p>		<p>несоответствия и ее устранение</p>	
8.	<p>Приготовление холодных блюд</p>	<p>- наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (холод, раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов);</p> <p>Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.</p> <p>-соблюдение норм закладки и технологии приготовления;</p> <p>- сроки и условия хранения вареных продуктов, салатов, винегретов, холодных закусок при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>-контроль за режимом работы бактерицидной лампы</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08 П.п 4,5,6,8</p> <p>СанПиН 2.3.6.1324-03</p> <p>Журнал температурного контроля холодильного оборудования</p> <p>Журнал регистрации контроля работы бактерицидной лампы</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Повар</p>



9.	<p>Реализация готовых обеденных блюд и мучных кулинарных изделий</p>	<p><b>- соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче;</b>  (салаты, винегреты заправляются перед отпуском, только растительным маслом, срок хранения не более 30 минут)  Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2°С не более 30 минут</p> <p><b>-наличие условий и оборудования для реализации блюд на раздаче (мармит)</b>  Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°С,  вторые блюда и гарниры – не ниже 65 °С, холодные супы, напитки – не выше 14 °С  Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления</p> <p>Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.</p> <p><b>- органолептическая оценка качества готовой пищи;</b>  - соблюдение СанПиН при приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи, резке хлеба (не допускать привлечение работников, школьников на основании пунктов 7.4, 7.5 СанПиН 2.4.5.2409-08);  -соблюдение дневного рациона питания, наличие и использование технологических карт, выполнение натуральных норм питания, рекомендуемых объемов пищи;  -время выдачи и приема пищи детьми, температура подачи готовых блюд и изделий.  Объем порций блюд -  организация питьевого режима (наличие кипяченой воды, чистых стаканов и пр.)</p>	<p>СанПиН 2.4.5.2409-08  Пп.7,8,10  СанПиН 2.3.6.1324-03,  ст. 10, 12,  ТР ТС 021/2011*  Журнал бракеражный</p> <p>Журнал температурного контроля холодильного оборудования</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>Повар, зав. производством бракеражная комиссия</p>
----	--	--	---	------------------	---	---

		Соблюдение культурно-гигиенических правил приема пищи				
10	Отбор суточных проб	Отбирается после приготовления пищи: порционные блюда- в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки(третьи блюда)- в количестве не менее 100г; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса и др. отбираются поштучно, целиком ( в объеме одной порции). Каждая проба блюда помещается в отдельную посуду и сохраняется не менее 48 часов при темп. 2-6 °С.посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и даты отбора	СанПиН 2.4.5.2409-08	Каждый прием пищи постоянно	Приостановка процесса, информирование руководства,установление причины несоответствия и ее устранение	Медицин работник
11	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организация, прохождение медицинских обследований, обучение и аттестация.	Соблюдение требований по обеспечению персонала спецодеждой; -наличие раздевалок, индивидуальных шкафов для раздельного хранения уличной и спецодежды, душевых, санитарных узлов, раковин для мытья рук, холодной и горячей воды; Своевременность прохождения медицинских осмотров, обследований; Организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования;	СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п.13,14 Журнал здоровья, Журнал регистрации личных медицинских карточек; ст. 10 ТР ТС 021/2011* Р. 13,15 СП 2.3.6.1079 Отметки в санитарной книжке о пройденных медосмотрах, обследовании, прохождении сан минимума	Постоянно – в соответствии с требованиями нормативных документов; 1 раз в год	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	директор
11	Санитарно-гигиеническое состояние производства.	Порядок проведения санитарных дней;  Влажная уборка помещений	СанПиН 2.4.5.2409-08 ст.10, 14, 15,16 ТР ТС 021/2011; п. 6.4 СП 2.3.6.1079 Журнал проведения	Согласно графика (1 раз в неделю) 2 раза в день и более по	Приостановка процесса, информирование руководства, установление	зав. производством

