**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя школа № 33 с углубленным изучением отдельных предметов»**

**Петропавловск-Камчатского городского округа**

(Столовая - доготовочная)

**УТВЕРЖДАЮ**

**Директор МАОУ «Средняя школа №33»**

**И.Н.Козырь**

**« 02 » февраля 2021 г.**

ПРОГРАММЫ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫХ ТРЕБОВАНИЙ  
ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

ПРОГРАММА  
(План)  
производственного контроля за соблюдением  
санитарных и ветеринарных правил,  
выполнением санитарно-противоэпидемических  
(профилактических) мероприятий

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП

683024, Россия, Камчатский край,  
город Петропавловск-Камчатский, проспект Рыбаков, д.30.

Область применения

Настоящая «Программа» распространяется на деятельность предприятия: МАОУ «Средняя школа №33» в части оказания услуг общественного питания в столовой-доготовочной, работающей на полуфабрикатах высокой степени готовности (без цехового деления) общеобразовательной организации:

при организации общественного питания детей школьного возраста по изготовлению групп (видов, категорий) продукции:

**группа: 10.86-** Продукция детского питания и диетическая;

**подгруппа: 10.86.1-** Продукция детского питания и диетическая;

вид:

**10.86.10.100 -** Продукция молочная для детского питания;

**10.86.10.400 -** Продукция для детского питания на зерновой основе;

**10.86.10.500 -** Продукция рыбная для детского питания;

**10.86.10.600 -** Продукция мясная для детского питания, в том числе из мяса птицы;

**10.86.10.700 -** Изделия хлебобулочные для детского питания;

**10.86.10.800 -** Кондитерские изделия для детского питания;

категория:

**10.86.10.140 -** Продукция молочная для детей дошкольного и школьного возраста;

**10.86.10.590 -** Продукция рыбная для детского питания прочая;

**10.6.10.650 -** Изделия кулинарные мясные, мясосодержащие из мяса, птицы и субпродуктов птицы для детского питания;

**10.86.10.810 -** Печенье для детского питания;

**10.86.10.890 -** Кондитерские изделия для детского питания прочие;

подкатегория:

* + - 1. **-** Продукция молочная для детей дошкольного и школьного возраста прочая;
      2. **-** Изделия кулинарные мясные для детского питания;
      3. **-** Изделия кулинарные мясосодержащие для детского питания;
      4. **-** Изделия кулинарные из мяса и субпродуктов птицы для детского питания;
* **10.86.10.641** - Полуфабрикаты мясные для детского питания;
* **10.86.10.642 -** Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания;
* **10.86.10.641** - Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания;

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРЕДПРИЯТИИ

Общеобразовательная организация:

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Средняя школа №**

**33 с углубленным изучением отдельных предметов» Петропавловск-Камчатского городского округа**

зарегистрирована Инспекцией Федеральной налоговой службы по городу Петропавловску-Камчатскому. Свидетельство о постановке на учет от «18» января 2001 года,

ОГРН:1024101036882

ИНН:4100018577

КПП:410101001.

Производственные площади (помещения столовой) были введены в эксплуатацию как типовой объект и используются на основании Свидетельства о государственной регистрации права Управления Федеральной службы по государственной регистрации кадастра и картографии по Камчатскому краю. 41: 01: 0010118: 12248 (дата внесения 02.04.2014 г.)

Инструментальные исследования (лабораторный производственный контроль) осуществляют на условиях договора или по разовым заявкам с аккредитованными лабораториями:

* **АИЛЦ ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Камчатском крае»** (аттестат аккредитации per. № РОСС RU.0001.510191). Тел. 8(4152) 46 76 08;

**- Испытательный центр качества продукции КГБУ «Петропавловская гор СББЖ»** (аттестат аккредитации per. № РОСС RU.0001.10AJI90).

Тел. 8(4152) 46 06 72;

**Конктракт №48-28** на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами, государственное унитарное предприятие Камчатского края «Спецтранс» (ГУП «Спецтранс») от 18.12.2020, директор - 8 909-880-83-95, диспетчерская – 8909-833-93-00

**Договор №927/21** СШ на проведение дезинфекционных мероприятий (дератизация, дезинсекция, дезинфекция) ИП Стеценко Мария Михайловна, 40-22-79, 8963-830-22-79, от 01.01.2021г.

**Договор на оказание услуг №350** по сбору (приему) отходов, ООО «Экология плюс», от 11.01.2021,8 (4152)201-250.

**Муниципальный контракт холодного водоснабжения и водоотведения № 2070** , от 01.01.2021. Краевое государственное унитарное предприятие «Камчатский водоканал».

**Договор энергоснабжения № 383**, Публичное акционерное общество энергетики и электрофикации «Камчатскэнерго», от 02.12.2019 г.

**Договор теплоснабжения и горячего водоснабжения при открытой и закрытой системах теплоснабжения № 233 КЭЦП** от 02.12.2019

**Соглашение о намерениях № АР- 2-33 оказание услуг по проведению электроремонтных работ** ИП Селин Евгений Александрович, от 01.01.2021

Стирка и починка санитарной одежды производится в установленном порядке (силами предприятия).

**Основное сырье** (мясо мороженое, птица охлажденная, рыба мороженая и охлажденная, овощи и картофель свежие, мука, крупы и др.) поставляются предприятиями по договорам (контрактам):Хлеб и хлебобулочные изделия –ПО Моховской хлеб», от 19.01.2021,Кондитерские изделия - И.П. Макаров , от 08.01.2021.

Колбасные изделия ООО «Агротек», от27.01.21., Масло сливочное – ИП Шахмурадян , от 19.01.2021,Рыбные товары – ООО»Восток», от 08.01.2021, Свежие овощи – ООО «Восток», от 19.01.21 и т.д.

Материально-техническое обеспечение:

Школа , адрес: пр. Рыбаков, 30

Общая площадь производственных помещений – **251,7м2**, в т.ч.:

* производственные помещения **(цеха, зоны) - 13,5**м2;
* складские помещения – **15,5м2**;
* санитарно-бытовые помещения – **5,9м2;**
* варочный зал – **53,4 м2**
* лестница **-30,6 м2**
* обеденный зал- **132.8 м2**

Общая численность работающего персонала - 8 чел.

**Объем** выпускаемой (реализуемой) пищевой продукции (в среднем): (завтрак, обед), количество детей 555 человек

Режим работы - с 08.00 до 15.42

Суббота, воскресенье - **выходной.**

**Санитарный день - 1 раз в месяц**

**Дошкольная ступень, пр**. Рыбаков, 28

Общая площадь производственных помещений – **41,9 м2**, в т.ч.:

* производственные помещения **(цеха, зоны) – 2,9**м2;
* складские помещения – **9,3м2**;
* варочный зал – **26,4м2**
* коридор -**3,3 м2**

Общая численность работающего персонала - 7 чел.

**Объем** выпускаемой (реализуемой) пищевой продукции (в среднем): завтрак, обед, полдник , ужин, количество детей 240 человек.

Режим работы - с 08.00 до 15-42

Суббота, воскресенье - **выходной.**

**Санитарный день - 1 раз в месяц**

Программа составлена в соответствии с требованиями  
следующих нормативно-правовых документов:

* Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г., №880);

* Федеральный Закон от 30 марта 1999г № 52-ФЗ «О санитарно-­эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный Закон от 02 января 2000г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

о СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно­-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01;

* ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

Общие требования»;

* ГОСТ Р 56746-2015 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 2. Общественное питание»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности

пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

Примечание:

При разработке «Программы» учтены требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», «Типовые программы проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности, лечебно­-профилактических учреждениях, учреждениях бытового обслуживания населения» (письмо Руководителя Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 13.04.2009г. №01/4801-9-32).

Описание пищевой кулинарной продукции  
 для детского питания (общие требования)

\*Пищевая продукция для детского питания вырабатывается в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза.

**"Примечание :**

* **пищевая продукция для детского питания:** специализированная пищевая продукция, предназначенная для детского питания для детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до б лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая

соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста [ТР ТС 021/20111].

* **специализированная пищевая продукция -** пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов и (или) изменено содержание и (или) соотношение отдельных веществ относительно естественного их содержания в такой пищевой продукции и (или) в состав включены не присутствующие изначально вещества или компоненты (кроме пищевых добавок и ароматизаторов) и (или) изготовитель заявляет об их лечебных и (или) профилактических свойствах, и которая предназначена для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей [ТР ТС 021/2011].
* **пищевая продукция для детского питания для детей дошкольного (с 3 до 6 лет) и школьного (от 6 и старше) возраста:** Пищевой продукт, отвечающий соответствующим физиологическим особенностям детского организма и предназначенный для питания детей указанных возрастных групп, не причиняющий вред здоровью ребенка соответствующего возраста; который отличается от аналогичных продуктов массового потребления использованием для его изготовления сырья более высокого качества, пониженным содержанием соли и жира, ограниченным содержанием пищевых добавок, отсутствием жгучих специй и соответствует по показателям безопасности требованиям законодательства [ГОСТ Р57573].

По органолептическим и физико-химических показателям пищевая продукция для детского питания, в том числе кулинарные изделия, должны соответствовать требованиям Технических регламентов Таможенного союза, межгосударственных и национальных стандартов на однородную группу продукции для детского питания, показателям, **указанным в ТТК (технико­-технологической карте) на конкретное наименование** изделия, в том числе в соответствии с НД на однородные виды продукции, в том числе указанные в таблице 1.

Таблица1. Органолептические и физико-химические показатели для продукции детского питания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Характеристика и значение показателя для:** | |
| *Для хлебобулочных изделий* | *Для мясных, и мясосодержащих* |
| Внешний вид:  форма и поверхность, цвет | форма разнообразная, характерная для каждого наименования в соответствии с рецептурой (ТТК), правильная, без с деформации, повреждений. Поверхность - без загрязнений, без потемнений и признаков заветревания; цвет - характерный для каждого наименования в соответствии с используемые рецептурными ингредиентами | |
| Консистенция (текстура) начинки | Характерная для каждого наименования (в соответствии с ТТК) - нежная, сочная, мягкая, упругая, твердая и т.д. | |
| Вкус, Запах | Свойственные изделию конкретного наименования, без посторонних привкуса и запаха , характерный для свежих продуктов. | |
| Влажность, % | 34-45 | Не более 70,0 |
| \*\*Кислотность мякиша, град, не более | 3,0 | - |
| Пористость мякиша, % | не нормируется | - |
| Массовая доля общего фосфора, %, не более | - | 0,25 |
| Массовая доля соли поваренной, %, не более | 0,5 | 0,9 (1,2- для кулинарных изделий мясосодержащих) |
| Массовая доля сахара % | Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования ТТК | - |
| Массовая доля нитрита, % | - | не допускается (< 0,5) |
| Массовая доля жира, % не более | 16,0 Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования (ТТК) | |
| \*\*\*\*Массовая доля белка, %, не менее | 8,0  Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования (ТТК) | |
| \*\*\*\* Массовая доля витаминов, мг/100 г, не менее | Нормы устанавливают в документах на изделие конкретного наименования (ТТК), в рецептуру которого включен витаминный, витаминно-минеральный или минеральный премикс | |
| Посторонние включения, хруст от минеральной примеси, плесени | Не допускается | |
| Температура в толще, °C | 4(±2) - для охлажденных, 75- для первых обеденных блюд, 65 - для вторых обеденных блюд | |

\* - Показатели установлены с учетом требований TP ТС 034/2013 (приложение 4, табл. 7) и ГОСТ Р 58161.

\*\*- Допускается увеличение установленной кислотности мякиша на 1,0 град, в изделиях, с использованием жидких, смеси прессованных и жидких дрожжей, прессованных дрожжей с применением кисломолочных продуктов;

\*\*\* \_ Массовая доля сахара нормируется при содержании по рецептуре более 2 кг на 100 кг муки.

\*\*\*\* - Пищевую ценность для конкретного изделия рассчитывают в документе, в соответствии с которым оно изготовлено (ТТК).

Содержание токсичных элементов, микотоксинов, остаточных количеств пестицидов, бенз(а)пирена, антибиотиков, нитрозамина и других показателей химической контаминации в кулинарных изделиях для детского питания не должно превышать норм, установленных в Технических регламентах Таможенного союза, в том числе указанных в таблице 2.

Таблица 2- Показатели химической контаминации кулинарных изделий для детского питания

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более для изделий:** | | |
| *Кулинарные изделия мясные* | *Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия* | *Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла* |
| **Токсичные элементы:**  Свинец  Мышьяк  Кадмий  Ртуть | 0,3 од 0,03 0,02 | 0,35  0,15  0,07  0,015 | 0,5 0,5 од 0,15 |
| **Пестициды:**   * Гексахлорциклогексан (а,Р,у-изомеры) * ДДТ и его метаболиты | 0,02  0,01 | 0,01  0,01 | 0,02  0,01 |
| - Гексахлорбензол | - | \* 0,01 | 0,01 |
| - Ртутьсодержащие пестициды  - 2,4-Д кислота и ее соли, эфиры | - | \*не допускается  \* не допускается | не допускается  не допускается |
| **Антибиотики:**  - Левомицетин  - Тетрациклиновая группа  - Бацитрацин | не допускается (<0,01 мг/кг) не допускается  (<0,01 мг/кг)  не  допускается (<0,02мг/кг) | - | не допускается (<0,01 мг/кг)  не допускается (<0,01 мг/кг) |
| **Зараженность** и  загрязненность вредителями хлебных запасов  (насекомые, клещи) | - | Не допускаются |  |
| Металлические примеси |  | З-104 (%); размер отдельных частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |  |

Продолжение таблицы 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более для изделий:** | | |
| *Кулинарные изделия мясные* | *Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия* | *Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла* |
| **Диоксины** | Не допускаются |  | Не допускаются |
| **\*Микотоксины:**   * афлатоксин Bi * дезоксиниваленол * зеараленон * Т-2 токсин * охратоксин А -фумонизины В1 и В2 * афлатоксин Ml | - | Не допускается Не допускается Не допускается < 0,005 Не допускается Не допускается Не допускается | **(Для содержащих муку и крупу)**  Не допускается  Не допускается  Не допускается < 0,005  Не допускается  Не допускается  **Для содержащих молочные компоненты)**  Не допускается < 0,00002 |
| Бенз(а)пирен | - | Не допускается < 0,0002 | Не допускается < 0,0002 |
| Нитриты | не  допускается (<0,5) | - | - |
| Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | не  допускается (< 0,001) |  | не допускается (< 0,001) |
| Полихлорированные бифенилы | - | - | 0,5 |
| Гистамин | - | - | 100 (лососи, сельдь, скумбрия, тунец) |
| **Фикотоксины:**   * Паралитический яд моллюсков * Амнестический яд моллюсков (сакситоксин) * Амнестический яд моллюсков (домоевая кислота)   Диарейный яд моллюсков | (окадаиковая кислота) |  | - | Не допускается (контроль по сырью) Не допускается (контроль по сырью)  Не допускается (контроль по сырью)  Не допускается (контроль по сырью) |

Окончание таблицы 2

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** |  | | |
| *Кулинарные изделия*  *мясные* | *Хлебобулочны е и мучные кондитерские изделия* | *Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла* |
| \* Радионуклиды: удельная активность (Бк/кг)  Цезия-137  Стронция -90 | 200 Бк/кг | 40  20 | 130  100 |
| \* - Гигиенические требования безопасности продуктов убоя, предназначенных для производства мясной продукции для детского питания указаны в ТР ТС 034/2013 (Приложение 3) и приложении В к СТО;  \*- Нормы по радионуклида приведены с учетом приложения 3 к ТР ТС 021/2011- для хлебобулочных и мясных продуктов общего назначения;  \* нормы по пестицидам ( Гексахлорбензол; Ртутьсодержащие пестициды;  2,4-Д кислота и ее соли, эфиры) приведены с учетом приложения 3 к ТР ТС 021/2011- для хлебобулочных изделий общего назначения; | | | |

Микробиологические показатели для кулинарных изделий не должны превышать нормы, установленные для кулинарных и хлебобулочных изделий для детского питания не должны превышать норм, установленных [2], в том числе указаны в таблице 3.

Таблица З - \*Микробиологические показатели кулинарных изделий для детского питания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | | **Значение показателя для изделий:** | | |
| ***Кулинарные изделия мясные*** | ***Хлебобулочные изделия*** | ***Кулинарные изделия из рыбы и нерыбных объектов промысла*** |
| Количество мезофильных  аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | | 1х103 | 1х103 | 1х104 |
| Масса продукта (г), в которой не допускают ся: | БГКП (колиформы) | 1,0 | 1,0 | 1,0 |
| Proteus | - | - | 1,0 - с термической обработкой ;  0,1 - для салатов |
| S. aureus | - | 1,0 | 1,0 |
| бактерии рода Enterococcus КОЕ/г, не более | 1,0 | 1x103 | - |
| E.coli | кулинарные изделия из мяса со сроками годности более 72 час. |  |  |
| Сульфитредуцирую щие клостридии (в т.ч. упакованной под вакуумом) | 0,1 |  | 1,0 - с термической обработкой |
| Патогенные м/о (в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes) | 25 | 25  (с начинками) | 25 |
| Плесени, КОЕ/г, не более | | 100 | 50 | - |
| Дрожжи, КОЕ/г, не более | | 100 | - | - |
| Дрожжи и плесени в сумме, КОЕ/г, не более | | - | - | 100- с термической обработкой |

* - нормативы по микробиологическим показателям для конкретных наименований кулинарных изделий приведены в ТТК.

Требования к пищевой продукции, продовольственному сырью, при производстве продукции детского питания

Сырье, полуфабрикаты, используемые при изготовлении пищевой продукции для питания детей школьного возраста должны соответствовать требованиям технических регламентов Таможенного союза, в том числе:

* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (приложение 1; приложение 2 разделы 1.12, 1.14; приложение 3 раздел «Продукты детского питания»; приложение 4; приложение 5, приложение 6);
* ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» (приложение 1, приложение 3, приложение 4);
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» ( приложение 10,

приложение И, приложение 13); ТР ЕАЭС 040/2016 « О безопасности рыбы и рыбной продукции» (приложение 1 таблицы 3, 4; приложение 6).

Каждая партия мясного и рыбного сырья (непереработнанная продукция животного происхождения) должна сопровождаться документами, обеспечивающими прослеживаемость (в том числе ветеринарный сертификат (свидетельство)), протоколом лабораторных испытаний, выполненным в аккредитованной лаборатории по нормируемым в технических регламентах показателям идентификации, микробиологическим показателям и показателям химической контаминации. Протоколы лабораторных испытаний, подтверждающие безопасность не переработанного сырья животного происхождения должны храниться в течение 3-х лет.