		Санитарная обработка и дезинфекция помещений	санитарных дней; Журнал учета получения и расходования дезинфицирующих средств Наличие бактерицидных ламп Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря Инструкции по санитарной обработке и дезинфекции оборудования и инвентаря, приготовлению и использованию моющих и дезинфицирующих средств	необходимости Ежедневно, перед началом работы	причины несоответствия и ее устранение	
	Режимы санитарной обработки, условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря с маркировкой по назначению Санитарное состояние – спецодежды, оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды, цехов <b>Смывы с оборудования, производственного инвентаря, спецодежды, рук персонала</b>	Ежедневно				
	Мойка и дезинфекция оборудования, инвентаря	<b>1 раз в год</b>		После каждого использования оборудования и перед работой		
12	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на рабочем месте	Обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочным инвентарем; Обеспечение лекарственными и перевязочными средствами для оказания первой доврачебной помощи (аптечка первой помощи); Проведение санитарных дней	СанПиН 2.4.5.2409-08 п.12 ст. 10, 14, 16, 5 ТР ТС 021/2011;  разд. 12 СП 2.3.6.1079	Ежедневно Постоянно согласно графика (1 раз в неделю)	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Директор, зав. производством
	- уборка территории и помещений	Ежедневно и дополнительно по мере необходимости				
	- утилизация отходов и тары	1 раз в 2 дня				

		- проведение дератизационных и дезинсекционных работ	журнал контроля проведения дезинсекций и дератизаций	летом-1 раз в мес. зимой-1 раз в 3 месяца		
13	Факторы производственной среды	микроклимат на рабочих местах освещенность шум и вибрация СО <sup>2</sup> в котельной (при наличии)	СанПиН 2.4.5.2409-08 п.12 ст. 10 ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.2.4.548, СН 2.2.1\2.1.1.1278	2 раза в год;  1 раз в год	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Директор
14	Инженерно-техническое обеспечение	- проведение текущих косметических ремонтов; - исправность инженерных сетей; - поверка КИП; - эффективность работы вент. системы	СанПиН 2.4.5.2409-08 п.12 СанПиН 2.3.4.050-96, журнал ремонта оборудования и учета аварийных ситуаций Журнал визуального производственного контроля и санитарно-технического состояния и санитарного состояния помещений и оборудования Наличие технических паспортов на оборудование, протокола испытаний	Не реже 1 раза в год          Постоянно, ежемесячно	Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение	Директор
		- контроль исправности технологического и холодильного оборудования; - поверка КИП; - эффективность работы вент. системы - утренний обход с целью проверки исправности технологического и холодильного оборудования, готовности цехов столовой к безопасному приему пищи				

## 7. Лабораторные и инструментальные исследования

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и

испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке, в соответствии с программой производственного контроля и требований СанПиН 2.4.5.2409-08

Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима предприятия

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно) В случае возникновения аварийной ситуации в системе водопровода обязательное исследование на микробиологические показатели	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год При отключении водопровода больше суток
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в холодный и теплый периоды)

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, в темное время суток года, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума

**8. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

<i>№</i>	<i>Мероприятие</i>	<i>Способ проведения</i>	<i>Периодичность</i>	<i>Ответственное лицо</i>
----------	--------------------	--------------------------	----------------------	---------------------------

1	<p><i>Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции</i></p>	<p><i>Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования. На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию. Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным: хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеновых нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и</i></p>	<p><i>Постоянно</i></p>	<p><i>Директор, заместитель директора по АХР, зав. столовой</i></p>
2	<p><i>Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их</i></p>	<p><i>Контроль за чаведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям.</i></p>	<p><i>Постоянно</i></p>	<p><i>Директор, заместитель директора по АХР, заведующая столовой</i></p>
3	<p><i>Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации</i></p>	<p>Договор со специализированной организацией</p>	<p><i>Ежемесячно</i></p>	<p><i>Директор, заместитель директора по АХР, заведующая столовой</i></p>

4	<p><b>Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции</b></p>	<p>Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.</p> <p>Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды.</p>	<p><b>Постоянно</b></p>	<p><b>ЛиPECTон. заместитель директора по АХР. заведующая столовой</b></p>
5	<p><b>Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов</b></p>	<p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с предлагающимися инструкциями по эксплуатации.</p> <p>Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке: механическое удаление остатков пищи; - мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; - ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.</p> <p>В период карантина проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.</p> <p>Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокапыванию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.</p> <p>Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение их на полках рассыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>Шетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Шетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.</p>	<p><b>Постоянно</b></p>	<p><b>ЛиPECTон. заместитель директора по АХР. заведующая столовой</b></p>



Продолжение таблицы

№	Мероприятие	Способ проведения	Периодичность	Ответственное лицо
6	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя и стиральной машины.	Ежедневно	Директор, заместитель директора по АХР, заведующая производством
7	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке: <ul style="list-style-type: none"> <li>• механическая очистка от остатков пищи;</li> <li>• мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°C с добавлением моющих средств;</li> <li>• ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°C;</li> <li>• просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.</li> </ul> Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.	Постоянно	Директор, заведующая производством
8	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.	1 раз в месяц	Директор, заведующая производством
9	Уборка территории и вывоз мусора	- Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. - Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов. - Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.	Ежедневно	Директор, заместитель директора по АХР
10	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости	Директор, заместитель директора по АХР, заведующая

9. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.

<u>Мероприятия</u>	<u>Периодичность</u>	<u>Ответственное лицо</u>
<i>Уборка территории и вывоз мусора</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Директор, заместитель директора по АХР</i>
<i>Косметический ремонт помещений</i>	<i>По мере необходимости</i>	<i>Директор, заместитель директора по АХР</i>
<i>Проведение генеральной уборки</i>	<i>1 раз в месяц</i>	<i>Директор, заведующая производством</i>
<i>Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Директор, заведующая производством</i>
<i>Приобретение моющих и дезинфицирующих средств</i>	<i>Своевременно</i>	<i>Директор, заместитель директора по АХР заведующая производством</i>
<i>Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Директор, заместитель директора по АХР заведующая производством</i>
<i>Проверка качества поступающей на реализацию продукции документальная и органолептическая. а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Директор, кладовщик, заведующая производством</i>
<i>Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Директор, бракеражная комиссия</i>
<i>Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Директор, заместитель директора по АХР заведующая производством</i>
<i>Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>Директор, заведующая производством медицинский работник</i>
<i>Соблюдение правил товарного соседства</i>	<i>Постоянно</i>	<i>заведующая производством, медицинский работник</i>
<i>Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации</i>	<i>Ежемесячно</i>	<i>Директор, заместитель директора по АХР, медицинский работник, заведующая производством</i>

<i>Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарам верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение</i>	<i>Ежедневно</i>	<i>заведующая производством, медицинский работник</i>
<i>Организация профилактических медицинских осмотров</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Директор, заведующая производством, медицинский работник</i>
<i>Организация гигиенического обучения</i>	<i>1 раз в год</i>	<i>Директор, заведующая производством</i>
<i>Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок</i>	<i>Постоянно</i>	<i>Директор, медицинский работник заведующая производством</i>
<i>Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий.</i>	<i>По мере необходимости</i>	<i>Директор, заведующая производством</i>

## **10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, синантропных птиц;

Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками:

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой сеткой.

## **11. Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции**

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья. Не допускаются к работе в столовой и к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников столовой порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

Персонал столовой должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Работники столовой должны быть обеспечены специальной одеждой светлых тонов (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Работники столовой не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

Перед входом в туалетную комнату персонал должен снимать халат и после выхода тщательно мыть руки с мылом.

У обслуживающего персонала дополнительно должны быть: фартук, колпак или косынка для раздачи пищи, фартук для мытья посуды и специальный (темный) халат для уборки помещений

## 12. Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды.

1. Утилизация пищевых отходов в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08, СП 2.3.6.1079-01 .
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции
3. посредством соблюдения требований СанПиН 2.4.5.2409-08, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза
4. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
5. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
6. Заключение договоров ФГБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» на обеспечения санитарно-гигиенического обучения персонала Учреждения.
7. Иное.