Для производства кулинарных изделий для детского питания используют следующее **основное** сырье:

* муку пшеничную хлебопекарную высшего сорта по ГОСТ Р 52189, ГОСТ 26574;
* муку пшеничную хлебопекарную первого сорта по ГОСТ Р 52189, ГОСТ 26574;
* муку для продуктов для детского питания по ГОСТ 31645;
* колбаски, сардельки вареные для детского питания по ГОСТ 31802;
* полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания по ГОСТ 34426;
* полуфабрикаты рубленные высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания по ГОСТ 33338;
* полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания по ГОСТ 31465;
* субпродукты охлажденные для детского питания по ГОСТ 32752;
* тушки цыплят, цыплят-бройлеров и их части охлажденные по ГОСТ 31962, их разделанные части для детского питания по документу, в соответствии с которым могут быть идентифицированы;
* мясо жилованное, замороженное в блоках для производства продуктов детского питания - говядина подгруппы 1.1, 1.2 с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 9,0% и 12% по ГОСТ 31799;
* мясо жилованное, замороженное в блоках для производства продуктов детского питания - свинина подгруппы 2.1, 2.2. с массовой долей жировой ткани от 13,0% до 17,0% и от 28,0% до 32,0% по ГОСТ 31799;
* говядину по ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 и полученную при ее разделке говядину жилованную с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20 %;
* свинину по ГОСТ 31476, ГОСТ 31778 и полученную при ее разделке свинину жилованную с массовой долей жировой ткани до 30 %;
* мясо котлетное говяжье для детского питания с массовой долей соединительной и жировой ткани не более 20% по нормативному документу в соответствии с которым может быть идентифицировано;
* мясо котлетное свиное для детского питания с массовой долей жировой ткани не более 30 % по нормативному документу в соответствии с которым может быть идентифицировано;
* филе рыбное мороженое для детского питания по ГОСТ 33282;
* масло сливочное высшего сорта по ГОСТ 33633;
* масло сливочное для детского питания по ГОСТ 33633;
* масло подсолнечное рафинированное дезодорированное марки "Премиум" с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 1129;
* масло кукурузное рафинированное дезодорированное марки Д с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 8808;
* масло соевое рафинированное дезодорированное высшего сорта с перекисным числом не более 2 ммоль активного кислорода/кг по ГОСТ 31760;
* продукты яичные жидкие и сухие по ГОСТ 30363;
* продукты яичные жидкие охлажденные по ГОСТ 32735;
* молоко питьевое пастеризованное (с массовой долей жира 2,5%; 3,2%) по ГОСТ 31450, ГОСТ 32252;
* молоко сухое по ГОСТ 33629 (с массовой долей жира 2,5%, 3,2%);
* молоко сухое по ГОСТ Р 52791 цельное (обезжиренное);
* сыры (полутвердые, мягкие ) для детского питания по ГОСТ 33631;
* лук репчатый свежий по ГОСТ 1723, ГОСТ Р 51783;
* овощи сушеные по ГОСТ 32065;
* капусту белокочанную свежую по ГОСТ 1724 (до 1 марта);
* морковь столовую свежую по ГОСТ 32284 (до 1 марта);
* картофель продовольственный по ГОСТ Р 51808 (до 1 марта);
* картофель сушеный по ГОСТ 28432;
* петрушку свежую по ГОСТ Р 55904;
* укроп свежий по ГОСТ 32856;
* дрожжи хлебопекарные прессованные по ГОСТ Р 54731;
* дрожжи хлебопекарные сушеные по ГОСТ Р 54845;
* соль поваренную пищевую йодированную по ГОСТ Р 51574, помолов NO, 1, не ниже первого сорта;
* сахар белый по ГОСТ 33222;
* натуральные пищевые ароматизаторы (вкусоароматические вещества) по ТР ТС 029/2012;
* премиксы витаминные по документу, в соответствии с которым могут быть

идентифицированы;

* премиксы минеральные по документу, в соответствии с которым могут быть идентифицированы;
* премиксы витаминно-минеральные по документу, в соответствии с которым могут быть идентифицированы;
* воду питьевую в соответствии с действующими гигиеническими требованиями к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения (СанПиН 2.1.4.1074, ГОСТ Р 51232, ГОСТ );

Таблица 4 - Микробиологические показатели полуфабрикатов

(ТР ТС 021/2011 приложения 1, 2 разд.1.12, ст. 7 п.11; ТР ТС 034/2013 приложение 1 п. 3; ТР ЕАЭС 040/2016 приложение 1 табл. 3 )

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | | **Значение показателя для:** | | | |
| натуральные мясные полуфабрикаты (сырые) | мясные полуфабрпка ты рубленые  (сырые) | полуфабрикат ы из рыбы и нерыбных объектов  промысла | овощи очищенные охлажденные |
| Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | | 1хЮ5 | 5x105 | 5x104 | 1х104- мороженые |
| Масса продукта (г), в которой не допускаются | БГКП (колиформы) | 0,001 | 0,001 | 0,01 | 1,0- мороженые |
| S.aureus | о,1 | 0,1 | 0,01 | - |
| Сульфитредуцирующие клостридии | - | - | 0,1 (упаков. под вакуумом - 0,01) | - |
| Патогенные м/о (в том числе сальмонеллы и L.monocytogenes) | 25 | 25 | 25 | 25 |
| V.parahaemolyticus, КОЕ/г, не более | | - | - | 100 | - |
| Бактерии рода Enterococcus, КОЕ/г, не более | | - | - | фаршевые 2x103 | - |
| Плесени, КОЕ/г, не более | |  | 250 (п/ф в панировке) | - | 500- мороженые |
| Наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших | | - | - | - | не допускается |

Т а б л и ц a 5 - Микробиологические показатели основных видов сырья, используемых при изготовлении продукции (ТР ТС 021/2011 Приложение 2 раздел 1.14)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | | **Значение показателя для:** | | |
| мясо убойных животных  замороженное в блоках, кусках | мясо птицы, цыплят, бройлеров охлажденное | рыба охлажденная, подмороженная, мороженая |
| Количество мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г, не более | | 1хЮ5 | 1хЮ5 | 5x104 |
| Масса продукта (г), в которой не допускаются | БГКП (колиформы) | 0,001 | - | 0,01 |
| S.aureus | - | - | 0,01 |

Таблица 6 - Потенциально опасные химические соединения

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование показателя** | **Допустимые уровни, мг/кг, не более для:** | | |
| **мясных п/ф** | **рыбных п/ф** | **овощных п/ф** |
| Токсичные элементы: Свинец Мышьяк Кадмий Ртуть | 0,2 0,1 0,03 0,02 | 1,0  5,0 0,2  0,5 | 0,5 0,2 0,03 0,02 |
| \*Гистамин | - | 100,0 | - |
| Пестициды:  - Гексахлорциклогексан (а,Р,у- изомеры)  - ДДТ и его метаболиты | 0,015  0,015 | 0,2  2,0 | 0,1 - картофель 0,5- овощи  0,1 |
| Нитрозамины: сумма НДМА и НДЭА | 0,003 | не допускаются | - |
| \*\* Диоксины | не допускаются | не допускаются | - |
| Полихлорированные бифенилы | 2,0 | 0,5 | - |
| Антибиотики:   * левомицетин (хлорамфеникол)   -тетрациклиновая группа   * бацитрацин | не допускаются: <0,0003 мг/кг <0,01 мг/кг <0,02 мг/кг | - | нитраты - в зависимости от сроков созревания |
| Радионуклиды:  удельная активность Цезия-137  удельная активность Стронция-90 | 130 Бк/кг  100 Бк/кг | 130 Бк/кг  100 Бк/кг | 80 Бк/кг  40 Бк/кг |

**П р и м е ч а н и е** в пересчете на исходный продукт с учетом содержания сухих веществ; \*\*- определяются в случае обоснованного предположения о возможности их наличия в сырье

Показатели безопасности многокомпонентных кулинарных изделий определяются по вкладу отдельных компонентов (сырья) с учетом массовых долей показателей безопасности для данных компонентов и устанавливаются в рецептурах (ТТК) на конкретные наименования изделий на основе анализа рисков.

Витамины и минеральные соли, используемые  
при производстве пищевой продукции детского питания

( Выписка из ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», приложение 9)

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Форма** |
| Биотин | D-биотин |
| Витамин D | D3 холекальциферол: D2 эргокальциферол |
| Витамин А | Ретинола ацетат: ретинола пальмитат; ретинол: бета-каротин |
| Витамин В1 | Тиамина гидрохлорид (тиамина хлорид): тиамина мононитрат |
| Витамин В12 | Цианкобаламии: гидроксокобаламин |
| Витамин В2 | Рибофлавин; рибофлавин-5-фосфат натрия |
| Витамин Вб | Пиридоксин гидрохлорид; пиридоксин-5-фосфат; пиридоксин дипальмитат |
| Витамин Е | D-альфа-токоферол: DL-альфа-токоферол: D-альфа-токоферола ацетат; DL-альфа-токоферола ацетат |
| Витамин К | Филлохинон (фитоменадион) |
| Витамин РР(ниацин) | Никотинамид: никотиновая кислота |
| Витамин С | L-аскорбиновая кислота: L-аскорбат натрия: L-аскорбат кальция; б-пальмитил-Ь-аскорбиновая кислота (аскорбилпальмитат): аскорбат калия |
| Железо | Железа (И) глюконат: железа (II) сульфат; железа (II) лактат: железа (II) фумарат; железа (III) дифосфат (пирофосфат): железа (II) цитрат: железо (III) аммонийно-цитратное; железа (II) бисглицииат |
| Инозит | Инозит |
| Иод | Йодид калия: йодат калия; йодид натрия; йодказеии (при производстве молока питьевого применяются только для питания детей в возрасте старше двух лет) |
| Калий | Калия цитрат; калия лактат: калиевые соли ортофосфор ной кислоты; калия бикарбонат; калия карбонат: калия хлорид: калия глюконат: калия гидроксид |
| Кальций | Кальция карбонат: кальция цитрат: кальция глюконат; кальция глицерофосфат: кальция лактат: кальциевые соли ортофосфорной кислоты; кальция хлорид; кальция гидроксид |
| Карнитин | L-карнитин: L-карнитина гидрохлорид: L-карнитина L-тартрат |
| Магний | Магния карбонат: магния цитрат: магния хлорид; магния глюконат: магниевые соли ортофосфорной кислоты: магния сульфат; магния лактат; магния гидроксид; магния оксид |
| Марганец | Марганца карбонат; марганца хлорид; марганца цитрат: марганца глюконат: марганца сульфат |
| Медь | Меди карбонат: меди цитрат; меди глюконат: меди сульфат; медь-лизииовый комплекс |
| Натрий | Натрия цитрат, натрия хлорид; натрия бикарбонат; натрия глюконат: натрия карбонат: натрия лактат: натриевые соли ортофосфорной кислоты: натрия гидроксид |
| Пантотеновая кислота | D-пантотенат кальция; D-пантотенат натрия: декспантенол |
| Селен | Селенит натрия: селенат натрия |
| Фолиевая кислота | Фолиевая кислота |
| Хол ин | Холина хлорид: холина цитрат: холина битартрат; холин |
| Цинк | Цинка ацетат: цинка сульфат: цинка хлорид; цинка лактат: цинка цитрат: цинка глюконат; цинка оксид |

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при  
организации питания детей

Пищевая продукция без маркировки, сопроводительных документов, обеспечивающих их прослеживаемость;

Пищевая продукция продовольственное сырье с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

Непотрошеная птица.

Мясо диких животных.

Яйца и мясо водоплавающих птиц.

Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

Простокваша - "самоквас".

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

Квас.

Соки концентрированные диффузионные.

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

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

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

Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

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

Острые соусы, кетчупы, майонез.

Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

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

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

Ядро абрикосовой косточки, арахис.

Газированные напитки; газированная вода питьевая.

Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

Жевательная резинка.

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

Карамель, в том числе леденцовая.

Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово­ягодного сырья.

Окрошки и холодные супы.

Яичница-глазунья.

Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

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

Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

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

Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

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

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

**Не допускается** использовать следующее сырье:

* продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
* мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
* блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
* коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
* говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
* свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
* баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
* мясо быков, хряков и тощих животных;
* субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца;
* яйца и мясо водоплавающих птиц;
* растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
* жгучие специи (перец, хрен, горчица);
* уксус;
* сырье, полученное с применением генно-инженерно- модифицированных организмов (ГМО).

В кулинарных изделиях для детского питания не допускается применение консервантов, антиоксидантов.

Остатки ветеринарных (зоотехнических) препаратов, стимуляторов роста, в том числе гормональных препаратов, лекарственных средств контролируются в продуктах убоя в установленном порядке *(по МУ 3049-84, МУК 4.2.026-95 и др.).*

1. Перечень официально изданных санитарных правил,  
методов и методик контроля, регламентирующих деятельность

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011

«О безопасности пищевой продукции» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г., №880);

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г., № 881);

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011г., №883);

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 033/2013

«О безопасности молока и молочной продукции» (утвержден Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии от 09.10.2013г., №67);

Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 034/2013

«О безопасности мяса и мясной продукции» (утвержден Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии от 09.10.2013г., №68);

Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (утвержден Решением Совета Евразийской Экономической Комиссии от 18.10.2016 №162);

**СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические правила и нормы «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»** зарегистрированы в Минюсте России 11 ноября 2020 г. , регистрационный номер №60833)

\*СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

\*- документ действует до 01.01.2021 и может применяться в добровольном порядке;

\*СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлении и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов», с изменениями и дополнениями (зарегистрированы в Минюсте России 7 декабря 2001 г. , регистрационный номер №3077)

” документ действует до 01.01.2021 и может применяться в добровольном порядке;

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (зарегистрированы в Минюсте России 6 июня 2003 г., регистрационный номер №4654);

СП 1.1.1058-01 Санитарные правила. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, с изменениями и дополнениями (зарегистрированы в Минюсте России 30 октября 2011г., регистрационный номер № 3000);

СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно­противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и

дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01;

МУК 4.2.1847-04 Методы контроля. Биологические и

микробиологические факторы. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов

* СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества;
* СП 118.13330.2012 Свод правил. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009
* СП 60.13330.2012Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003
* СП 52.13330.2011 Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная версия СНиП 23-03-95
* СП 30.13330.2012 Свод правил. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная версия СНиП 2.04.01-85
* СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений;
* ГН 2.2.5.686-98 Гигиенические нормативы. ПДК вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
* ГОСТ 12.1.007-76 Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности;
* ГОСТ 12.0.003-74 ССБТ Опасные вредные производственные факторы. Классификация;
* ГОСТ 12.1.005-76 ССБТ Контроль за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
* МУ 2.3.975- 00 Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственных помещений;

ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;

ГОСТ Р 56725-2015 Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания

ГОСТ Р 54607.1-2011 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико­химическим испытаниям

ГОСТ Р 54607.2-2012 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний

ГОСТ Р 54607.3-2014 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания

ГОСТ Р 54607.4-2015 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ жира

ГОСТ Р 54607.5-2015 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира

ГОСТ Р 54607.6-2015 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара

ГОСТ Р 54607.7-2016 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 7. Определение белка методом Кьельдаля

ГОСТ Р 54607.8-2016 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 8. Ускоренные методы контроля

ГОСТ Р 54607.9-2016 Услуги общественного питания. Методы контроля продукции общественного питания. Часть 9. Методы микробиологических испытаний

МУ 2.3.975- 00 Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственных помещений;

ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний;

ГОСТ 10444.12-94 Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

ГОСТ 31659-2012 (ISO 6579:2002) Продукты пищевые. Метод выявления бактерий рода Salmonella

ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и Staphylococcus

aureus;

ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий);

ГОСТ 32031-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения бактерий Listeria monocytogenes;

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов;

ГОСТ 30538-97 Продукты пищевые. Методика определения токсичных элементов атомно-эмиссионным методом;

ГОСТ 31262-2004 Продукты пищевые и продовольственное сырье. Инверсионно-вольтамперометрические методы определения содержания токсичных элементов (кадмия, свинца, меди и цинка);

ГОСТ 30711-2001 Продукты пищевые. Методы определения содержания афлатоксинов В и М

ГОСТ 32161-2013 Продукты пищевые. Метод определения содержания цезия Cs-137;

ГОСТ 32163-2013 Продукты пищевые. Метод определения стронция Sr-90;

ГОСТ 32164-2013 Продукты пищевые. Метод отбора проб для определения стронция Sr-90 и цезия Cs-137;

ГОСТР 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества

ГОСТ 31465 Полуфабрикаты из мяса птицы для детского питания. Технические условия

ГОСТ 31645 Мука для продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31798 Говядина и телятина для производства продуктов детского питания. Технические условия

ГОСТ 31799 Мясо и субпродукты, замороженные в блоках, для производства продуктов питания детей раннего возраста. Технические условия

ГОСТ 31802 Изделия колбасные вареные мясные для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 32252 Молоко питьевое для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия

ГОСТ 32735 Продукты яичные жидкие охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32752 Субпродукты охлажденные для детского питания. Технические условия

ГОСТ 32967 Полуфабрикаты мясные для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ 33338 Полуфабрикаты рубленые высокой степени готовности из мяса птицы для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33282 Филе рыбы мороженое для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33631 Сыры для детского питания. Технические условия

ГОСТ 33633 Масло сливочное для детского питания. Технические условия

ГОСТ 34426-2018 Полуфабрикаты мясосодержащие для детского питания. Общие технические условия

ГОСТ Р 53496 Отруби пшеничные и ржаные диетические. Технические условия

ГОСТ Р 58161 Изделия хлебобулочные для детского питания. Общие технические условия

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах- Изд-тво «Хлебпродинформ», М., 2004 (под общей редакцией В.Т. Лапшиной)

ТТК, ТИ, ТУ, СТО и другие НД.

**Примечая и е:**

При пользовании настоящим разделом Программы производственного контроля целесообразно проверить действие указанных стандартов на официальных сайтах уполномоченных органов государственной власти в области технического регулирования в сети Интернет или по ежегодно издаваемому информационному указателю «Межгосударственные стандарты», который опубликован по состоянию **на 1 января текущего года,** и по соответствующим ежемесячно издаваемым информационным указателям, опубликованным в текущем году.

Если стандарт заменен (изменен), то при пользовании указанным разделом Программы производственного контроля следует руководствоваться заменяющим (измененным) стандартом.

1. **Должностные лица (работники), на которых возложены  
   функции по осуществлению производственного контроля  
   на предприятии**

|  |  |
| --- | --- |
| **Руководитель общеобразовательной организации** | Директор МАОУ «Средняя школа №33»  Козырь Ирина Николаевна |
| должность. Ф.И.О. |
| (Шеф-повар) | *должностная инструкция (Приказ )- ответственный за процедуры ХАССП*  *Нохрина О.Ф., Ядрышникова Н.С. (д/с)* |
| Повар | *Полетахина В.В., Коваленко Е.Б, Кривая Е.И. (д/с)*  *Терентьева М.А., Святенко М.А.*  *Березина Л.С., Лобанова Т.А. (д/с), Гогина Т.И. (д/с)*  *Колесникова Л.В (д/с)., Матюшина М.А.*  *Ден С.В. (д/с), Харченко Н.А.*  *Матюшина М.А.*  *Чекашкина Л.А., Харченко Н.А.* |
| Кассир-калькулятор |
| Мойщик |
| Уборщик (подсобный рабочий) |
| Кладовщик |
|  |  |
| *Механик* | *по договору найма*  *по договору найма* |
| *Электрик* |

Приказ о назначении ответственного за осуществление производственного контроля и соблюдение процедур с учетом принципов ХАССП в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от «02» февраля 2021 года.

Примечание: Принятые в документе сокращения и термины:

* **«НПА»** - нормативный правовой акт;
* **«ТИ» -** технологическая инструкция;
* **«ТТК» -** техник- технологическая карта;
* **«ТК» -** технологическая карта;
* **«АИЛ» -** аккредитованная испытательная лаборатория;
* **«ККТ» -** критическая контрольная точка;
* **«КТ» -** контрольная точка;

**ТК - технологическая карта на продукцию общественного питания:** Технический документ, составленный на основе сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных и кондитерских изделий или технико­технологической карты, и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, хлебобулочных и кондитерских изделий и описание технологического процесса изготовления [ГОСТ 31985].

**ТТК - технико-технологическая карта на продукцию общественного питания:** Технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья, (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу изготовления, оформлению, реализации и

хранению, показателям качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания [ГОСТ 31985].

**«ХАССП» -** анализ рисков и критические контрольные точки (концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции).

* **входной контроль:** Контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначаемой для использования при изготовлении, ремонте или эксплуатации продукции [ГОСТ 16504].
* **производственный контроль:** Контроль, осуществляемый на стадии производства [ГОСТ 16504].
* **операционный контроль:** Контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции [ГОСТ 31985];
* **приемочный контроль:** Контроль продукции, по результатам которого принимается решение о ее пригодности к поставкам и (или) использованию [ГОСТ16504];

**процедура:** Установленный способ осуществления деятельности или процесса [ГОСТ ISO 9000];

* **ККТ (критическая контрольная точка):** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском [ГОСТ Р 51705.1].
* **КТ (контрольная точка):** Место проведения контроля за возможными несоответствиями с целью предупреждения и управления риском.