## 13. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

№ п/п	Аварийная ситуация	Ответственный	Куда сообщать
1	Авария в сетях холодного и горячего водоснабжения	Зав.производством	«Ижводоканал» 20-24-55
2	Авария на канализационной системе	Зав.производством	Аварийная бригада

3	Отсутствие света	Зав.производством	Электросети 51-09-75
4	Возникновение пожара или чрезвычайной ситуации	Зав.производством	01, 112
5	Выход из строя холодильного, механического, теплового оборудования	Зав.производством	ИП Баженов Т.А. 8(963) 482-29-49
6	Регистрация инфекционных заболеваний среди сотрудников. Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Зав.производством	
7	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	Зав.производством	

**Другие службы экстренного вызова:**

- Центр аварийной службы города -072
- Ремонтно-аварийная служба – 24- 56- 57
- Поисково-спасательная служба МЧС УР-71-13-07
- Дежурный по городу -22-45-90, 22-45-92
- Станция скорой медицинской помощи -03

Согласно требованиям статьи 11 Федерального закона № 52-ФЗ от 30.03.99 г. «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» юридическое лицо обязаны своевременно информировать население, органы местного самоуправления, территориальное управление Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно – эпидемиологическому благополучию населения.

Согласно требованиям статей №3, 20, 24, 25 Федерального закона от 02.01.00 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов (в ред. От 30.12.01 г. № 196-ФЗ, от 10.01.03 г. № 15-ФЗ от 30.06.03 г. № 86-ФЗ), п.5.1. СП 1.1.1058-01 юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений на объекте программы производственного контроля должны принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

1. Приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, оборудования, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
2. Снять с реализации продукцию, не соответствующую требованиям НД и представляющую опасность для человека, и принять меры по применению такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
3. Информировать территориальное управление Роспотребнадзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
4. Принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

#### **14. Перечень форм учета и отчетности**

**Руководитель предприятия должен обеспечить документирование информации** о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля продукции, ведение и хранение документации, подтверждающей соответствие произведенной продукции требованиям, установленным ТР ТС 021/2011:

#### **Журнал мониторинга по принципам ХАССП**

№ п/п	Мониторинг журналов контроля ответственными лицами по приказу	Дата контроля руководителем	Ответственное лицо по приказу за заполнен. журналов	Особые отметки (замечания, предложения по улучшению)
1	Журнал температурного контроля холодильного оборудования		Бригадир	
2	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд		Калькулятор	
3	Журнал бракеража готовой продукции		Зав. производством	
4	Журнал здоровья, осмотра рук на гнойничковые заболевания		Зав. производством	
5	Журнал регистрации контроля работы бактерицидной лампы		Зав. производством	
6	Журнал регистрации личных медицинских книжек		Гл. бухгалтер	
7	Журнал (график) ремонта и аттестации оборудования, акты проведенных работ		Заместитель по директора	
8	Журнал регистрации инструктажа на рабочем месте		Зав. производством	
9	Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз		Гл. бухгалтер	

	отходов, дератизация, дезинсекция)			
10	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований продукции, воды		Зав. производством	
11	Протоколы замеров: - микроклимата; - искусственной освещенности - уровня шума; - уровня вибрации; - температуры горячей воды		Заместитель директора по	

#### 15. Прогноз ожидаемых результатов и оценка эффективности реализации Программы:

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение столовой современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания отдыхающих детей;

Реализация Программы откроет перспективы для решения вопросов, связанных с сохранением и укреплением здоровья детей, снижением риска возникновения заболеваний.

При выявлении неэффективности работы Программы производственного контроля основанную на принципах ХАССП, руководство должно принять меры по:

- выявлению причин и условий возникновения неэффективной работы системы;
- устранению выявленных причин и условий
- актуализацию Программы производственного контроля, основанную на принципах ХАССП, в целях восстановления ее эффективного функционирования

#### 16. Контроль принципов ХАССП включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля, реализации, основанных на принципах ХАССП, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- Необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- Прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- Наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- Своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- Организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- Выполнение постановлений, предписаний федерального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, и его территориальных органов;
- Условия труда работников в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- Организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной одежды;
- Исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- Наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- Проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;



- Наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- Организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Контроль за качеством и безопасностью питания обучающихся осуществляется юридическим лицом обеспечивающим питание в образовательном учреждении.

Медицинские работники должны следить за организацией питания в общеобразовательном учреждении, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи.

- Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

- Для контроля за качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, в соответствии с рекомендуемой формой СанПиН 2.4.5.2409-08

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трёх человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

- Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников организации общественного питания образовательного учреждения на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

- Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в «Журнал здоровья», в соответствии с рекомендуемой формой (форма 3 приложения 10 СанПиН 2.4.5.2409-08)

- Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии иным ответственным лицом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа детей, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд», в соответствии с рекомендуемой формой. СанПиН 2.4.5.2409-08

- Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья, медицинским работником ведется «Ведомость контроля за питанием» в соответствии с рекомендуемой формой
- В конце каждой недели, или один раз в 10 дней, осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней).
- С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующие особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени, информация заносится в «Журнал учета температурного режима в холодильного оборудования », в соответствии с рекомендуемой формой
- С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб приложения 11 СанПиН 2.4.5.2409-08. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов), и подтверждения безопасности приготовляемых блюд, на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемых к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения, должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

Порядок и объем проводимых лабораторных и инструментальных исследований устанавливается юридическим лицом обеспечивающим и (или) организующим питание, независимо от форм собственности, профиля производства в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объемом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований (приложение 12 настоящих санитарных правил).

- В оздоровительном учреждении рекомендуется организовывать работу (лекции, семинары, деловые игры, викторины, дни здоровья) по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний, пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.


## **17. Законодательная база при осуществлении программы производственного контроля**

- Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99г. №52-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00г. № 29-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 г. № 2300-1 (в ред. №171-ФЗ от 21.12.04г);

- Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора)» от 26.12.08 г. № 294-ФЗ (с изменениями);
- Федеральный закон от «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака» 23.02.2013 N 15-ФЗ (ст. 10-12,16,19,20,21,23
- Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 г № 195-ФЗ (в ред. от 18.07.2011 N 237-ФЗ, от 23.07.2013 N 196-ФЗ, от 25.11.2013 N 317-ФЗ);
- СП 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 10.07.01г. №18;
- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
- Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (опасных) производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»;
- Инструкция от 17.05.2000 г № 11-7/101-09 «О порядке выдачи и ведения личной медицинской книжки и санитарного паспорта на специально предназначенные или специально оборудованные транспортные средства для перевозки пищевых продуктов»;
- Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005г. № 402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» (с изм. и доп. от 10.07.07 и 07.04.09);
- Технический регламент Таможенного союза 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»
- Технический регламент Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
  - Технический регламент Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части маркировки»;
- Технический регламент Таможенного союза 023/011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
  - Технический регламент Таможенного союза 029/2011 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
  - Технический регламент таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
- Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»;
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания, обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»
- СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул»
  - СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества»;
  - СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»;
- СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»;
- СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях общественных зданий и на территории жилой застройки»;
- СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»
- СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;
  - СП 3.1Л .3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3);
  - СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза» (п.п.1.1- 9.3);
  - СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3);
  - СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций» (п.п. 1.1-13.3);
- СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»;
- СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика кишечных инфекций»;
- СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин»
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 21.05.03г. №114
- СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»
- СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения»

- Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания»
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования»
- ГОСТ 56766-2015 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации. Общие технические условия»
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению, содержанию»
- ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
- ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу»
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования.

Директор  К.В.Миронов

Ответственные за производственный контроль:

Зав. производством:  М.П.Пермякова