1. Программа общих обязательных предварительных  
    мероприятий

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Регламентиру емый НД | Кратность контроля | Кем проводится | Учетная документ ация |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1. | Ассортимент изготавливаемой продукции | СанПиН 2.3/2.4.3590­20 | 1 раз в год | Руководитель | Утвержден ие и согласован ие |
| 2 | Разработка и оформление технологических документов на каждое блюдо, кулинарное изделие (ТК,ТТК,ТИ). '  Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах | СанПиН 2.3/2.4.3590­20 | Постоянно | Шеф - повар (уполномо ченное лицо) | Утвержден нал технологии еская документац ил (ТК, ТТК, ТИ) |
| 3. | Разработка меню (основного и дополнительного питания) | СанПиН 2.3/2.4.3590­20  (прилож. 8) | 1 раз в две недели | Руководитель | Утвержден ие и согласован ие |
| 4. | Доведение меню и рекомендаций по здоровому питанию до сведения родителей и детей | СанПиН 2.3/2.4.3590­20 | Постоянно | Шеф - повар | Информа ционный стенд |
| 5. | Отбор и хранение суточной пробы - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие - одна порция; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки - не менее 100 г. Хранить не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +б°С. | СанПиН 2.3/2.4.3590­20 | Постоянно | Шеф - повар | Журнал |
| 6. | Организация питьевого режима, (использование упакованной питьевой воды промышленного производства, установок (кулеров), кипяченой воды должно, 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. | СанПиН 2.3/2.4.3590­20 | Постоянно | Шеф - повар |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Регламентир уемый НД | Кратность контроля | Кем проводится | Учетная докумен тация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 7. | **Производственная среда:**   * санитарное состояние складских, производственных участков, санитарно-бытовых помещений; * соблюдение мер по предотвращению перекрестного загрязнения готовой продукции; * обработка потенциально-опасного сырья в отдельных помещениях; * микроклимат производственных помещений (Т, W воздуха); * уровни шума при работе технологического оборудования; * уровень освещенности на рабочих местах (участках); * техническое обслуживание оборудования, СИ, исключение загрязнения продукции; * проведение косметического ремонта | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409-08  \* СанПиН 2.2.4.548-96  ГН 2.2.5.686  ГОСТ 12.1.005 | Ежедневно  При вводе объекта в эксплуатаци ю и после проведения ремонтных работ и при эксплуатации 1 раз в 5 лет  В  соответствии с графиком ППР, по мере необходимое ти  При необходимое ти не реже 1 раз в год | Шеф – повар  Аккредитован ная организация (аттестации рабочих мест)  Механик | Свидете льство о поверке СИ  График |
| 8. | **Освещение:**   * обеспечение персоналу условий для выполнения работ с соблюдением санитарных норм; * наличие эффективной защиты осветительных приборов; * предотвращение отрицательного влияния на качество и безопасность   продукции; | ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08 СП  52.13330.2011 | Ежедневно | Шеф - повар |  |
| 9.  1 | **Вентиляция:**   * поддержание требуемого температурно-влажностного режима для конкретного технологического процесса; * наличие бактерицидных, противопыльных фильтров на потенциально-опасных участках (холодные блюда, кондитерские изделия); * наличие эффективного отвода тепловых потоков и паров на участках тепловой обработки (зонт); - наличие легко очищаемых вытяжных устройств | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409-08  СП  60.13330.2012 | ежедневно | Шеф - повар |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Регламентир уемый НД | Кратность контроля | Кем проводится | Учетная докумен тация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 10. | **Водоснабжение:**   * поддержание исправного состояния системы водоснабжение (скважина); * наличие достаточного количества воды (питьевой и для технических нужд) для осуществления деятельности; * наличие маркировки для идентификации питьевой воды и воды для технических нужд (при необходимости); * исключение возможности контаминации продукции при использовании пара в процессе приготовления продукции; * контроль качества воды (по органолептическим показателям); * наличие горячей и холодной воды во всех устройствах для технологической обработки сырья, изготовления продукции, мытья рук, инвентаря, тары. | ТР ТС 021/2011;  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08  СП 60.13330.201 2  СанПиН 2.1.4.1074 | Ежедневно | Механик | Проект защитной  зоны |
| 11. | **Канализация:**   * устройство системы канализации выполнено с учетом установленных норм и предотвращает загрязнение воды и продукции; * поддержание исправного состояния канализационного оборудования | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409-08  СП  60.13330.201 2 | Ежедневно | Механик |  |
| 12. | **Очистка и дезинфекция:**   * применение разрешенных, уполномоченными органами моющих и дезинфицирующих средств, при наличии соответствующей маркировки в соответствии с инструкцией по применению; * хранение средств в изолированном месте (комнаты, шкафы закрыты на ключ); | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08 | Постоянно | Механик | Инструк ция |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Объект контроля | Регламентируе мый НД | Кратность контроля | Кем проводится | Учетная докумен тация |
|  | । | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | 3. | **продолжение Очистка и дезинфекция:**   * ежедневная уборка рабочих мест работником а вспомогательных, складских, бытовых помещений - специальным персоналом; * использование раздельного уборочного (промаркированного) инвентаря для производственных помещений и туалетов; * уборка обеденных столов после каждого посетителя; * санитарная обработка оборудования, инвентаря по завершению технологической операции и по окончанию работы; -достаточное количество уборочного инвентаря, ветоши, моющих и дезинфицирующих средств. | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08 | Постоянно | Шеф – повар  Механик | Инструк ция |
|  | 4 | **Борьба с вредителями:**   * осмотр состояния прилегающей территории, складских, бытовых, производственных помещений для обеспечения отсутствия вредителей (насекомые, грызуны, животные); * ремонт дверных, оконных проемов (возможных источников проникновения); * принятие мер по уничтожению вредителей (механическими, биологическими, химическими средствами); * отсутствие домашних животных в зонах хранения и обработки пищевой продукции. | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409-08  СП 3.5.3.3223­  14  СанПиН 3.5.2.3472-17 | Ежедневно (визуально)  По мере необходим ости(при обнаружен ии 1 раз в месяц) | Шеф - повар  Спец.  Организация | Инструк ция  Договор, акт |
|  | 5. | **Управление отходами:**   * достаточное количество требуемых промаркированных контейнеров (емкостей); * наличие контейнеров с прочными мусорными пакетами и крышками в каждом помещении для изготовления блюд; | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409-08 | Ежедневно | Шеф – повар  Уборщик | - |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Регламентиру емый НД | Кратност ь контроля | Кем проводится | Учетная докумен тация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 15 | **Продолжение:**  **Управление отходами**   * установка мусоросборников на спец, площадках на расстоянии не менее 25м, своевременное удаление отходов; * надлежащая санитарная обработка контейнеров. | СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН  2.4.5.2409-08 | Ежедневно | Спец.  Организация  Уборщик | Договор, акт |
| 16. | **Оборудование, инвентарь:**   * достаточное количество требуемого производственного инвентаря - промаркированного для конкретных технологических операций (продукции); * эффективная санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды; * использование   электромеханического оборудования в соответствии с паспортными характеристиками и строго по назначению;   * контроль исправности холодильного оборудования; * своевременная поверка средств измерений; * контроль работы бактерицидных ламп (при наличии), регистрация в установленном порядке; | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409-08 | Ежедневно | Шеф – повар  Механик | Инструк ция.  График  Лист |
| 17. | **Личная гигиена:**   * достаточное количество   санитарной одежды (3 комплекта) и средств индивидуальной защиты для производственного и обслуживающего персонала;   * эффективная стирка и починка санитарной одежды; * наличие достаточного количества эффективных моющих и дезинфицирующих средств для обработки рук; | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08 | Ежедневно | Шеф - повар | Инструк ция |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Объект контроля | Регламентир уемый НД | Кратность контроля | Кем проводится | Учетная докумен тация |
| । | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 17. | **Продолжение**  **Личная гигиена:**  - эффективность мойки и обработки рук (оборудование умывальников кранами исключающими повторное загрязнение рук, устройствами для сушки рук); | ТР ТС 021/2011;  СанПиН  2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409­08 | Ежедневно | Шеф - повар |  |
| - медицинское обследование персонала; | 1 раз в год | Мед. учреждение | Мед. книжка |
| - санитарно-гигиеническое обучение персонала; | 1 раз в 2 года | ФБУЗ | Мед. книжка |
| - ежедневный осмотр рук персонала и оценка состояния здоровья; | Ежедневно | Шеф - повар | Журнал |
| - наличие аптечки и средств первой помощи | Постоянно | Шеф - повар | - |
| - контроль за соблюдением высокого уровня личной гигиены и правил поведения (правила мытья рук, посещения туалета, приема пищи, курение, жевание, касание волос, носа, антисанитарное поведение (сплевывание, сморкание), наличие украшений) | Постоянно | Шеф - повар | Инструк  -ция |
| - организация санитарно­просветительской работы с персоналом путем проведения собраний (семинары, лекции, беседы и др.) | при необходим  ости,  1 раз в месяц | Компетентные службы (ФБУЗ) |  |
| 18. | **Транспортирование:**   * обеспечение транспортным средством установленной температуры хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; * эффективная мойка и санитарная обработка транспортных средств; * контроль за соблюдением личной гигиены водителем-экспедитором ( медицинская книжка, санитарная одежда, внешний вид) | ТР ТС 021/2011; СанПиН 2.3/2.4.3590-20  \*СанПиН 2.4.5.2409­08 | Ежедневно  по мере необходим  ости, не реже 1 раз в месяц | Шеф- повар  Зав. складом  Спец.  организация | Договор, Акт |

Примечание:

\*- документ действует до 01.01.2021 и может применяться в добровольном порядке.

1. Перечень объектов производственного контроля,  
   представляющих потенциальную опасность для человека и  
   среды обитания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Этап технологического процесса. Мероприятия. НПА, НД.** | **Объект контроля, Объем исследований НД на метод контроля** | **Кратность контроля** | **Кем осущест вляется** | **Учетная документ ацня** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| 1 | **Входной контроль** поступающего сырья, пищевых продуктов (материалов)  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ГОСТ 33282  Технические регламенты ТС, в том числе: ТР ТС 009/2011 ТР ТС 022/2011; ТР ТС 021/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТРЕАЭС 040/2016  ТР ТС 005/2011 и др.  на конкретное наименование  **Приказы**  **Минсельхоза № 281 от 17.07.14; №648 от 18.12.2015**  и др. НПА | **1.Визуальный контроль:**   * санитарное состояние транспортных средств, наличие регистрирующего устройства температурного режима хранения; * соблюдение режимов хранения, заявленных на маркировке; * санитарное состояние и целостность тары (упаковки); * соответствие вида и   наименования - маркировке на упаковке и сопроводительной документации, **обеспечивающей прослеживаемость** в соответствии с НПА;   * **соответствие упаковки и маркировки,** наличие сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, отсутствие контаминации , в соответствии с   законодательством;   * соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации   **(прослеживаемость)** | Каждая партия | Шеф – повар  Повар | Сопровод ительная документ ация (накладная  5 деклараци я о  соответств ИИ, ветеринар ное свидетельс тво, удостовер ение качества и др-)  ПО «Меркур ИЙ» вед  Акт о возврате (по условиям контракта) |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Этап процесса. Мероприятия. НПА, НД. | Объект контроля, Объем исследований НД на метод контроля | **Периодич ность**  контроля | Кем осуществляв тся | Учетная документа ция |
| 1. | продолжение:  **Входной контроль** поступающе го сырья, пищевых продуктов (материалов) | 1. **Термическое состояние**   (температура):   * для охлажденных продуктов: от минус 1,5°С до 5°С; * для замороженных продуктов температура не выше минус 8°С, (минус 12°С, минус 18°С); * для овощей не ниже 0°С (в зависимости от вида, степени зрелости и др.); * для бакалейных товаров (в зависимости от наименования, вида упаковки, др.) не выше 25°С. | Каждая партия | Шеф – повар  Повар | Визуально Сопроводи тельная документа ция (накладная деклараци я о соответств ИИ, ветеринар ное свидетельс тво, удостовер ение качества и др.)  ПО «Меркури й» |
|  |  | **3. Органолептические показатели продукции:** внешний вид, запах, цвет, консистенция, механические повреждения, наличие посторонних включений и минеральных примесей, наличие вредителей, в том числе хлебных запасов, др. (в соответствии с НД) - визуально. |  |  | Акт о возврате (по условиям контракта) |
|  |  | 1. Овоскопирование яиц (при использовании) - визуально 2. **\*Физико-химические**   показатели, в том числе для целей идентификации (массовая доля жира, белка, влаги и др.) | \*в случае сомнен  ия и обоснов  анного предпол ожения | АИЛ | протокол |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Этап процесса. Мероприятия. НПА, НД.** | **Объект контроля, Объем исследований НД на метод контроля** | **Кратность контроля** | **Кем осущест вляется** | **Учетная докумен тацня** |
| I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1.  | | продолжение:  **Входной контроль** поступающего сырья, пищевых продуктов (материалов)  **ТР ТС 021/2011: Приложение 3 разд. «Продукты детского питания» Приложение 4**  **Приложение 5**  **Приложение 6;**  **ТР ТС 034/2013 Приложение 3;**  **ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 6 табл.З;**  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 024/2011  ТР ТС 033/2013 | **Контроль показателей химической безопасности 6. Содержание потенциально-опасных химических соединений (при необходимости)\*:** - Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); по *ГОСТ 30178, ГОСТ 30538. ГОСТ 2692 7, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 29933, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;* - Пестициды (Гексахлорциклогексан (а,[3,у- изомеры), ДДТ и его метаболиты) по *ГОСТ 23452,ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, НПА;*  Микотоксины *по ГОСТ 30711, ГОСТ 28038НПА ;* - Гистамин по *ГОСТ 3 1 789, НПА;*   * Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА), по *МУК 4.4.1.011-93, НПА;* * Диоксины *по ГОСТ 31792, НПА;* * Полихлорированные бифенилы по *ГОСТ 31983, ГОСТ 31792;* * Радионуклиды (Цезий- 137, Стронций-90) ПО *ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164;* * Антибиотики (левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин) по *ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;* * Гормоны по *ГОСТ Р 50667;* * Диоксины *по МУК;* | 1 раз в год при смене поставщик ов основного сырья: - мясо, - рыба,  - овощи, - крупы.  \*Определ яются только в случае обоснова иного предполо жения о возможном их наличии и по показаниям контролиру ющих служб (мониторинг) | АИЛ | протокол |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Этап процесса. Мероприятия. НПА, НД.** | **Объект контроля, Объем исследований НД на метод контроля** | **Кратность контроля** | **Кем осущест вляется** | **Учетная докумен гания** |
| I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | продолжение:  **Входной контроль** поступающего сырья, пищевых продуктов (материалов)  **ТР ТС 021/2011: Приложение 1,**  **Приложение! разд.1.12,1.14;**  **ТР ТС 034/2013 Приложение 1 п.З;**  **ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 табл. 3,4;**  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 024/2011  ТР ТС 033/2013 | **7. Микробиологические показатели:**   * паразитарная чистота (для овощей - наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших) *МУК 4.2.3016-12, МУК 4.2.2661­10.4.2-2004;* * патогенные   микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы по ГОСТ 31659, ГОСТ 31468, ГОСТ 21237;   * КМАФАнМ по ГОСТ 10444.15; * БГКП (колиформы) по ГОСТ 31747, ГОСТ 21237; * стафилококки S.aureus по ГОСТ 31746; * бактерии рода Proteus по ГОСТ 7702.2.7 * сульфитредуцирующие клостридии по ГОСТ 29185; * листерии L. monocytogenes по ГОСТ 32031, ГОСТ 21237; * бактерии рода V. parahaemolyticus *по НД* * бактерии рода Enterococcus по ЯД * плесени по ГОСТ 10444.12 * дрожжи по ГОСТ 10444.15 * промышленная стерильность консервов по *ГОСТ 30425* | 1 раз в год  Определ яются только в случае обоснова иного предполо жения о возможном их наличии и по показаниям контролиру ющих служб (мониторинг) | АИЛ | протокол |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | № | Этап процесса Мероприятия по ПК, Регламентируемый  НД | Объект контроля, Объем исследований ККТ  Метод исследования | Кратность контроля | Кем осуществл яется | Учетная документа ция |
|  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 2 |  | **Хранение**  **сырья Контроль режимов хранения:**  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08  \*СП 2.3.6.1079-01;  **в соответствии с маркировкой, заявленной**  **изготовителем сырья** | Складские помещения, воздух (камера, холодильник, склад) **КТ**  ***Температура воздуха в холодильнике для:***   * замороженной продукции (конкретного вида) не выше минус 8°С, минус 18°С, минус 25°C - в соответствии с заявленной изготовителем; * для охлажденной продукции от минус 1,5 °C до 5°С или в соответствии с заявленной изготовителем на маркировке; * повышение температуры в холодильнике(морозильной камере) во время загрузки и выгрузки - **не более чем на 5°С;**   ***Температура воздуха в складе (участке) для:***   * для мукомольно-крупяных товаров по НД: не выше 18(±5)°С и относительная влажность воздуха не выше 75%; * консервов не выше заявленной изготовителем на маркировке при относительной влажности воздуха не выше 75%; * для овощей:   в соответствии с заявленной изготовителем на маркировке; не ниже 0°С и не выше 6°С при относительной влажности воздуха от 85% до 95%.  ***Термометр, Психрометр, Гигрометр - визуально*** | Ежедневно | Шеф – повар  Повар | Журнал или Чек-лист |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этап процесса Мероприятия по ПК, Регламентируемый НД | Объект контроля, Объем исследований ККТ  Метод исследования | **Кратность контроля** | **Кем осушествл яется** | Учетна я докуме нтация | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | |
| 3. | **Подготовка сырья к производству (контроль операционный):** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 \* СанПиН 2.4.5.2409-08 \*СП 2.3.6.1079-01 СП 2.3.4.3258-15 СТО. ТТК **Сборники TH** | **КТ** -Размораживания сырья (мясо, рыба)- продолжительность, температура в соответствии с ТТК, ТК. ТИ | Ежедневно | Повар | Чек- лист |  |
| Мука **(в случае использования в мешках),** сход с сита, металлических примесей, сила магнита.  Контроль массы металлических примесей | 1 раз  в месяц | Механик | Журн ал |  |
| Яйцо - санитарная обработка **(в случае использования)** | Каждая партия | Повар | Инстру кция | |
| Овощи , корнеплоды свежие - (замачивание в растворе поваренной соли, уксусной кислоты) | Каждая партия | Повар |  |  |
| 4.  V | **Процесс производства продукции (контроль операционный):**  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08  \*СП 2.3.6.1079-01  ТТК, СТО Сборники TH | Технологические приемы и **технологические режимы в соответствии с описанием продукции - ТК, ТТК, ТИ** (продолжительность процесса производства, соотношение ингредиентов, рецептура, др.) | Каждый технологичес кий цикл | Шеф – повар  Повар |  |  |
| Температура воздуха на участке порционирования (не выше 16°С), стол с охлаждающей поверхностью | Ежедневно | Шеф – повар  Повар |  |  |
| Контроль проводимой витаминизации блюд **(при наличии)** | 1 раз в полугодие | АИЛ |  | |
| Определение содержания яиц в блюдах, в рецептуру которых включены свежие яйца (качественный метод) | в случае сомнения в качестве блюда | АИЛ |  |  |
| Контроль качества воды  **СанПиН**  **2.1.4.1074** | Органолептические показатели | Ежедневно |  |  | |
| Химический анализ | **1 раз в год** | АИЛ | прото | |
| Микробиологические показатели питьевой воды из разводящей сети помещений (выборочно): - моечных столовой и кухонной посуды; - производственных цехах, буфетах | **1 раз в квартал** |  | кол |  |
|  | Поверка средств измерений | Весы, Термометры Г игрометры | 1 раз в год  1 раз в 2 года  I раз в 2 года | ФБУ ЦСМ | Г рафик Свидет ельство | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этап процесса Мероприятия по ПК, Регламентируемый  НД | Объект контроля, Объем исследований ккт | **Кратность контроля** | Кем осуществл яется | **Учета:**  **я**  **докум<**  **НТЭЦ1В** |
| ' 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 5.  ! | **ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ: Контроль качества и безопасности продукции (бракераж)**  Нормативные документы на продукцию , в.т.ч. ГОСТ32967-2014 ГОСТ 33611-2015 ГОСТ 34426-2018 ГОСТ 33338-2015 и др.  СТО  ТУ ТИ ттк | **ККГ 1 -**  **Органолептические показатели** (балльная оценка)  Отбор суточной пробы , хранение | **Ежедневно**  (48 час при  Т 4(±2) градС) | Бракераж ная комиссия | Журна |
| Физико-химические показатели: контроль по закладке сырья (ТК, ТТК) | Каждый технологически й цикл | Шеф – повар  Повар |  |
| **Калорийность, выход** блюд, соответствие химического состава блюд рецептуое | **2 раза в год** (1 суточный рацион) |  |  |
| **Контроль проводимой витаминизации** | **2 раза в год**  1 блюдо | АИЛ | протоКО |
| Достаточность тепловой обработки (из рубленого мяса, птицы, рыбы) | **2 раза в год** 2-3 блюда исследуемого приема пищи | АИЛ | протоко |
| * Температура блюд при раздаче: * первых не ниже 75°С; * вторых не ниже 65°С; * холодные блюда и напитки от 7°С до 14°С; | Ежедневно | Повар |  |
| **Физико-химические**  **показатели**  ***(при нормировании в НД):***   * массовая доля сухих веществ (влажности); * массовая доля жира;   - массовая доля поваренной соли; - массовая доля общего фосфора; массовая доля хлеба;  - массовая доля витаминов; др. Пищевая и энергетическая ценность продукции (белок, жир, углеводы) *ГОСТ Р 54607.1 - ГОСТ Р 54607.8 ; ГОСТ25832. НПА* | **Каждый технологичес кий цикл:**  Контроль по закладке сырья (ТТК).  **Инструментал ь ный** проводится по требованию контролирующи х служб и потребителей | Шеф -повар  Повар  АИЛ | прото] ол |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | | Этап процесса Мероприятия по ПК, Регламентируемый  НД | Объект контроля, Объем исследований ККТ | Кратность контроля | Кем осуществл яется | Учети:  **я**  докум<  **НТПЦИ5** |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | б |
|  | 1 | **ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ: Контроль качества и безопасности продукции (бракераж)**  **ТР ТС 021/2011: Приложение 1,**  **Приложение! разд.1.12, 1.14;**  **ТР ТС 034/2013 Приложение 1 п.З;**  **ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 1 табл. 3,4;** | **Биологическая Безопасность Микробиологические показатели :**  - паразитарная чистота (для овощей - наличие яиц гельминтов и цист кишечных патогенных простейших) *МУК4.2.3016-12, МУК 4.2.2661-10.4.2-2004;*  патогенные  микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы по ГОСТ 31659, ГОСТ 31468, ГОСТ 21237;   * КМАФАнМ по ГОСТ 10444.15; * БГКП (колиформы) по ГОСТ 31747, ГОСТ 21237; * стафилококки S.aureus по ГОСТ 31746; * бактерии рода Proteus по ГОСТ 7702.2.7 * сульфитредуцирующие клостридии по ГОСТ 29185; * листерии L. monocytogenes по ГОСТ 32031, ГОСТ 21237; * бактерии рода V. parahaemolyticus *по НД* - бактерии рода Enterococcus *НД* * плесени по ГОСТ 10444.12 - дрожжи по ГОСТ 10444.15 | **1 раз в** |  |  |
| Шеф – повар  Повар  АИЛ | ПрОТОкол |
| по одному наименованию кулинарных изделий (блюдо)  **из группы: -овощные -мясные -рыбные - мучные** |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Этап процесса. Мероприятия. НПА, НД.** | **Объект контроля, Объем исследований НД на метод контроля** | **Кратность контроля** | **Кем осущест вляется** | **Учетная докумен тация** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | б |
| 5.  1 | продолжение: **ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ: Контроль качества и безопасности продукции**  **ТР ТС 021/2011: Приложение 3 разд. «Продукты детского питания» Приложение 4**  **Приложение 5**  **Приложение 6;**  **ТР ТС 034/2013 Приложение 3;**  **ТР ЕАЭС 040/2016 Приложение 6 табл.З;**  ТР ТС 023/2011  ТР ТС 024/2011  **ТР ТС 033/2013** | * Контроль показателей химической безопасности Содержание потенциально­опасных химических соединений: * Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть); по *ГОСТ 30178, ГОСТ30538. ГОСТ26927, ГОСТ 26930, ГОСТ 26932, ГОСТ 29933, ГОСТ 31262, ГОСТ 31266, ГОСТ 31628;* * Пестициды   (Г ексахлорциклогексан (а,|3,у-изомеры), ДДТ и его метаболиты) по *ГОСТ 23452,ГОСТ 30349, ГОСТ 30710, НПА;*  Микотоксины *по ГОСТ 30711, ГОСТ 28038НПА ;*   * Гистамин по *ГОСТ 31789, НПА;* * Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА), по *МУК 4.4.1.011-93, НПА;* * Диоксины *по ГОСТ 31792, НПА;* * Полихлорированные бифенилы по *ГОСТ 31983, ГОСТ 31792;* * Радионуклиды * (Цезий- 137, Стронций- 00) по *ГОСТ 32161, ГОСТ 32163, ГОСТ 32164;* * Антибиотики (левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин) по *ГОСТ 31694, ГОСТ 31903;* * Гормоны по *ГОСТ Р 50667* | \*Определ яются в случае обоснова иного предполо жения о возможном их наличии и по показаниям контролиру ющих служб  при необходим ости  **1 раз в год**  **по одному наименова НИЮ** кулинарны х изделий (блюдо) из группы: **-овощные -мясные -рыбные -мучные** | АИЛ | протокол |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этап процесса Мероприятия по ПК, Регламентируемый НД | Объект контроля, Объем исследований ККТ | Кратность контроля | Кем осуществл яется | Учетная документ ацпя |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| б. | **Процесс производства продукции**  **Контроль за соблюдением санитарно- эпидемиологичес кого режима на предприятии**  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08  \*СП 2.3.6.1079-01  МУ 2657-82 | Наличие запаса моющих и дезинфицирующих средств | Ежедневно | Мойщик | Инструк ция |
| Активность хлорсодержащих препаратов | 2 раза в год | АИЛ | Протокол |
| **Микробиологические исследования** смывов на наличие санитарно­показательной микрофлоры (БГКП) — объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала | **1 раз в полугодие**  (не менее 10 смывов) | Протокол |
| **Микробиологические исследования** смывов на наличие возбудителей иерсиниозов(оборудование, инвентарь в овощехранилищих и складах хранения, цехе обработки овощей) | **1 раз в полугодие** (не менее  5 смывов} | Протокол |
| Исследование смывов на наличие яиц гельминтов (оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень) | **1 раз в квартал** (5 смывов) | Протокол |
| Проведение санитарных дней: производственные, складские, бытовые помещения | не реже 1 раза в месяц | Шеф - повар | График |
| Качество санитарной обработки (отсутствие запаха) | Ежедневно | Шеф - повар |  |
| Стирка и починка санитарной одежды | постоянно | Шеф - повар |  |
| Учет времени работы бактерицидных ламп | Ежедневно | Повар | Лист журнал |
| Санитарное состояние помещений | Ежедневно | Шеф - повар | Лист журнал |
| 7. | **Медицинские осмотры персонала (на всех этапах производственно го процесса):** СанПиН 2.3/2.4.3590-20 \*СанПиН 2.4.5.2409-08 \*СП 2.3.6.1079-01 | **Медицинский осмотр работников предприятия** КТ наличие (отсутствие) признаков гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), заболевания ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей | Ежедневно перед началом работы | Шеф - повар | Журнал  Инстру кция |

Окончание таблицы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия по выполнению 1ШК** | **Объект контроля, Объем исследований ККТ** | **Кратность контроля** | **Кем осуществ ляется** | **Учетная документа ция** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 14. | **Производст венная среда**  Условия труда на рабочем месте  Санитарно- эпидемиолог ический режим  СанПиН 2.3/2.4.359 0-20  \* СанПиН 2.4.5.2409-08 \*СП 2.3.6.1079-01 Контроль за охраной окружающей среды | Уровни шума при работе технологического оборудования | При вводе объекта в эксплуатацию и после проведения ремонтных работ (1 исследование) и при эксплуатации  1 раз в год | Организац и я (служба) по аттестации рабочих мест  АИЛ | Протокол Испытаний  Заключение  Протоколы |
| Освещенность | При вводе объекта в эксплуатацию и после проведения ремонтных работ (3 точки) |
| Исправность осветительных приборов. Мощность используемых ламп, их количество | 1 раз в неделю | Шеф - повар |  |
| Параметры микроклимата складских помещений (темпепатура, влажность) | 1 раз в неделю | Шеф - повар |  |
| Контроль исправности вентиляционного оборудования | 1 раз в неделю | Шеф - повар | Чек лист |
| Контроль исправности технологического и холодильного оборудования | Ежедневно | Шеф - повар | Чек лист |
| Контроль работы бактерицидных ламп | Ежедневно | Чек лист |
| Наличие маркировки уборочного инвентаря | 1 раз в месяц | Уборщик |  |
| Пищевые отходы, санитарный брак - изолированные промаркированные емкости | Ежедневно | Уборщик |  |
| Твердые бытовые отходы в маркированные емкости с крышками | Ежедневно | Лицензиро ванная организац ИЯ | договор |
| 15. | Мероприятия по борьбе  с насекомыми и грызунами СПЗ.5.3.3223 СанПиН 3.5.2.3472 | Производственные и складские помещения | Ежедневно  1 раз  в месяц (при обнаружении) | Шеф –повар  Спец, служба | инструкция  Договор, Акт |

Пр им е ч а н и е:

документ действует до 01.01.2021 и может применяться в добровольном порядке.

4.Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Должность | Участие врачей- специалистов | Лабораторные и функциональные исследования | Дополнительные медицинские п р от и в о и о казя п и я |
| Зав.  производством  Повар  Кладовщик  Кухонный (подсобный) рабочий  Кассир- калькулятор  Мойщик  Уборщик  *Водителъ- экспеОитор*  *Механик* | 1 раз в год:  Врач-Терапевт Дерматовенеролог Оториноларинго лог  Стоматолог Врач-Психиатр Врач-Нарколог  \*\*Инфекционист | * Рентгенография грудной клетки; * Исследование крови на сифилис; * Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидпоказаниям;   -Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям;  - Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу в дальнейшем по медицинским и эпидпоказаниям; | Заболевания и бактерионосительство: 1)брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;   1. гельминтозы; 2. сифилис в заразном 3. лепра; 4. педикулез; 5. заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 6. заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 7. гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 8. инфекции кожи и подкожной клетчатки; 9. озена |
| *Водитель- экспедитор Механик* | **дополнительно**  Невролог Офтальмолог  Хирург | Аудиометрия Исследование вестибулярного анализатора Острота зрения Цветоощущение Определение полей зрения Офтальмоскопия глазного дна |  |

гигиенической подготовке

Примечай и е:

\* Приказ от 12 апреля 2011 г. N 302н Министерства здравоохранения и социального развития РФ (зарег, в Минюсте РФ 21 октября 2011 г. N 221 И);

\*\* участие специалиста только по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах;

\*\*\* При проведении предварительных и периодических осмотров всем обследуемым в обязательном порядке проводятся: клинический анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ); клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка); электрокардиография; цифровая флюорография или рентгенография органов грудной***клетки в 2-х проекциях (прямая и правая боковая), в условиях центра профпатологии или медицинского учреждения, имеющего права на проведение экспертизы профпригодности и связи заболевания с профессией в соответствии с действующим законодательством, проводится рентгенография органов грудной клетки в 2-х проекциях (.прямая и правая боковая); биохимический скрининг: содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина.***

Все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследований не реже 1 раза в год; женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

1. **Перечень осуществляющих работ и услуг, выпускаемой продукции, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Перечень работ, продукции** | **Требуемые документы** | **Регламентируемые документы** |
| **Вид деятельности** | Уведомление о начале предпринимательской деятельности  Экспертное заключение (собственник здания) | Федеральный закон « О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля)» (№294-ФЗ )  Федеральный закон « О санитарно­эпидемиологическом благополучии населения» (№ 52-ФЗ)  «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (№123-Ф3) |
| **Сырье**  **Услуги питания**  Продукция, реализуемая вне места оказания услуг **(при наличии)** | Товарно­сопроводительные документы, **обеспечивающие прослеживаемость** (свидетельство о государственной регистрации, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства, сертификаты соответствия и др.)  **Г осударственный надзор (контроль)**  ***Свидетельство о государственной регистрации;***  ***Декларация***  ***о соответствии*** | Технические регламенты Таможенного союза на пищевые продукты (вт.ч. ТР ТС 021/2011)  Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (№2300-1 от 07.02.1992г.);  Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (№29-ФЗ от 02.01.2000г.)  Федеральный Закон «О техническом регулировании»  (№184-ФЗ от 27.12.2002г.)  Технический регламент Таможенного  Союза ТР ТС 021/2011  «О безопасности пищевой продукции» (утвержден Решением Комиссии  Таможенного союза от 09.12.2011г., №880) |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/ п** | **Наименование Мероприятия** | **Ответственный за выполнение** | **Периодичность** |
| 1 | Выполнение предписаний учреждений контролирующих служб (Роспотребнадзор и др.) | Руководитель | Постоянно |
| 2 | Контроль за наличием необходимой документации, подтверждающей безопасность сырья, упаковочных материалов, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования, тары | Шеф - повар | Постоянно |
| 3. | Контроль за соблюдением кратности лабораторных исследований | Шеф - повар | Постоянно |
| 4 | Контроль за производственным процессом, соблюдением технологической дисциплины | Шеф - повар | Постоянно |
| 5 | Контроль условий хранения, реализации, транспортировки сырья | Шеф - повар | Постоянно |
| б | Контроль за своевременностью прохождения санитарно-гигиенического обучения и медицинских обследований персоналом предприятия | Шеф - повар | 1 раз в год |
| 7 | Технический контроль соответствия оборудования паспортным характеристикам | Шеф - повар | Постоянно |
| 8 | Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования, водопроводно-канализационной системы, системы вентиляции и отопления, энергообеспечения | Шеф - повар | Постоянно |
| 9 | Контроль за проведением дезинсекции и дератизации | Шеф - повар | Постоянно |
| 10 | Организация централизованной стирки и починки санитарной одежды | Шеф - повар | Постоянно |
| 12 | Принятие корректирующих мероприятий, в случае выявления несоответствий | Руководитель | Постоянно |
| 13 | Проведение санитарных дней | Шеф - повар | не реже 1 раз в месяц |

**7. Организационные мероприятия**

1. Перечень форм учета и отчетности по вопросам,  
   связанными с осуществлением производственного контроля

Журнал бракеража сырья (входной контроль) (чек - листы, сопроводительные документы)

Журнал бракеража готовой продукции (приемочный контроль)

Журнал гигиенический (здоровья) (чек -лист, медицинских осмотров персонала)

Температурный журнал (чек- лист контроля)

Журнал контроля мукопросеивательной системы (при наличии)

Журнал учета мелкого инвентаря (при использовании)

Журнал санитарного состояния производства (чек- лист контроля )

Лист (журнал) учета работы бактерицидных ламп

Лист контроля процессов дефростации

Лист контроля оборудования

График проведения санитарных дней

График прохождения медицинских осмотров

График поверки средств измерений (весы, термометры)

Результаты лабораторного контроля (протоколы испытаний)

Инструкции, регламенты технологического контроля производства и др.

1. **Перечень возможных ситуаций, создающих угрозу санитарно­эпидемиологическому благополучию населению**

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень возможных ситуаций (несоответствий)** | **Корректирующие действия** |
| Возникновение или опасность возникновения аварийных ситуаций, создающих угрозу нанесения вреда жизни или здоровью потребителей, окружающей среде.  Случай пищевого отравления | Немедленно сообщить в федеральные и региональные органы исполнительной власти (Роспотребнадзор, Россельхознадзор, Росприроднадзор, Агентство по ветеринарии и др.). Приостановление работы предприятия (оказания услуги). |
| Обнаружение поступившего сырья, поврежденного грызунами, помета грызунов или других следов их деятельности | Немедленно приостановить использование, сообщить в специализированную службу |
| Обнаружение сырья, не соответствующего требованиям нормативных документов по показателям безопасности, с истекшими сроками годности | Прекратить использование.  Утилизация в установленном порядке. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Перечень возможных ситуаций (несоответствий)**  Отсутствие электроснабжения и водоснабжения;  неисправность оборудования, авария канализационной системы | **Корректирующие действия**  Приостановить эксплуатацию; Устранить причину аварии; Утилизация испорченной продукции |
| Выявление при медицинском осмотре работников с катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями кожи рук | Отстранить работников от работы |
| Возгорание, пожар | Установка системы пожарной сигнализации и средств пожаротушения |
| Не соответствие продукции требованиям нормативно-правовых документов по результатам лабораторных испытаний, в том числе по показателям безопасности на соответствие требованиям технических регламентов.  Продукция с истекшим сроком годности | Приостановить использование. Провести внеплановый санитарный день.  Приостановление деятельности предприятия. Возврат поставщику.  Утилизация в установленном порядке. |
| Выявление при производственном контроле нарушений правил личной гигиены | Отстранить работников от работы.  Проведение обучения (личная беседа). |
| Выявление при производственном контроле нарушения режима хранения продукции (сырье, полуфабрикаты, продукция) | Ремонт холодильного оборудования, наладка, поверка термометра |
| Обнаружение в изделиях посторонних предметов ( в т.ч. металлических примесей) | Утилизация продукции. Наладка системы, проверка силы магнита. |
| Выявление при производственном контроле нарушений технологических режимов при приготовлении продукции (несоответствие температуры и продолжительности выпечки, жарки, варки) | Проведение санитарно­гигиенического обучения (личная беседа), повышение квалификации ^семинары) |

ПРИЛОЖЕНИЕ  
(справочное)

А. Организационно-распорядительная документация  
(инструкции)

1. Приказ (о назначении ответственного лица за организацию производственного контроля, план мероприятий) — на 2 листах;
2. Организационная структура предприятия - на 1 листе
3. Блок-схема технологического процесса (поточность) - на 2 листах; листе;
4. Рабочие листы по контролю опасных факторов - на 4 листах;
5. Инструкция по входному контролю - на 10 листах;
6. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию - на 7 листах;
7. Инструкция по санитарной обработке помещений - на 9 листах;
8. Инструкция по дезинсекции и дератизации - на 3 листах;
9. Санитарно-гигиенические требования к персоналу. Инструкция о ежесменных медицинских осмотрах работников - на 14 листах;
10. Порядок ведение документации по процедурам ХАССП - на 3 листах;
11. Перечень и характеристика опасных факторов - на 10 листах;
12. График санитарной обработки- на 1 листе;

Б. Образцы (макеты, формы) документов по  
регистрации результатов производственного контроля

Формы журналов по производственному контролю — на 9 листах;

График медицинских обследований - на 1 листе;

График санитарных дней - на 1 листе:

График поверки СИ - на 1 листе;

Лист учета работы бактерицидной лампы - на 1 листе;

Лист контроля санитарного состояния - на 1 листе;

Лист контроля мед. осмотра персонала - на 1 листе;

Лист контроля оборудования - на 1 листе;

Лист контроля процессов дефростации - на 1 листе;

Лист регистрации температуры хранения - на 1 листе;

Лист контроля воды - на 1 листе;

Чек-лист контроля сырья (образец) - на 3 листах;

Чек-лист контроля готовой продукции (образец) - на 4 листах;

***Лист ознакомления*** *(персонала с программой производственного контроля);*

***Лист регистрации изменений***

|  |
| --- |
| **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 33**  **С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»**  **Петропавловск – Камчатского городского округа** |
| 683024, г. Петропавловск-Камчатский, проспект Рыбаков, 30, тел. (8 4152) 23-22-43  school33\_pkgo\_41@mail.ru |

ПРИКАЗ

г. Петропавловск-Камчатский

**15 декабря 2020 г.**

**|о внедрении процедур ХАССП|**

С целью выполнения требований действующего законодательства в области технического регулирования по организации производственного контроля **на предприятии общественного питания - столовая** и внедрения процедур с учетом принципов ХАССП при осуществлении процессов производства продукции общественного питания

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

1. Назначить ответственным за внедрение **процедур ХАССП и проведение производственного контроля**  в МАОУ «Средняя школа № 33», за обеспечение качества и безопасности оказываемых услуг общественного питания – шеф – повара Нохрину О.Ф..
2. Шеф – повару Нохриной О.Ф. в **срок до 31 декабря 2020 года** провести актуализацию технологической документации, процедурных документов по организации производственного контроля с учетом требований технического регламента Таможенного союза ГР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и рекомендаций по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 56671-2015.
3. Шеф – повару Нохриной О.Ф. систематически проводить работу по внедрению, поддерживанию и функционированию процедур ХАССП; организации и проведению производственного контроля, в том числе ежедневно организовывать контроль технологических процессов производства, органолептическую оценку качества сырья и готовой продукции, осмотр работников предприятия в соответствии с требованиями технических регламентов Таможенного союза, действующего законодательства Российской Федерации и санитарных правил, осуществлять приемку готовой продукции, оформлять соответствующие документы, обеспечивающих прослеживаемость с учетом «Программы (схемы) производственного контроля».
4. Ежедневно результаты производственного контроля регистрировать в журналах установленной формы.
5. Утвердить план мероприятий по внедрении процедур ХАССА (приложение).

**Директор МАОУ «Средняя школа № 33» И.Н. Козырь**

|  |
| --- |
| **МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 33**  **С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»**  **Петропавловск – Камчатского городского округа** |
| 683024, г. Петропавловск-Камчатский, проспект Рыбаков, 30, тел. (8 4152) 23-22-43  school33\_pkgo\_41@mail.ru |

УТВЕРЖДАЮ руководитель

«15» декабря 2020 г.

ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ  
ПО ВНЕДРЕНИЮ ПРОЦЕДУР ХАССП  
**(в столовой )**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Мероприятие** | **Срок выполнения** | **Ответствен н ы й исполнитель** | Примечани |
| 1. Разработать и утвердить программу производственного контроля | 31.12.2020 | Шеф - повар (с привлечение специалистов) |  |
| 2. Разработать процедуры ХАССП (инструкции, чек-листы, др.) | 31.12.2020 | Шеф - повар (привлечение специалистов) |  |
| 3. Обеспечить наличие инструкций по соблюдению правил гигиены и санитарного режима | 31.12.2020 | Шеф - повар |  |
| *4.* Ознакомить работающий персонал с требованиями Программы производственного контроля и принципов ХАССП | 31.12.2020 | Шеф - повар |  |
| 5. Внедрить процедуры с учетом принципов ХАССП (регистрация результатов производственного контроля, инструкции, др.) | 31.12.2020 | Шеф - повар |  |
| 6. Провести проверку (внутренний аудит) по внедрению процедур ХАССП | 01.05.2021 | Шеф - повар |  |
| 7. Разработать (расчет, оформление, утверждение) технико-технологические карты на продукцию (ТТК) | 25.04.2021 | Шеф - повар (с привлечением специалистов) |  |
| 8. Заключить договор с аккредитованной лабораторией на выполнение производственного контроля | 31.12.2020 | Шеф - повар |  |
| 9. Повысить квалификацию персонала (пройти санитарно-гигиеническое обучение, участие в семинарах, др.) | 01.03.2021 | Руководитель |  |
| 10. Приобрести мониторинг оборудования на кухне (технологическое, холодильное, контрольный термометр, др.) | 01.04.2021 | Руководитель |  |

ОРГАНИЗАЦИОННАЯ СТРУКТУРА  
(услуги питания столовой)





БЛОК-СХЕМА производства кулинарных изделий (ОБЩАЯ)

Кулинарные изделия, блюда

Тапа, инвентарь

Вола

Персонал

**Сырье и полуфабрикаты**

Мойка, обработка

Очистка воды

Приёмка, оценка

▼

**Хранение**

Мойка

Измельчение (нарезка)

Отказ от приема

Возврат поставщику

Соотв. СП

\_±

Разделка

Соотв.

СП

Использование

Хранение

Соотв.  
НД

Медицинский

осмотр

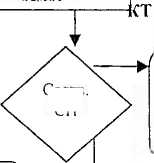
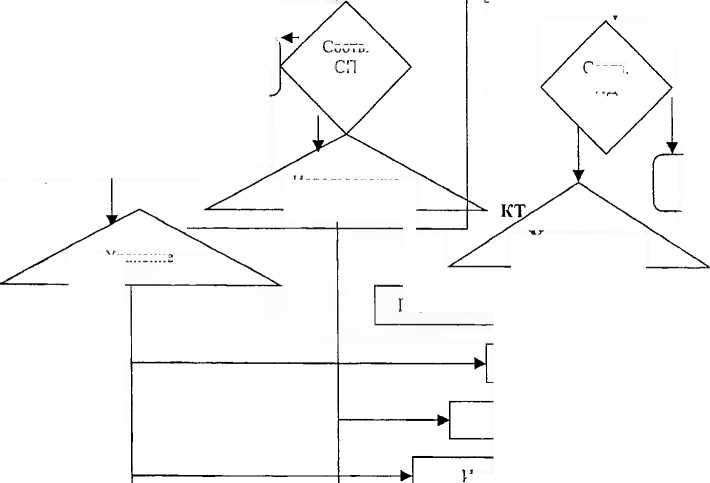
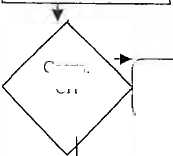
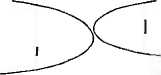
Соотв. СП

Отстране нпе от работы

КТ

Подготовка сырья (дефростация, просеивание, др)

КТ



> Тепловая обработка (варка, жарка, др)

Порционирование, отделка

**Бракераж (оценка)**

Раздача, отпуск  
(реализация)

КТ

КТ

и CS &

С

**<U**

+-

Взвешивание, упаковывание, маркирование  
(при доставке в буфет)

■<

ч о

Ч

V© о U

Приёмка

Доработка, утилизация

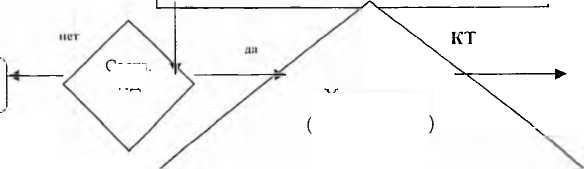
Соотв.

НД

Хранение  
(при доставке)

Транспортирование

(при доставке)



Основные участки производства продукции и схема соблюдения поточности представлена рисунке:

Поступление сырья

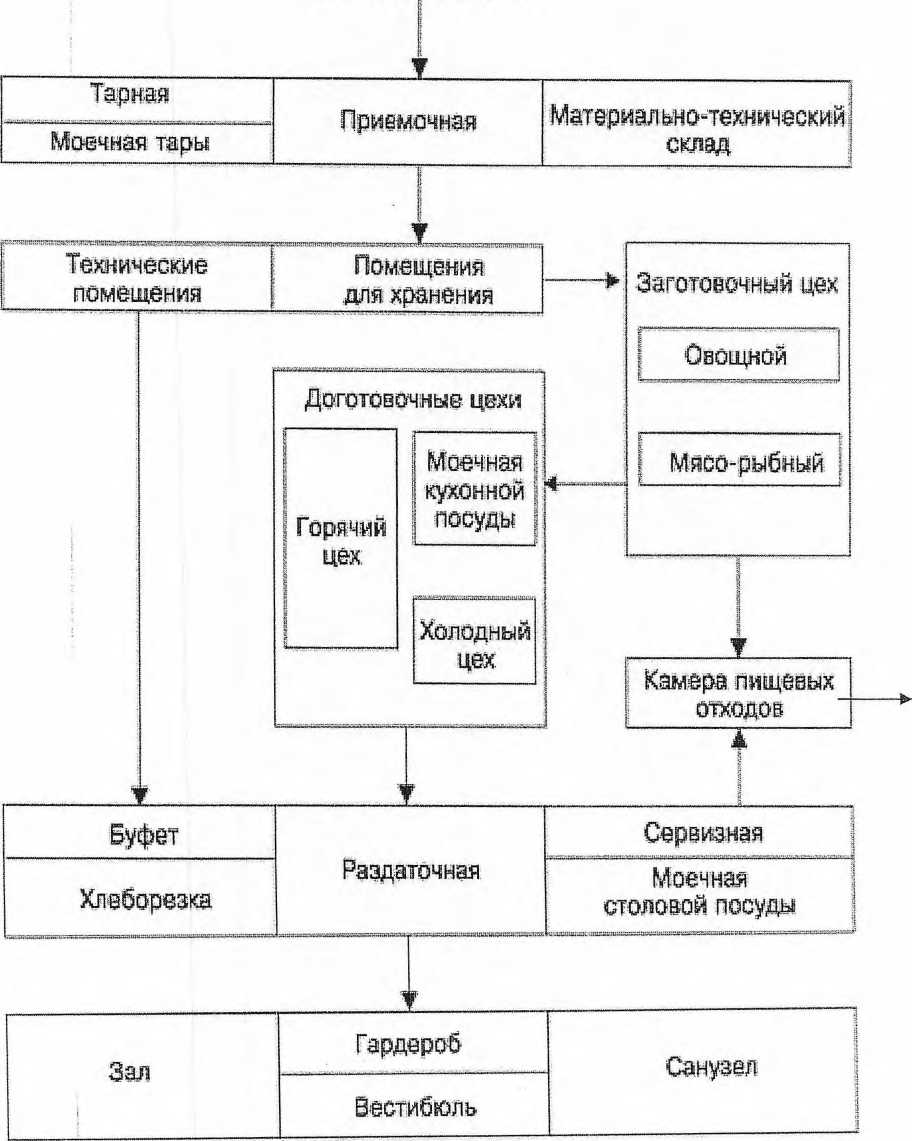


Рис. Схема производственных участков и поточности при производстве продукции общественного питания (столовая полного цикла)

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП Программа производственного контроля. Столовая общеобразовательной организации

Приложение 4

РАБОЧИЙ ЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

**(при производстве полуфабрикатов высокой степени готовности)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап процесса Критическая контрольная \_\_ точка** | **Опасный фактор** | **Критические пределы для каждой превентивной меры** | **Мониторинг** | | | | **Корректирую щие действия** | **Верификация** |
| **Что** | **Как** | **Частота** | **Кто** |
| 1 .Сырье - ХРАНЕНИЕ  **КТ** | Физический:  Органолептиче ские показатели | Температура хранения заявленная изготовителем  Срок хранения; Внешний вид; | Холодильник Воздух: Температура; Влажность | Термометр по ГОСТ 28498 Визуальный метод; Г игрометр- психрометр ВИГ-2 (предел показаний по шкале 5-40°С, погрешность ±1°С: относительная влажность 0-90% погрешность ±3°С  Инструментальный метод | Ежедневно  Каждая партия  В случае сомнения в качестве | Зав. производст вом  ИЛ, АИЛ | Входной контроль;  Поверка термометра; | Свидетельство о поверке СИ  Температурный журнал  Протоколы |
| Физико­химические показатели Биологический | Микробиологиче ские показатели |
| 2.  Подготовка сырья к производству  **кт** | Физический | Температура воздуха в цехе | Температура;  Время | Термометр по ГОСТ 28498:  Визуальный | Каждая партия | Повар | Поверка термометра | Свидетельство о поверке СИ |
| Физический | Температура в толще  Продолжится ь ность дефростации | Сырье (Мясное Рыбное) | Термометр по ГОСТ 28498;  Часы, Визуальный | Каждая партия | Журнал Чек- лист |
| 3. Приготовлен ие п/ф | Физический | Соотношение ингредиентов соответствие ТТК | Полуфабрика ты | Визуальный метод Весы | Каждая партия | Повар | Повторная обработка |  |

1

Программа производственного контроля. Столовая общеобразовательной организации

Приложение 4

РАБОЧИЙ ЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Окончание таблицы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап процесса, Критическая Контрольная точка** | **Опасный фактор** | **Критические пределы для каждой превентивной меры** | **Мониторинг** | | | | **Корректирую щие действия** | **Верификация** |
| **Что** | **Как** | **Частота** | **Кто** |
| 5.  Замораживание (охлаждение) | Физический | Температура (минус 18 °C; или 0 °C) Время 1 час | Температура Продолж­ность | Визуальный; Термометр Часы | Каждая партия | Повар | Соблюдение ТТК |  |
| 6.  У паковывание | Физический  Биологический | Герметичность | Упаковка | Визуально  Наличие вакуума | Каждая партия | Повар | Избегание попадание влаги | Приемочный контроль |
| 7. ХРАНЕНИЕ готовой продукции **кт** | Физический | Температура хранения: для п/ф замороженных - минус 18°С;  охлажденных от 2 до б °C.  Срок годности | Температура в холодильнике | Термометр по ГОСТ 28498; | Каждый день | Шеф - повар | Наладка автоматическ их датчиков | Температурный журнал |
| Биологический | Микробиологичес кие показатели | Продукция | Лабораторный контроль | в соответствии с Программой | АИЛ | Снятие с реализации | Журнал |
| 8. Процесс ПРОИЗВОДСТ ВА продукции **КТ** | Биологический | Наличие признаков гнойничковых заболеваний и т.д. | Кожа рук и открытые части тела работников занятых в производстве продукции | **Визуально,** в соответствии с «Порядком» | Ежесменно, перед началом работы | Шеф - повар | Отстранение от работы, перевод на другой участок | Журнал Санитарная книжка, справка с медучреждения |
| 9. Приемка (БРАКЕРАЖ) **КТ** | Физический Органолептиче ские | Внешний вид, вкус, запах и др. | Продукция | Визуально (балльная оценка) | Каждая партия | Комиссия | Утилизация | Бракеражный  Журнал |

7

управление качеством пищевых продуктов на ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП Программа производственного контроля. Столовая общеобразовательной организации

Приложение *4*

РАБОЧИЙ ЛИСТ ПО КОНТРОЛЮ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКИИ (блюда, кулинарные изделия)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап процесса, ККТ** | **Опасный фактор** | **Критические пределы для каждой превентивной меры** | **Мониторинг** | | | | **Корректирую щие действия** | **Верификация** |
| **Что** | **Как** | **Частота** | **Кто** |
| 1 **ХРАНЕНИЯ СЫРЬЯ** (полуфабрикат материалы) **КТ** | **Физический:**  Органолептич еские показатели | **Температура хранения**  (в соответствии с заявленной изготовителем) Срок годности; Внешний вид; Наличие посторонних включений | Холодильни к  Воздух: Температура; Влажность  Сырье (при сомнении) | Термометр по ГОСТ 28498  Визуальный метод; Гигрометр- психрометр ВИГ-2 (предел показаний по шкале 5-40°С, погрешность ±ГС: относительная влажность 0-90% погрешность ±3°С Инструментальный метод | **Ежедневно**  Каждая партия  В случае сомнения в качестве | Шеф- повар  АИЛ | Входной контроль;  Поверка термометра; | Свидетельство о поверке СИ  **Журнал**  Протоколы |
| Биологический | Микробиологические показатели |
| 2. Подготовка сырья к производству, в т.ч.  Дефростация Замачивание Просеивание **КТ** | Физический | Температура воздуха в цехе 16°С | Температура | Термометр по ГОСТ 28498;  Визуальный | Каждая партия | Повар | Поверка термометра | Свидетельство о поверке |
| Продолжительность дефростации - 2 час | Продолжите лы-юсть | Часы Визуальный | Чек-лист |
| Физический | Механические включения, металлопримеси | Сход с сита, металлеприме си | И нстру м е нтал ь н ы й Весы с НПВ 2,0 кг, с погрешностью ± 0,005 | 1 раз 10 дней | Повар | Проверка силы магнита;  Поверка весов | Журнал |
| Приготовление блюд, изделий | Физический | Соотношение ингредиентов (РЦ, ТТК) | Блюдо | Визуальный метод Весы | Каждая партия | Шеф - повар | Повторная обработка |  |

Окончание таблицы

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП Программа производственного контроля. Столовая общеобразовательной организации

ние 4

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап процесса, \_\_ ккт** | **Опасный фактор** | **Критические пределы для каждой превентивной меры** | **Мониторинг** | | | | **Корректирую щие действия** | **Верификация** |
| **Что** | **Как** | **Частота** | **Кто** |
| 4.Термическая обработка **КТ** | Физический Органолептич еский | Прод олжител ь н ость Внешний вид | Внешний виддюказате ли КИП | Часы;  Визуальный метод | Каждая партия | Повар | Повторная обработка |  |
| **5.Процесс производства (все операции по производственно му циклу) кт** | **Биологическ**  **ИЙ** | Наличие признаков гнойничковых заболеваний (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др.; заболевания ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей) | **Руки и открытые части тела персонала** | Визуальный метод | **Ежедневно** | Шеф - повар | Применение средств защиты; Отстранение от работы | Журнал |
| б. ОТПУСК (Бракераж)  **КТ** | Физический | **Органолептическая (бальная) оценка (внешний вид, вкус, запах, др.)** | Продукция | Визуально | Каждая партия | Бракераж ная комиссия | У типизация | Бракеражный журнал |
| 7. Порциониро- вание | Биологический | Стол с охлаждаемой поверхностью (Т 16°С). | Помещения (участки) | термометр по ГОСТ  28498 | Ежедневно | Повар | Регулирование температуры (вентиляция) |  |
| 8. Охлаждение (при необходимости) | Физический | Температура: - б °C;  Продолжительность: 1-3 час | Температура Время | Термометр по ГОСТ 28498; Часы | Каждая партия | Повар | Соблюдение РЦ, ТТК |  |
| 9. Упаковка при необходимости | Физический | Герметичность Температура Продолжительность | Упаковка | Визуально Термометр по ГОСТ 28498; | Каждая партия | Шеф - повар | Избегание  попадание влаги | Приемочный контроль |
| Ю. **Хранение (доставка) готовой продукции**  **КТ** | **Физический** | Температура хранения:  - 4(±2)°С -для охлажденных; | Температура в холодиль­нике | термометр по ГОСТ 28498 | Ежедневно 2-3 раза в смену | Наладка автоматически х датчиков | **Журнал** |
| Биологический | Микробиологические показатели | Продукция | Инструмента льный | в соответствии с Программой | АИЛ | Снятие с реализации | Журнал Акт |

Приложение № 5

УТВЕРЖДАЮ « »20 г.

Инструкция  
по осуществлению входного контроля и хранению сырья  
(верификация закупленной продукции)

**Входной контроль -** контроль продукции поставщика, поступившей к потребителю или заказчику и предназначаемой для использования при изготовлении, ремонте или эксплуатации продукции (ГОСТ 16504-81 «Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения»).

Входной контроль проводят с учетом рекомендаций ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

Сырье, пищевые продукты, материалы (далее сырье), в том числе ■ закупаемые по импорту, используемые для изготовления пищевой продукции | по показателям безопасности должны соответствовать техническим регламентам Таможенного союза, нормативным правовым актам, действующим на территории Российской Федерации (НПА).

Каждая партия сырья должна и иметь документы, подтверждающие их качество и безопасность и обеспечивать прослеживаемость.

Непереработанная продукция животного происхождения подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе в установленном порядке.

Каждая партия поступающего на производство сырья подвергается входному контролю в соответствии с программой производственного контроля.

Входной контроль проводит ответственное лицо (в соответствии с должностной инструкцией, приказом и др.).

Результаты регистрируются в журналах или чек-листах установленной формы (приложение к ППК).

При необходимости (при проведении внутреннего аудита) применяют лист контроля сырья (приложение).

При поступлении сырья на склад (участок приемки), предварительно проводится контроль сопроводительной документации (накладная, удостоверение качества, декларация о соответствии, ветеринарный сертификат и др.).

При входном контроле каждую партию сырья подвергают визуальному осмотру по следующим параметрам:

* соответствие вида и наименования поступившей продукции - маркировке на упаковке и сопроводительной документации, обеспечение прослеживаемости;
* соответствие принадлежности поступившей продукции к партии, указанной в сопроводительной документации;
* наличие сопроводительных документов, подтверждающих безопасность и отсутствие контаминации в продукции;
* соответствие упаковки установленным требованиям (целостность, исправность, герметичность, не загрязненность и т.д.);
* соблюдение заявленных изготовителем на маркировке сроков годности и режима транспортирования (хранения);
* соответствие маркировки установленным требованиям, объем информации на этикетке (маркировке) должен содержать в том числе **следующие данные:**

наименование продукции;

1. термическое состояние (замороженные). Информация об использованном сырье - «изготовлено из замороженного сырья»;
2. состав (кроме однокомпонентных);
3. количество продукции (масса, объем);
4. дата изготовления продукции;
5. срок годности продукции;
6. условия хранения продукции.
7. наименование и место нахождения изготовителя;
8. рекомендации и (или) ограничения по использованию (для полуфабрикатов);
9. показатели пищевой ценности пищевой продукции;
10. сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов ( ГМО)
11. единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
12. Может быть указаны дополнительные сведения, в том числе:

* сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция,
* придуманное название пищевой продукции,
* товарный знак, сведения об обладателе права на товарный знак.

Все поступающие сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной (технической документации), заявленной на маркировке.

При приемке, выборочно проводится органолептическая опенка сырья и продуктов характерная для вида (группы) продукции, в том числе по следующим показателям:

* Внешний вид (размер, форма и др.);
* Цвет;
* Консистенция;
* Запах, Вкус.

В случае обнаружения несоответствий по указанным показателям, сырье направляется на испытание по физико-химическим и микробиологическим показателям на соответствие требованиям нормативных документов, результаты регистрируются в журналах установленной формы.

В случае установления несоответствий по микробиологическим показателям, сырье возвращается продавцу (поставщику) или утилизируется в установленном порядке по согласованию с уполномоченными органами.

**НЕ принимаются** для производства:

Пищевая продукция без маркировки, сопроводительных документов, обеспечивающих их прослеживаемость;

Пищевая продукция продовольственное сырье с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

Непотрошеная птица.

Мясо диких животных.

Яйца и мясо водоплавающих птиц.

Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, j кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.

Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленым яйцом.

Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.

Простокваша - "самоквас".

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

Квас.

Соки концентрированные диффузионные.

Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не

прошедшая первичную обработку и пастеризацию.

Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.

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

Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.

Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.

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

Острые соусы, кетчупы, майонез.

Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.

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

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

Ядро абрикосовой косточки, арахис.

Газированные напитки; газированная вода питьевая.

! Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.

Жевательная резинка.

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

Карамель, в том числе леденцовая.

Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово­ягодного сырья.

Окрошки и холодные супы.

Яичница-глазунья.

Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.

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

Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.

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

Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

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

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

**Не допускается** использовать следующее сырье:

* продукты убоя продуктивных животных и птицы, подвергнутое повторному замораживанию;
* мясо продуктивных животных механической обвалки и мясо птицы механической обвалки;
* блоки замороженные из различных видов жилованного мяса животных, а также субпродуктов (печени, языка, сердца) со сроками годности более 6 месяцев;
* коллагенсодержащее сырье из мяса птицы;
* говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани свыше 20 процентов;
* свинина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 70 процентов;
* баранина жилованная с массовой долей жировой ткани свыше 9 процентов;
* мясо быков, хряков и тощих животных;
* субпродукты продуктивных животных и птицы, за исключением печени, языка, сердца;
* яйца и мясо водоплавающих птиц;
* растительные масла с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира (за исключением оливкового масла); оливковое масло с перекисным числом более 2 ммоль активного кислорода/кг жира;
* жгучие специи (перец, хрен, горчица);
* уксус;
* сырье, полученное с применением генно-инженерно- модифицированных организмов (ГМО).

Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями.

Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении (участке).

Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.

Мешки с сырьем перед опорожнением очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву.

Бидоны и банки с сырьем зачищают от поверхностных загрязнений и дезинфицируют. Стеклянные банки и бутылки тщательно осматривают и отбирают разбитые и треснувшие.

После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья и пищевых продуктов в многооборотной таре и транспортной упаковке в производственных помещениях не допускается.

Многооборотная тара и транспортная упаковка не должны храниться в подготовительном отделении. Перемещение сырья и полуфабрикатов производственной территории должна производиться в маркированных закрытых емкостях.

Внутрицеховая тара и тарооборудование должны быть чистыми, сухими, без постороннего запаха.

Оборотная тара перед ее использованием должна подвергаться обязательной дополнительной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

Сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 25 см от уровня пола и на 50 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита.

Соль должна храниться в таре или отдельных емкостях с крышками.

Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

Консерванты, усилители вкуса, кислоты и другие пищевые добавки должны храниться в заводской упаковке с маркировкой изготовителя.

Оборотная тара перед ее использованием должна подвергаться обязательной дополнительной обработке в организации независимо от того, была ли она обработана до доставки в организацию.

Сырье, вспомогательные материалы и готовая продукция должны храниться в складах и экспедиции на стеллажах и подтоварниках на расстоянии не менее 25 см от уровня пола и на 50 см от стен штабелями с сохранением между ними проходов шириной не менее 75 см.

Все сыпучее сырье перед использованием должно пропускаться через магнитоуловители и просеиваться через сита.

Соль должна храниться в таре или отдельных емкостях с крышками.

Жиры, яйца и молочные продукты должны храниться в холодильных камерах в соответствии с условиями и сроками годности, установленными изготовителем.

Консерванты, усилители вкуса, кислоты и другие пищевые добавки должны храниться в заводской упаковке с маркировкой изготовителя.

Пересыпание и переливание пищевых добавок в другую посуду для хранения не допускается.

Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности.

Свежие фрукты и ягоды перед использованием тщательно промываются и просушиваются.

Сухофрукты тщательно перебираются, из них удаляются посторонние примеси, затем промываются на решетках с проточной водой при температуре около 5 °C. Цукаты перебираются.

Семена масличных культур очищают от посторонних примесей на сортировочных машинах или перебирают вручную на столах.

Поврежденные насекомыми, заплесневелые и недоброкачественные орехи, миндаль и семена масличных культур удаляют.

Распаковка ящиков с яйцами, санитарная обработка и получение яичной массы проводятся при соблюдении строгой поточности в специально выделенных помещениях.

Работники, проводившие работу по приготовлению яичной массы из яиц водоплавающей птицы, должны тщательно вымыть руки с мылом и обработать дезинфицирующим раствором

Подготовленные для приготовления яичной массы яйца (предварительно овоскопированные и отсортированные) обрабатываются в

четырехсекционной ванне в следующем порядке:

* в первой секции - замачивание в воде при температуре 40 - 45 °C в течение 5-10 мин.;
* во второй секции - обработка любым разрешенным моющим средством в соответствии с инструкцией по применению;
* в третьей секции - дезинфекция любым разрешенным дезсредством в соответствии с инструкцией по применению;
* в четвертой секции - ополаскивание горячей проточной водой при температуре не ниже 60 °C.

Замена растворов в моечной ванне должна производиться не реже 2 раз в смену.

Обработанные яйца разбиваются на металлических ножах и выливаются в специальные чашки емкостью не более 5 яиц. После визуального осмотра (на внешний вид, запах) яичная масса переливается в другую большего размера производственную тару.

Продолжительность хранения яичной массы при температуре не выше 6 °C для приготовления кремов - не более 8 ч, для изготовления выпечных полуфабрикатов - не более 24 ч. Хранение яичной массы без холода не допускается.

Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в специальную емкость или тару с маркировкой "Санитарный брак".

Не допускается использование санитарного брака в производстве изделий.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата.

Продукты, имеющие специфический запах (специи), хранят отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, соль, сахар и др.)

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Приложение5

**ЛИСТ ПРОВЕРКИ СЫРЬЯ  
ПРИ ПОСТУПЛЕНИИ  
(входной контроль)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование: | | Маркировка: | |
| Страна изготовления: | | Способ доставки: | |
| Наименование поставщика: | | Дата: | |
|  | ***Данные контроля*** | *Рекомендации производству* | *Принятые меры к поставщику* |
| Наличие сопроводительных документов на сырье |  |  |  |
| Вес груза при получении |  |  |  |
| Состояние тары, упаковки, маркировки |  |  |  |
| Температура внутри транспортного средства (в толще продукта) |  |  |  |
| Наличия следов размораживания |  |  |  |
| Наличие следов насекомых и грызунов |  |  |  |
| Наличие санитарного паспорта на транспорт |  |  |  |
| Наличие санитарной одежды у водителя |  |  |  |
| Состояние кузова транспортного средства. Наличие автоматического датчика (термометра ) | i |  | . — |

Приложение № 6

УТВЕРЖДАЮ « »20 г.

Инструкция  
по предупреждению попадания  
посторонних предметов в продукцию

1. Складские и производственные помещения
2. Складские и производственные помещения должны содержаться в чистоте и порядке. Стены и полы помещений необходимо содержать в исправном санитарно-техническом состоянии во избежание попадания посторонних предметов в продукцию.
3. Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов.
4. Все проемы, а также открывающиеся окна и форточки должны быть в теплое время года защищены сеткой от мух и других насекомых.
5. Рабочие места производственных помещений должны иметь освещение, соответствующее установленным требованиям.

Оконные стекла должны быть целыми, чистыми (пронумерованными).

1. Электролампы должны быть оборудованы защитной арматурой.

1 При проведении ремонта помещений должны приниматься меры, исключающие возможность попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию, находящиеся в помещении.

**6. Для устранения попадания стекла от разбитых окон, ламп и других стеклянных приборов должен быть установлен строгий контроль за сбором разбитого стекла с составлением акта в каждом отдельном случае с указанием времени, причины и виновного. Акты хранятся у руководителя.**

При передаче смен ответственные лица должны сообщать о целостности оконных стекол, электроламп *и* плафонов, стеклянной посуды.

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

II. Оборудование, инвентарь и уход за ними

1. Состояние действующего оборудования должно исключать возможность попадания в продукцию посторонних предметов, смазочных материалов, и др.
2. Вся аппаратура, связанная с переработкой сыпучих продуктов должна быть снабжена соответствующими сетками (сито) и магнитными устройствами.
3. Внутренняя поверхность оборудования и инвентаря должна быть гладкой и легко подвергаться мойке и дезинфекции.

В случае необходимости защиты продукции от влияния материала оборудования применяются покрытия, разрешенные Роспотребнадзором.

Деревянные рабочие поверхности разделочных столов и другой производственный инвентарь должны быть покрыты листовым материалом, разрешенным Роспотребнадзором.

Применение инвентаря из белой жести и с наличием коррозии запрещаются.

Зонты и вентиляционные трубы над оборудованием соприкасающиеся с пищевой продукцией, должны быть изготовлены из антикоррозионных материалов или покрыты соответствующими лаками.

1. Оборудование, тара и инвентарь до начала смены должны тщательно проверятся на исправность, чистоту и отсутствие посторонних предметов.

Тара и инвентарь должны быть промаркированы.

За состоянием внутрицеховой тары и инвентаря должен быть установлен тщательный контроль с целью его совместного ремонта.

Термометры (при наличии) на оборудование должны быть заключены в оправу, вмонтированную в аппаратуру, а переносные стеклянные термометры, применяемые для замера температуры продукции, должны быть обшиты шелковой или капроновой сеткой или иметь металлическую или деревянную оправу.

1. На предприятии должна быть опись всех находящихся в обращении стеклянных термометров и других бьющих и мелких измерительных приборов, а также лабораторной посуды, мерных стаканов (при наличии) и установлена ответственность за их учет и сохранность. Необходимо периодически проводить их инвентаризацию.
2. На предприятии должна быть опись всех находящихся в обращении стеклянных термометров и других бьющих и мелких измерительных приборов, а также лабораторной посуды, мерных стаканов (при наличии) и установлена ответственность за их учет и сохранность. Необходимо периодически проводить их инвентаризацию.
3. Запрещается пользоваться лабораторной стеклянной посудой на производственных участках (за исключением проб при микробиологических анализах).
4. Битая посуда должна актироваться в каждом отдельном случае в присутствии представителя руководства (или лаборатории).
5. Планово-предупредительный ремонт и осмотр оборудования необходимо проводить в период плановых остановок производства. Аварийный ремонт оборудования в процессе работы может производиться только с принятием соответствующих мер, исключающих возможность попадания в продукцию посторонних предметов.
6. Весь мелкий слесарный инструмент, детали и материалы, применяемые при ремонте оборудования, должны находиться в специальных ящиках. Не допускается оставление слесарных деталей и остатков сломанного оборудования вне участка проведения ремонтных работ.
7. Перед пуском в действие оборудования после ремонта необходимо убрать гайки, болты, ключи, гвозди и т.п., произвести уборку помещения и санитарную обработку оборудования.

Готовность отремонтированного оборудования и помещения к эксплуатации проверяется руководителем.

1. Инвентарь, используемый при уборке или мойке оборудования и помещений, должен быть исправным, иметь соответствующие надписи, храниться в специально отведенных местах и использоваться в строгом соответствии с маркировкой.

.

1. Хранение моющих, дезинфицирующих средств и агрессивных жидкостей, смазочных и обтирочных материалов разрешается только в специально отведенном помещении или шкафах.
2. Применение металлических щеток и сметок без чехлов для очистки оборудования, соприкасающегося непосредственно с продуктом, не разрешается.
3. Производственные процессы
4. Производственные процессы должны выполняться в соответствии с требованиями технологических инструкций, технической документации.
5. Способы и условия хранений сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должны исключать возможность попадания посторонних предметов.
6. Растаривание сырья, полуфабрикатов и вспомогательных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.
7. Распаковка сырья и полуфабрикатов, расфасованных в стеклянную тару или запаянную жесть, должно производиться в специально отведенном для этого месте.
8. В случае боя стеклотары или других стеклянных предметов, работа на участке, где произошел бой, должна быть приостановлена и приняты меры, исключающие возможность попадания стекла в продукцию.

Вопрос об использовании находившейся в этой стеклотаре продукции должен быть решен в каждом случае отдельно и оформлен актом.

Бой стеклотары, полученный в процессе работы, должен немедленно и тщательно собираться, актироваться и удаляться с производства.

1. При вскрытии транспортной тары (ящики, мешки) надлежит тщательно следить за тем, чтобы в сырье и полуфабрикаты не попали нитки, бумага и т.п.
2. Перерабатываемое сыпучее и жидкое сырье должно быть соответствующе подвергнуто просеиванию, фильтрации и пропуску через магниты.
3. В случае использования яиц, яйца, предназначенные для производства, должны тщательно промываться чистой водой для удаления грязи, подвергаться санитарной обработке и дезинфекции в установленном санитарными правилами порядке и вторично промываться водой.
4. Сухой яичный порошок должен быть промешан с водой и процежен через сито с размером ячеек не более 3 мм.

10. Сухофрукты, без заводской обработки, должны промываться и перерабатываться.

1. Все сыпучее сырье, поступившее в транспортной таре (мешки), должны просеиваться через сито с размером ячеек не более 3 мм.
2. Все жидкие полуфабрикаты должны фильтроваться.
3. Все полуфабрикаты, а также начинки (после охлаждения), приготовленные для производства, должны храниться в закрытой таре в холодильнике.
4. **Хранение отходов должно производиться в специальных емкостях с соответствующими надписями.**
5. Вся готовая продукция перед отпуском (реализацией) должна проверяться ответственным лицом (бракеражной комиссией).
6. **В случае обнаружения в партии сырья, полуфабрикатов или готовой продукции посторонних предметов, указанная партия задерживается с составлением соответствующего акта.**

**Ни один случай попадания посторонних предметов не должен оставаться без расследования, выявления причин и принятия необходимых надлежащих мер**

IV. Поведение работающих в производственных участках

1. Лица, поступающие на работу должны проходить предварительные и периодические медицинские обследования и предоставить личные медицинские книжки.

Медицинские книжки хранятся у заведующего производством (ответственного лица).

1. Работники в производственных цехах должны быть в установленной спецодежде, косынки и колпаки должны закрывать волосы.

Каждый работник обеспечивается достаточным количеством санитарной одежды и обуви (3 комплекта на одного работника).

Смена одежды производится ежедневно и по мере загрязнения.

1. Запрещается закалывать халаты и личную одежду булавками и иголками, находиться в производственных цехах в бусах, с серьгами, кольцами, а также прочими мелкими вещами.

При выходе из предприятия на территорию санитарную одежду необходимо снимать, запрещается надевать на санитарную одежду какую- либо верхнюю одежду.

1. Работники должны следить за чистотой рук.

Ногти на руках стричь коротко и не покрывать лаком.

Мыть и дезинфицировать руки следует перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами.

1. После посещения туалета мыть и дезинфицировать руки следует дважды: в шлюзе после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем как приступить к работе.

При выходе из туалета продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврике. Дезрастворы подлежат ежедневной замене.

1. Все рабочие места должны содержаться в чистоте и порядке, у рабочего места не должно быть никаких посторонних предметов.

Запрещается вносить в производственные помещения стеклянную посуду, не имеющую отношения к производственным процессам, посторонние предметы (часы, спички, сигареты, сумки и др.).

1. Слесари, электромеханики и другие работники, занятые , ремонтными работами в производственных помещениях, обязаны ' выполнять правила личной гигиены, работать в цехе в санитарной одежде, инструмент переносить в специальных закрытых ящиках.
2. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенных помещениях (местах, участках).
3. Прием пищи и курение разрешаются в специально отведенных помещениях (местах, участках).
4. Ответственность и контроль за выполнением настоящей инструкции
5. Работающие в производственных участках должны быть ознакомлены с настоящей инструкцией и проконсультированы, о чем должны расписаться.
6. Ответственность за соблюдение настоящей инструкции несет ответственное лицо (Заведующий производством).
7. **Контроль за соблюдение настоящей инструкции осуществляется руководителем и ответственным за процедуры ХАССП.**

Приложение №7

УТВЕРЖДАЮ « »20 г.

Инструкция

по санитарной обработке производственных  
помещений, технологического оборудования,  
инвентаря, тары

1. Перед началом работы и после окончания все используемое оборудование, посуда и инвентарь должны подвергаться тщательной мойке и дезинфекции. Производственная тара должна иметь маркировку и использоваться строго по назначению.
2. Для мойки и дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары и инструмента, используемых при производстве продукции, используют средства, разрешенные для применения в промышленности в соответствии с законодательством.
3. Санитарную обработку осуществляют в соответствии с । утвержденным планом мероприятий по санитарной обработке производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, тары и инструмента.

В случае производственной необходимости производят внеплановую санитарную обработку. Вся ответственность за качество санитарной обработки лежит на работнике, исполнителе данной операции.

1. Хранение моющих, моющее-дезинфицирующих и дезинфицирующих средств осуществляют в отдельных помещениях и только в стандартной упаковке изготовителя при наличии маркировки и инструкции по применению.
2. Все процессы, связанные с мойкой и дезинфекцией, а также хранением и приготовлением моющих и дезинфицирующих растворов осуществляет квалифицированный персонал, прошедший соответствующее обучение (инструктаж), и документируются.
3. Журналы (папки) с информацией о приобретении, хранении, приготовлении, использовании и контроле качества моющих и дезинфицирующих средств хранятся на предприятии (срок хранения определяется приказом, распоряжением руководителя).
4. Все процессы, связанные с мойкой и дезинфекцией, а также хранением и приготовлением моющих и дезинфицирующих растворов осуществляет квалифицированный персонал, прошедший соответствующее обучение (инструктаж), и документируются.
5. Журналы (папки) с информацией о приобретении, хранении, приготовлении, использовании и контроле качества моющих и дезинфицирующих средств хранятся на предприятии (срок хранения определяется приказом, распоряжением руководителя).
6. В процессе проведения санитарной обработки исключают риски, связанные с возможностью химической контаминации сырья и вырабатываемой продукции.
7. Концентрированные моющие, моюще-дезинфицирующие и дезинфицирующие растворы хранят в таре, изготовленной из материалов, не поддающихся коррозии, не разъедаемых содержимым, не вызывающим его разложения, разрешенных для этих целей Роспотребнадзором.
8. Растворы дезинфицирующих средств на основе хлора и перекиси водорода хранят в емкостях с плотно закрывающейся крышкой в темном и прохладном месте.
9. Концентрированные моющие, моюще-дезинфицирующие и I дезинфицирующие растворы хранят в особых складских помещениях или шкафах под замком.

И) Санитарную обработку помещений, оборудования и инвентаря проводят в соответствии с Программой производственного контроля, в том числе:

генеральную - не реже 1 раза в месяц;

профилактическую - 1 раз в неделю;

вынужденную - в случае обнаружения возбудителей.

1. Объекты, непосредственно контактирующие с пищевым сырьем и готовой продукцией, обезжиривают горячими моющими растворами (при температуре 60-90°С) из расчета 2л на 1м2 обрабатываемой поверхности, а объекты не контактирующие непосредственно с пищевым сырьем и готовой продукцией моют аналогично из расчета 1л на 1 м2 обрабатываемой поверхности.
2. .При использовании пенной технологии расход растворов моющих средств составляет 0,2-0,5л на 1м2 обрабатываемой поверхности.
3. Профилактическую дезинфекцию осуществляют дезинфицирующими растворами из расчета при орошении 0,15-0,5 л, а при аэрозольной дезинфекции 0,2-0,3 л рабочего раствора на 1м2 обрабатываемой поверхности.

Дезинфекцию химическими средствами в производственных цехах (участках) выполняют только при полном удалении из него пищевого сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.

1. Оборудование, не использованное после его мойки и дезинфекции в течение 24 ч, подлежит дезинфекции перед началом производственного процесса.
2. Технические средства и инвентарь для санитарной обработки содержат в специально отведенном месте, недоступном для применения его не по назначению.
3. Отработанные щелочные и кислотные растворы перед сбросом в канализацию нейтрализуют в специальной емкости.
4. После дезинфекции помещение, оборудование, тару и инвентарь тщательно промывают водой до полного удаления моющих и дезинфицирующих средств.
5. Наличие или отсутствие остаточной щелочности на оборудовании проверяют с помощью универсальной индикаторной бумаги для определения pH в интервалах от 0 до 12. Для этого сразу же после мойки к влажной поверхности участка оборудования, подвергавшегося санитарной обработке, прикладывают полоску лакмусовой бумаги и плотно прижимают.

Окрашивание индикаторной бумаги в зелено-синий цвет свидетельствует о наличии на поверхности оборудования и инвентаря остаточной щелочности.

1. Санитарную обработку помещений (цехов, участков), оборудования и инвентаря осуществляет персонал не моложе 18 лет, прошедший обучение и инструктаж по технике безопасности и эксплуатации оборудования.

21). Лабораторные исследования качества санитарной обработки осуществляют в соответствии с Программой производственного контроля.

22.)Конструкции оборудования должны легко поддаваться очистке, мойке и дезинфекции.

23). Санитарные узлы и оборудованные комнаты гигиены женщин по мере необходимости, но не реже 1 раза в смену, тщательно очищают, промывают водой, после чего дезинфицируют.

24).Расстояние от рабочего места до устройства для мытья рук не должно превышать 25 метров.

25).Расстояние от рабочего места до санитарного узла не должно превышать 75 метров.

В промежуточном помещении перед санузлом располагают вешалки для рабочей одежды, раковины с краном холодной и горячей воды, моющие средства, разовые полотенца или сушилки для рук с подачей горячего воздуха, жидкие дезинфицирующие средства.

26).Бытовые помещения для работников оборудуют по типу санпропускников.

Бытовые помещения подвергают дезинфекции не реже 1 раза в месяц.

Санитарные узлы промывают и дезинфицируют не реже 1 раза в сутки.

Запрещается использование шкафов в гардеробной для хранения пищевых продуктов.

27).Остатки моющих и дезинфицирующих средств, используемых для мойки и санитарной обработки оборудования, стен и полов удаляют путем тщательного споласкивания питьевой водой.

28).Ежедневно после окончания перевозки пищевой продукции (сырья, полуфабрикатов, готовой продукции) транспортные средства на предприятии подвергают санитарной обработке.

План проведения санитарной обработки

Наименование помещения:

Ответственный за санитарную обработку:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование оборудования, рабочих поверхностей | **Регулярность проведения санитарной обработки** | | **Метод санитарной обработки** | | **Обработка моющим средством** | | | **Обработка дезинфицирующим средством** | | | Подпись лица, проводившего сан. обработку |
| Ежедневно после каждой смены | Санитарная смена | Вручную | Машинный, с использованием высокого давления | Вид моющего средства | Используемая концентрация % | Время действия | Вид дезинфицирующего средства | Используемая концентрация | Время действия |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Дата

Подпись

ГРАФИК  
САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Объект санитарной обработки*** | ***Способ санитарной обработки*** | ***Периодичность*** | |
| **Производственные помещения, оборудование** | Вымыть водой. Механически очистить. Нанести моющие средства. Очистить щетками. Промыть горячей водой. Дезинфицировать. | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день 1 раз в 30 дней. | |
| **Производственные столы** | Нанести моющие и дезинфицирующие средства. Промыть горячей водой при температуре 40-50 град С и насухо вытирают сухой чистой тканью | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день 1 раз в 30 дней | |
| **Кухонная посуда, инвентарь** | Посудомоечная машина. Или при ручном способе - освобождают от остатков пищи; Мойка в 2-х секционной ванне: В первой- **замачивание и мойка щеткой** и мойка при температуре воды не ниже 40°С с добавлением моющих средств. Ополаскивание в проточной воде с температурой не ниже 65°С. | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день 1 раз в 30 дней | |
| **Столовая посуда** | Посудомоечная машина. Или при ручном способе - освобождают от остатков пищи; Мойка в 3-х секционной ванне: В первой- **замачивание** и мойка при температуре воды 40-45°С. Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции; (сода кальцинированная 0,5% раствор).Во второй секции **- дезинфекция** (2% раствор хлорной извести);В третьей секции - **ополаскивание** горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С. | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день 1 раз в 30 дней | |
|  | Дезинфекция всей столовой посуды | В конце рабочего дня | |
| **Столовые приборы** | При ручном способе: моют с применением моющих средств, ополаскивают в проточной воде; ПРОКАЛИВАЮТ в духовых, жарочных шкафах в течение 10 мин | По мере необходимости и после окончания смены | |
| **Кассеты для столовых приборов** | Мойка, дезинфекция, ополаскивание | Ежедневно Санитарный день 1 раз в 30 дней | |
| **Щетки для мытья посуды** | Очищают, замачивают в горячей воде 45 град С с добавлением моющих средств. Дезинфицируют (или кипятят). Промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальном месте. | Ежедневно, после окончания работы Санитарный день 1 раз в 30 дней | |
| **Подносы** | Протирают чистыми салфетками. Моют с добавлением моющих средств. Дезинфицируют . Промывают проточной водой, высушивают. Хранят в специальном месте, замачивают в воде | После каждого использования. В конце смены Санитарный день 1 раз в 30 дней | |
| Транспортная тара (ящики, лотки) | В специальных помещениях. Вымыть водой.  Механически очистить. Нанести моющие средства. Очистить щетками. Промыть горячей водой.  Дезинфицировать^ | После каждого освобождения Санитарный день 1 раз в 30 дней. | |
| УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП | | |

Характеристика основных дезинфицирующих средств

ХЛОРНАЯ ИЗВЕСТЬ. Растворы хлорной извести готовят не более чем на 10 дней. Хлорная известь содержащая **менее 25% активного хлора не пригодна** для

I дезинфекции. Работы с хлорной известью производят в респираторе и очках (в связи с выделением хлора во время приготовления растворов).

**Для дезинфекции используют ХЛОРНУЮ ВОДУ.**

Для приготовления растворов: сухую хлорную известь 1кг помещают в эмалированное ведро и измельчают. Затем доливают холодной водой до объема Юл. Полученное хлорное молоко помещают для отстаивания в темное место на 24 часа. Образовавшийся осветленный раствор осторожно сливают и отфильтровывают через несколько слоев марли. Хранят в бутылях из темного стекла, закрытых деревянной пробкой, в прохладном месте, не более 10 суток. Рабочие растворы необходимой концентрации готовят из исходного 10% раствора непосредственно перед употреблением:

* Для дезинфекции яиц применяют 2% раствор хлорной извести.

Для приготовления 1л 2% рабочего раствора нужно взять 200 мл исходного ' (приготовленного по п.1) и 800 мл воды.

* Для дезинфекции оборудования применяют 3% раствор хлорной извести. Для приготовления 1 литра 3%-ого рабочего раствора нужно взять 300 мл исходного (приготовленного по п.1) и 700 мл воды.

ХЛОРАМИН

Кристаллическое вещество белого или желтого цвета. Хорошо растворяется в воде при комнатной температуре. Растворы готовят непосредственно перед употреблением.

1. Для дезинфекции рук применяют 0,5% раствор хлорамина.

Для приготовления на 1 литр воды добавляют 5г хлорамина.

1. Для дезинфекции оборудования применяют 2% раствор хлорамина. Для приготовления на 1 литр воды добавляют 20г хлорамина.

Можно использовать другие дезинфицирующие средства, разрешенные уполномоченными органами и имеющие свидетельство о государственной регистрации, где указывается область применения (в том числе «Жавель солид») в соответствии с инструкцией изготовителя (поставщика) по применению .

**Применение бытовых дезинфицирующих средств не разрешается!**

1. В качестве моющих средств рекомендуется применять кальцинированную соду — 0,5% раствор с нагревом до 70-80 град С (при ручной мойке).

Перечень и характеристика некоторых моющих и дезинфицирующих  
средств, применяемых при санитарной обработке

|  |  |
| --- | --- |
| **Моющие и обезжиривающие** | **Дезинфицирующие** |
| Для мойки полов, стен и инвентаря производственных и бытовых помещений, туалетов, лифтов для приема продуктов при­меняют один из следующих щелочных растворов: мыльно-содовый;  2 %-ный кальцинированной соды;  2 %-ный препарата "Демп".  Для мойки и обезжиривания технологического оборудования, тары используют щелочные растворы: мыльно-содовый;  2 %-ный кальцинированной соды:  0,2 %-ный каустической соды;  0,3 %-ный препарата "Каспос";  состава: 0,15 % кальцинированной соды,  0,075 % едкого натрия,  0,075 % метасиликата натрия;  состава: 0,3 % метасиликата натрия, 0,5 % кальцинированной соды.  Для обезжиривания инвентаря и оборудования производственных цехов применяют  следующие горячие (60—70°С) щелочные растворы:   1. кальцинированной соды 2 %; 2. каустической соды 0,2 %; 3. метасиликата натрия 0,4 %,   кальцинированной соды 0,6 %, каустической соды 0,05 %;   1. метасиликата натрия 0,3 %,   кальцинированной соды 0,5 %;   1. препарата "Каспос" 0,3 %.   Для мойки туалетов целесообразно применять препарат "Сосенка", который является одновременно моющим, дезинфицирующим и дезодорирующим средством. | При сильной зараженности плесенями камеры промывают 1 —1,5 %-ным раствором  оксидифенолята натрия, производят ме­ханическую уборку и затем обрабатывают побелочной смесью, приготовленной на 2 *Уо­ном* растворе этого препарата. При большой бактериальной обсемененности все  поверхности орошают раствором хлорной извести с содержанием 0,3—0,4 % активного хлора, производят механическую уборку и после подсушивания производят побелку побелочной смесью, приготовленной на 2 *Уо­ном* растворе оксидифенолята натрия. В ос­тальных случаях производят санитарную обработку, используя растворы  дезинфектантов: осветленные растворы хлорной извести с содержанием 1 % активного хлора;  0,07 %-ный по активному хлору раствор трихлоризоциануровой кислоты;  0,1 %-ный раствор ДХЦН.  Для дезинфекции технологического  оборудования тары и инвентаря  производственных цехов:  раствор хлорной извести с содержанием активного хлора 150—200 мг/л;  0,1 %-ный раствор дихлоризоцианурата натрия; 1 %-ный раствор хлорамина  Для дезинфекции туалетов используют раствор хлорной извести, содержащий 500 мг/л активного хлора. |

Приложение № 8

УТВЕРЖДАЮ

« »20 г.|

Инструкция

**по дезинсекции, дератизации производственных помещений.**

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия должны проводится в соответствии с требованиями:

санитарно-эпидемиологических правил СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению j дератизационных мероприятий»;

- санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требовавния к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение».

В помещениях предприятия не допускается наличие грызунов и насекомых (мух, тараканов, амбарных вредителей, др.).

Для предупреждения появления грызунов и насекомых должен соблюдаться санитарный режим в производственных, складских и । бытовых помещениях.

Все открывающиеся проемы в теплое время года должны быть : защищены от проникновения насекомых съемными металлическими сетками.

Для предупреждения появления грызунов отверстия в полу, потолках, стенах, щели вокруг технических вводов должны быть заделаны специальными материалами ( в.т.ч. цементом, кирпичом или железом, др.).

Вентиляционные отверстия и каналы должны быть закрыты металлическими сетками.

В случае появления грызунов применяются механические способы их уничтожения (капканы, верши).

При обнаружении тараканов производится тщательная уборка помещения и специальная обработка (дезинсекция).

Применение химических средств для уничтожения грызунов (дератизация) и насекомых (дезинсекция) допускается только при проведении этих мероприятий специалистами дезинфекционных предприятий.

Для проведения дезинсекционных и дератизационных работ администрация предприятия должна иметь договоры со I специализированным предприятием дезинфекционного профиля, перезаключение которых производится своевременно.

Дератизация и дезинсекция должны быть проведены в санитарные дни в условиях, гарантирующих невозможность попадания препаратов на сырье и готовую продукцию.

В целях предупреждения появления грызунов и насекомых на предприятии необходимо выполнять **следующие требования:**

* ♦♦ Регулярно осматривать производственные и непроизводственные помещения с целью выявления мест, через которые могут проникать грызуны, и составлять план работ по заделке отверстий.

Периодически проводить санитарную обработку помещений.

* Все люки и вентиляционные отверстия должны быть закрыты металлическими сетками с ячейками не более 0,5 см.
* Для борьбы с грызунами на предприятии могут быть установлены отпугиватели для грызунов.
* ♦♦ Уничтожение грызунов химическими средствами допускается только специалистами - специализированной службой по договору.
* Обработка должна производиться таким образом, чтобы не возникла угроза безопасности пищевой продукции.
* \*\* Для борьбы с насекомыми могут применяться электронные устройства для уничтожения насекомых. Использование инсектицидов во время работы запрещается.

Допускается использование клейких поверхностей и ловушек, которые не должны располагаться над производственной линией.

Для предупреждения появления тараканов в бытовых помещениях заделываются щели.

* ♦♦ Скопление остатков пищевой продукции и воды не допускается.
* В случае обнаружения ползающих насекомых (тараканов)

производится дополнительная обработка по их уничтожению специализированной организацией дезинфикционного профиля.

I

Приложение №9

УТВЕРЖДАЮ

« »20 г.

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ  
ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ПЕРСОНАЛА  
(работников предприятия общественного питания)

Работники перед поступлением на работу и работающие на предприятии должны пройти медицинское обследование в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных, предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинских осмотров водителей индивидуальных транспортных средств.

В связи с неблагополучной санитарно-эпидемиологической обстановкой уполномоченными службами может быть проведено внеплановое бактериологическое обследование работающих.

Все вновь поступившие работники должны пройти обучение по санитарному минимуму и сдать экзамены.

В дальнейшем экзамены по программе санитарного минимума после занятий сдаются каждые два года.

Вновь поступившие работники допускаются к работе только после ознакомления с правилами личной гигиены и инструктажа по предотвращению попадания посторонних предметов в готовую продукцию.

На предприятиях, вырабатывающих кондитерские изделия, перед допуском на работу в каждой смене должен быть организован обязательный осмотр медицинским работником лечебно-профилактического учреждения или ответственным лицом всех без исключения работников.

Осмотры проводятся в соответствии с Инструкцией о ежесменных перед началом работы осмотрах работников предприятий, изготавливающих пищевые продукты. Результаты осмотра регистрируются в журнале установленной формы (приложение).

Все работники производственных цехов предприятия обязаны выполнять следующие правила личной гигиены:

1. приходить на работу в чистой личной одежде и обуви.

При входе на предприятие тщательно очищать одежду;

1. перед началом работы принять душ, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку. Санитарная одежда должна быть на завязках. Категорически запрещается применение пуговиц, крючков и т.д. Запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах халатов папиросы, булавки, деньги и др. вещи, а также носить на рабочем месте бусы, серьги, клипсы, броши, кольца и др. украшения. В карманах санитарной одежды может храниться только аккуратно подрубленный носовой платок;
2. соблюдать чистоту рук, лица, коротко стричь ногти;
3. не принимать пищу и не курить в производственных помещениях. Прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этих целей местах.
4. Перед посещением туалета санитарную одежду оставляют в специально отведенном месте.

После посещения туалета необходимо вымыть руки с мылом и продезинфицировать любым разрешенным дезсредством.

В производственных цехах (участках) категорически запрещается хранение аптечек. Аптечки должны быть размещены в тамбурах технологических цехов и участков, в бытовых помещениях.

В аптечках не рекомендуется держать сильнопахнущие и красящие лекарства (например, вместо йода иметь перекись водорода).

**Работники, занятые ремонтными работами** на предприятии, обязаны:

* выполнять правила личной гигиены;
* инструмент, запасные части хранить в специальном шкафу и переносить их в

специальных ящиках с ручками;

* при проведении работ принимать меры по обеспечению предупреждения попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию.

Ответственное лицо (зав. производством) должны осуществлять строгий контроль за выполнением правил личной гигиены работниками цеха, особенно в отношении мытья рук перед работой, после перерывов в работе и пользования туалетом.

В соответствии с инструкцией по санитарно-микробиологическому контролю ответственным лицом предприятия должен осуществляться микробиологический контроль за чистотой санитарной одежды, качеством мытья и дезинфекции рук работников производственных цехов (участков).

**Инструкция**

**о ежесменных перед началом работы  
медицинских осмотрах работников предприятия**

1. Медицинский осмотр проводится с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также больных ангиной и с катаральными явлениями верхних дыхательных путей.
2. Медицинскому осмотру подлежат все без исключения работники по производству пищевой продукции перед допуском их к работе.

Осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником по договору предприятия с лечебно­профилактическим учреждением или ответственным работником предприятия.

1. Не допускаются к работе по производству продукции работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждениями кожи), а также ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.
2. Работники с заболеваниями, указанными в п.4, направляются на лечение в поликлинику.

Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листка нетрудоспособности, переводятся на другую работу, не связанную с производством

продукции (подсобные работы^.

1. Лица, переболевшие гнойничковыми заболеваниями кожи рук и других открытых частей тела, допускаются к работе только после бактериологического исследования участков кожи на месте бывших гнойничковых заболеваний на отсутствие плазмокоагулирующего стафилококка.
2. Ответственное лицо, проводящее осмотр, обязан в письменном виде сообщить руководителю обо всех работниках, которым в результате осмотра запрещено работать на изготовлении пищевой продукции, отпуску, фасовки (порционированию, упаковки) продукции.
3. Результаты осмотра заносятся в специальный журнал (гигиенический журнал медицинских осмотров персонала).
4. По окончании осмотра медицинский работник или ответственное лицо должен делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из них здоровы и сколько выявлено больных.
5. О каждом выявленном больном в журнале делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе (участке) или о направлении его на лечение в поликлинику.

Запись подписывается ответственным лицом.

1. Учет результатов осмотра ведется на всех работников предприятия. Ответственное лицо (Управляющий) несет персональную ответственность за прохождение всеми работниками ежесменного перед началом работы осмотра, а также за своевременное внесение в журнал осмотра изменений списочного состава работников.

Список рабочих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку рабочих в рабочем листе на этот день (смену).

**Каждый работник предприятия должен предупредить (расписаться в журнале, учетной документации) об отсутствии у него и членов семьи кишечных заболеваний.**

ИНСТРУКЦИЯ  
(памятка)

ПО СОБЛЮДЕНИЮ ГИГИЕНЫ РУК ПЕРСОНАЛА

1. Зачем мыть руки

Уже в самом начале дня на руках человека скапливается огромное количество микроорганизмов. Источники их распространения окружают нас повсеместно: одежда, обувь, поручни в общественном транспорте, рукоятки дверей, рукопожатия коллег и т. д. и т. п.

Что получается в итоге? Визуально руки чистые. А если взглянуть под микроскоп? Картина кардинально поменяется.

На руках мы увидим множество различных вредоносных бактерий.

. И при работе такими руками с продукцией вряд ли можно ожидать, что она будет безопасна для употребления в пищу.

Почему опасны микроорганизмы:

Бактерии из группы сальмонелл

Возбудители сальмонеллеза. Вызывают артрит, пищевые сальмонеллезные токсикоинфекции, иногда со смертельным исходом.

Кишечная палочка

Возбудитель колибактериоза. Схваткообразные доли в животе, тошнота, рвота, частый стул, спутанность сознания, озноб, общая слабость, судороги. Длительность заболевания 1-6 дней.

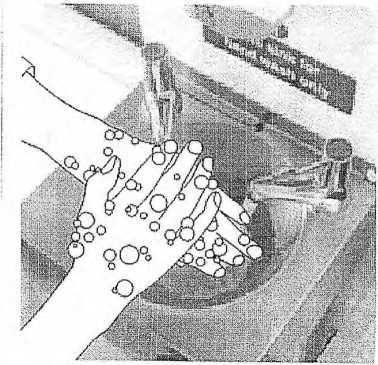
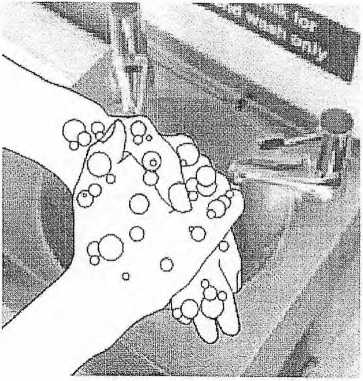
Стафилококки

Стафилококков. Нарушение углеводного обмена, токсикозы, воспалительные повреждения кожи, нарушение функции печени и почек.

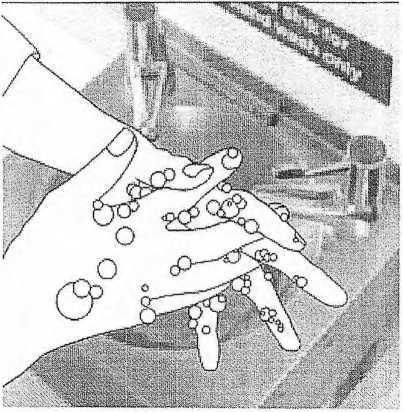
Интоксикации. Крайне редко летальный исход.

1. Как мыть руки
   1. Нанесите на руки жидкое мыло

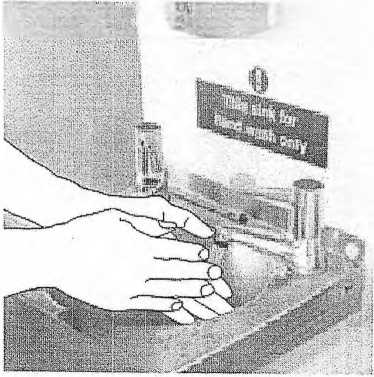




* 1. Разотрите мыло до состояния пены
  2. Потрите заднюю (верхнюю) часть рук и пальцев
  3. Потрите промежутки между пальцами, большие пальцы, кончики пальцев, ладони



* 1. Ополосните руки чистой водой до полного смывания остатков мыла

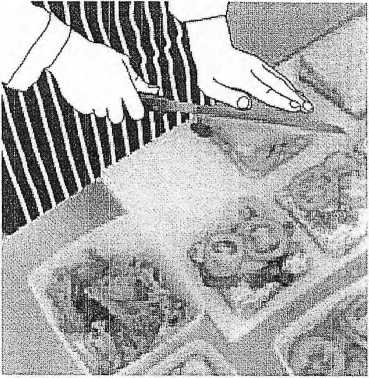


* 1. Полностью высушите руки при помощи одноразового полотенца, закройте кран, не прикасаясь к нему чистыми руками



**Р. S. При использовании бесконтактных рукомойников, а также электросушилок для рук, процесс мойки рук для вас становится еще приятнее и гигиеничнее.**

1. Когда мыть руки
   1. До того как вы будете прикасаться к еде готовой для непосредственного употребления в пищу (бутерброды, салаты и т. п.)



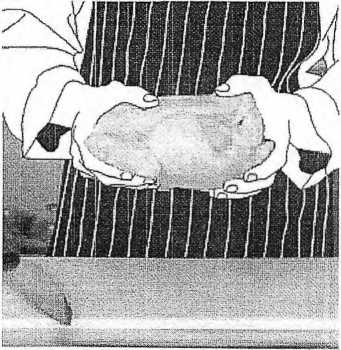
* 1. После посещения туалета



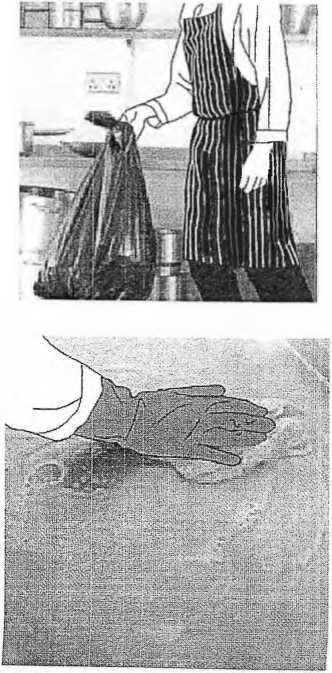
* 1. После каждого перерыва во время работы



* 1. После контакта с сырыми курицей, мясом, яйцами



* 1. После пореза или смены повязки



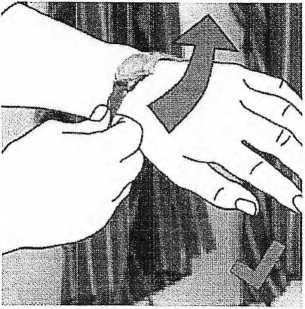
* 1. После выноса мусора
  2. После уборки

Инструкция (памятка)

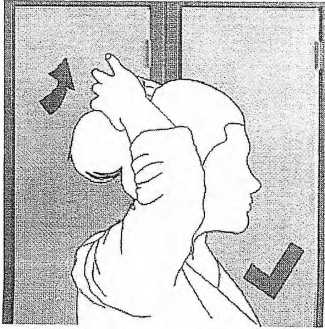
**по соблюдению правил личной гигиены на предприятии**

Весь персонал предприятия, работающий с пищевой продукцией, должны знать простые правила личной гигиены, которые помогают сделать продукцию более безопасной.

1. Перед началом работы
   1. Снимите часы

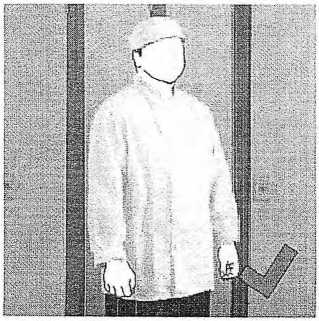
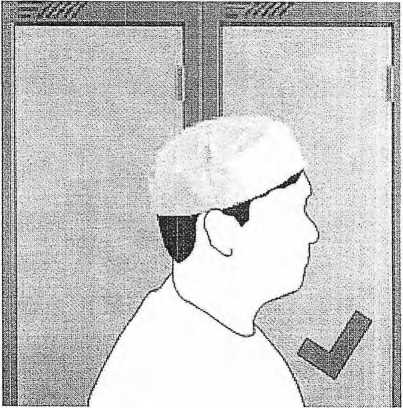


* 1. Снимите все ювелирные украшения (кольца, цепочки, браслеты, серьги и т. п.)
  2. Скрепите волосы на голове

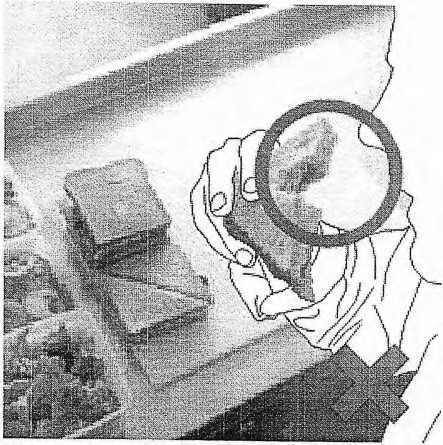
(не должно быть распущенных волос)

1.5) Наденьте чистый головной убор (должен полностью покрывать голову)

1.6) Наденьте чистую спецодежду, обувь (штаны, халат и т. п.)



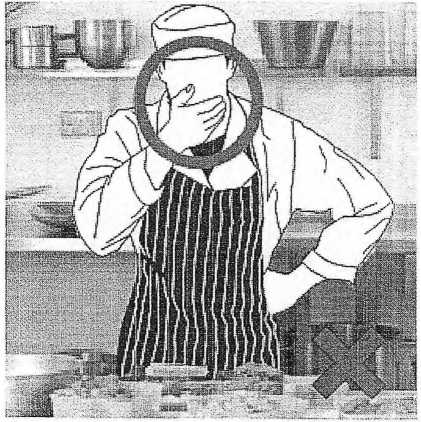
* 1. Наденьте чистый фартук, нарукавники, перчатки (особенно если будете работать с сырой, неупакованной продукцией)



* 1. Не курите

2) Во время работы

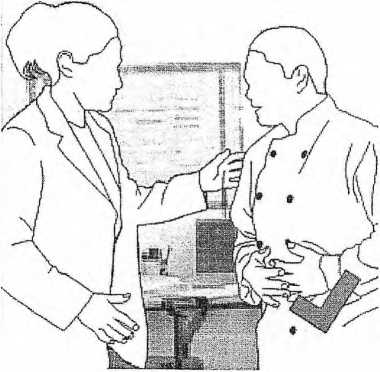
* 1. Не принимайте пищу и напитки
  2. Старайтесь не прикасаться руками к своему лицу, кашлять и чихать рядом с продукцией



* 1. При порезах используйте цветной водонепроницаемый пластырь, желательно с металлической полоской внутри



* 1. При признаках рвоты и диареи незамедлительно обратитесь к врачу или своему непосредственному руководителю



Приложение № 10

УТВЕРЖДАЮ

« »20 г.

Порядок

ведения документации по процедурам ХАССП

1. Документация, применяемая на предприятии подразделяется на внешнюю и внутреннюю.

Внешняя документация - документация, введенная в действие законодательными, другими полномочными органами Российской Федерации, а также международными организациями (законодательные акты Таможенного союза, законодательные акты Российской Федерации, национальные и отраслевые стандарты, правила, нормы, а также международные правила, кодексы).

Внутренняя документация - документация разработанная, утвержденная и введенная в действие руководителем предприятия в виде правил, инструкций, стандартов организации, положений, приказов, распоряжений и других документов, являющихся обязательными для исполнения и соблюдения всеми работниками предприятия.

К такой документации относят: инструкции, правила, журналы по регистрации результатов производственного контроля, чек-листы, отчетно­регистрационная документация предприятия и др.

1. На предприятии принята следующая система управления документацией:

Внешние и внутренние руководящие документы, касающиеся обеспечения безопасности и качества производимой продукции в процессе производства, управляются ответственным лицом за процедуры ХАССП, который обеспечивает заинтересованные службы, подразделения, необходимой документацией и своевременно информирует о вносимых в нее изменениях и дополнениях.

1. Ответственный за процедуры ХАССП на предприятии несет ответственность за хранение всей документации, создаваемой на предприятии, а также ведет учет и регистрацию документации, составляет перечни действующей документации.
2. Результаты производственного контроля своевременно регистрируются в журналах установленной форме с периодичностью, установленной в Программе производственного контроля.
3. Утратившие силу или устаревшие документы уничтожаются в установленном порядке.

Документы, сохраняемые при необходимости как справочный материал, идентифицируются соответствующим образом (проставляется штамп - «документ отменен»).

1. Обновление, актуализация внешних документов производится в следующем порядке:
2. Руководители подразделений систематически интересуются в компетентных организациях, через «Интернет» или в других источниках информации о введении в действие новых законодательных актов Таможенного Союза, Российской Федерации, другой нормативной документации (своды правил, межгосударственные, национальные, региональные стандарты, санитарные нормы и правила), а также изменений в действующую внешнюю документацию, используемую на предприятии;
3. Ответственное лицо за процедуры ХАССП выявляет необходимость в приобретении нового документа или внесения изменения в действующую документацию.

На лицо, ответственное за внедрение, поддержание и функционирование процедур ХАССП, возложена ответственность за своевременное обеспечение предприятия изменениями к внешним документам.

**Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**

Столовая общеобразовательной организации:

При этом устаревшие документы изымаются из обращения или идентифицируются как справочные с целью предотвращения их использования.

1. Изменения во внутренние руководящие документы вносятся разработчиком документа.

Разработанный проект изменения к документу согласовывается, при необходимости, с заинтересованными службами (руководителями подразделений) и утверждается руководителем предприятия.

Изменения в документы могут вноситься следующим способом:

* заменой отдельных листов документа;
* изданием новой версии документа;
* изъятием устаревших документов и заменой вновь изданными документами;
* изъятием и заменой отдельных фрагментов документа.

1. Учетные документы (журналы, чек-листы и др.) по регистрации результатов входного, производственного, приемочного контроля оформляются **исходя из производственной необходимости, сложившейся производственной практики.** Необходимость их оформления (ведения) определяется руководством предприятия и ответственным лицом, рекомендациями контролирующих служб.

Все записи в регистрационно-учетной документации ведутся четко и своевременно с обязательным указанием идентификационного номера партии. **Записи (протоколы), обеспечивающие прослеживаемость непереработанной продукции животного происхождения, хранятся в течение не менее 3-х лет.**

Документы, подтверждающие качество и безопасность пищевых добавок (консервантов) хранятся в течение 2-х лет после окончания срока годности пищевой продукции, при изготовлении которой они применялись.

**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ**

**ХасСП Приложение № 11**

Перечень и характеристика  
ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ  
при производстве пищевой продукции

1. Биологическая опасность

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование опасного фактора** | **Краткая характеристика** |
| **МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ** | |
| МАФАнМ  (Мезофильно-аэробные, факультативно-анаэробные м/о) | Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. **Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.** |
| БГ’КП - бактерии группы кишечной палочки | Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. **Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды.** |
| Е. coli (Кишечная палочка) | Энтеробактерия, встречаются патогенные варианты. Является косвенным показателем фекального загрязнения.  **Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества проведенной дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.** |
| Бактерии рода Proteus (Протей) | **Показатель санитарного состояния оборудования, тары, указывает на задержку и гнилостную порчу сырья.**  При высокой степени обсеменения продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции. |
| В. cereus  В. subtilis + В. licheniformis | Широко распространен в природе. **Основная среда обитания - почва.** Термоустойчив, спорообразующий. При большом обсеменении продукта может вызвать токсикоинфекции. Нормирован в определенных видах продукции. Вызывает диарею у людей. . |
| Enterococci  '(Энтерококки) | Второй, после БГКП, **санитарно-показательный микроорганизм.** |
| Sulf. red. Clostridia (Сульфитредуцирующие клостридии) | **Показатель возможности анаэробной порчи продукции** и косвенный показатель возможного присутствия  CL botulinium и Cl. perfringens. Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накоплени в пищевом продукте большого количества живых бактерий, образующих токсины. |
| CL perfringens | Анаэробный патоген, образует энтеротоксин.  По токсикоинфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонелезного и стафилококкового происхождения. |

Приложение 11

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование опасного фактора** | **Краткая характеристика** |
|  | Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению. |
| Salmonella (Сальмонеллы) | **Входят в группу патогенных микроорганизмов.**  Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира.  **Источником сальмонеллезиой инфекции для человека являются пищевые продукты, контаминированные сальмонеллами.**  Одновременно это косвенный показатель присутствия других патогенов из группы граммотрицательных бактерий. |
| Shigella (Шигеллы)  1 | Входят в группу патогенных микроорганизмов. Вызывает дизентерию. |
| (Staphylococcus aureus (золотистый стафилококк) | Входит в группу патогенных микроорганизмов.  Вызывает интоксикацию.  Условием пищевой интоксикации является массовое обсеменение продуктов стафилококками в условиях, способствующих их размножению. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует, устойчив к неблагоприятным воздействиям.  **Одновременно является косвенным показателем заражения продукции экскретами верхних дыхательных путей.** |
| Cl. botulinium  (Возбудитель ботулизма) | Патоген. Широко распространен в природе.  **Основная среда обитания - почва.**  Способен к спорообразованию, строгий анаэроб, устойчив к воздействию внешней среды.  Вызывает тяжелые заболевания.  Действующим началом является ботулинический токсин. |
| Campylobacter jejuni | Входят в группу энтеральных патогенов.  **Является основной причиной бактериальных гастроэнтеритов,** регистрируемых пока только в Великобритании США.  Для развития необходимы особые условия (микроаэрофил). |
| Yersinia enterocolitica | Патогенная бактерия. Относится к тому же семейству, что и Е. coli и Salmonella. **Это повсеместно распространенный микроорганизм.**  Он как Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины.  **Основной источник патогенов типа Yersinia - вода.** |
| Listeria monocytogenes | **Листерии широко распространены в почве, растениях и фекалиях животных.**  Способны размножаться при температуре более 1 °C.  Листериоз характеризуется высокой смертностью, протекает по типу менингитов. Особенно опасен для беременных, смертность новорожденных более 70%. |

|  |  |
| --- | --- |
| **' Наименование опасного фактора** | **Краткая характеристика** |
| Vibrio parahaemolytiticus | **Распространен повсеместно, особенно в пресной и соленой морской воде. Заражение чаще происходит при употреблении сырых морских продуктов.**  В организме человека вызывает пищевые токсикоинфекции, протекающие по типу острых гастроэнтеритов, вызывает раневые инфекции. |
| Е. coli0157:H7 | Относится к энтерогеморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровяную диарею. Является наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей.  Очень устойчив к воздействию кислот. |
| Aeromonas hydrophila | Грамотрицательная бактерия, колонизирует гидробионтов и является патогеном рыб. Вызывает диарею у людей. |
| Plesiomonas shigelloides | Грамотрицательная бактерия. Вызывает диарею у людей. |
| Протеолитические, гнилостные бактерии | Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, образуя неприятный запах. |
| Спорообразующие термофильные аэробные, анаэробные, факультативно­анаэробные микроорганизмы | Термофильные микроорганизмы - группа микроорганизмов, нижняя граница роста которых выше 45 °C.  Могут развиваться в консервах после их тепловой обработки. |
| Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки) | Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при холодильном хранении (от +1 °C до+10 °C). |
| Трематоды (Cruptocotyle ssp., гетерофиес, нанофиетус и  ДР-) | Личинки способны развиваться в кишечнике человека в половозрелых гельминтов, вызывать соответствующие заболевания, которые могут сопровождаться аллергическими реакциями. |
| Цестоды (Diphyllobothrium ssp., пирамикоцефалус, диплогопорус) | Могут развиваться в кишечнике человека и вызывать заболевания. |
| Нематоды (Anisakis, псевдотерраны, контрацекум ы, сулькаскарисы) | Личинки, попадая в организм человека и превращаясь во взрослую особь - круглого червя, вызывают тяжелые поражения тонкого кишечника. Поражение этими нематодами приводит также к обострению аппендицита. |
| Скребни (Corynosoma, !болбозомы) | Паразитируют во внутренних органах рыб. Потенциально опасны для человека. |

**Примечание:** Микробиологические опасности включают в себя **риски,** возникающие в результате действия живых организмов, в том числе микроорганизмов (Salmonella, Escherichia coli 0157:Н7 и др.), простейших, паразитов и т. д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности.

Виды (фото) возможной микробиологической порчи продуктов приведены в приложении.

1. ХИМИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование опасного фактора** | | **Краткая характеристика** |
| Токсичные элементы | | Pb, As. Cd, Hg, Cr, Sn. При превышении допустимых уровней наблюдаются специфические симптомы отравления.  Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему.  Биологические последствия отравления ртутью выражаются в мутагенном, тератогенном, эмбриотоксическом действии. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния. |
| Радионуклиды | | Цезий-137, стронций-90. |
| Г | 1естициды | Гексахлорциклогексан (ос, Р, у - изомеры), ДДТ и его метаболиты. 2, 4-D кислота, ее соли и эфиры. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта. |
| Ь | Дикотоксины: | Опасность микотоксинов обусловлена и тем, что продуцирующие их плесневые грибы очень широко распространены в природе и при определенных условиях могут поражать и корма, и продукты питания.  Микотоксины являются биологическими контаминантами — природными загрязнителями зерна злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов.  **Главными источниками микотоксинов в продуктах питания являются: пшеница;кукуруза;рис;соя;арахис.**  **Микотоксины способны накапливаться в мясе, молоке, яйцах и других продуктах животноводства.** |
|  | Афлатоксины | — микотоксины, которые продуцируют грибы Aspergillus flavus и Aspergillus parasiticus. Они являются контаминантами (пищевыми загрязнителями) арахиса, кукурузы и других зерновых и масличных культур (наиболее часто встречаемый афлатоксин В1); характеризуются сильнейшим гепатотоксическим и гепатоканцерогенным действием.  Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке.  Афлатоксины выявлены в ряде злаковых культур, а также в бобовых и масличных культурах, зернах какао и кофе, в чае, молоке, мясе и др.  Продуценты афлатоксинов чаще развиваются в орехах арахиса, арахисовой муке, арахисовом масле.  В США наиболее важным источником афлатоксинов является кукуруза. Длительная транспортировка этих продуктов в трюмах кораблей при повышенной температуре и влажности увеличивает содержание АТ во много раз.  Загрязнение афлатоксинами может происходить при |

|  |  |
| --- | --- |
| **УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВ** | **Е ПРИНЦИПОВ ХАССП** |
| Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.  Столовая общеобразовательной организации: | Приложение 11 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование опасного фактора** | **Краткая характеристика** |
| j | неблагоприятных условиях роста растений, неудовлетворительной сушке и увлажнении урожая при хранении. |
|  | Наиболее актуально это в тропических и субтропических странах, где климат способствует росту продуцентов афлатоксина.  С зараженным кормом афлатоксины поступают в организм животных и их остаточное количество обнаруживается в мясе, молоке, яйцах. |
| Афлатоксин В1 | Наиболее опасен и высокотоксичен.  Источники- испорченные орехи, арахис. |
| Зеараленон | — продукт жизнедеятельности гриба Фузариум. Он не обладает высокотоксическим эффектом, но имеет гормоноподобную структуру. Его воздействие на организм человека сходно с влиянием эстрогена — женского полового гормона. |
| Дезоксиниваленол (ДОН, вомитоксин)  1  1  1 | - образуется на зерновых культурах в процессе их вегетации.  Наиболее часто поражается грибом — продуцентом микотоксина пшеница, затем по убывающей идут кукуруза и ячмень.  ДОН — один из наиболее часто встречающихся микотоксинов в зернопродуктах и зерне, выращиваемом в зоне распространения гриба F. graminearum. Споры гриба обитают в почве, откуда они попадают в вегетирующие растения. При повышенной влажности (затяжная дождливая весна) споры прорастают, поражают колос, продуцируя ДОН. |
| Т-2 токсин | — продукт жизнедеятельности грибов рода Fusar-ium. Чаще всего отравления Т-2-токсином отмечают при использовании в корм животным грубых кормов или зернофуража, полученного из перезимовавших хлебных злаков, пораженных плесенью, а также при хранении кормов в неблагоприятных условиях (повышенная влажность, низкая температура). |
| Патулин | был выделен как антибиотик в 1943 г. из культуры гриба Penicillium patulum, но как антибиотик он не нашел применение ввиду своей токсичности. Максимальное токсинообразование патулина наблюдается при температуре 21-30градС. При нагревании до 80градС в течение 10-20 мин концентрация патулина снижается до 50 %. Разрушает патулин добавление аскорбиновой кислоты и щелочная среда.  Загрязняет патулин в основном фрукты и некоторые овощи. Обнаруживается патулин в яблоках, персиках, грушах, абрикосах, вишнях; в овощных, фруктовых и ягодных консервах; в соках, напитках, овощных, фруктовых и ягодных концентратах; заплесневелом хлебе; в орехах, чае, кофе. Чаще всего загрязняются яблоки, при этом патулин чаще всего концентрируется в подгнившей части. В томатах патулин распространяется равномерно, независимо от размеров гнили. |
| Диоксины | Диоксины — это глобальные экотоксиканты, обладающие мощным мутагенным, иммунодепрессантным, канцерогенным, тератогенным и эмбриотоксическим действием.  Диоксины образуются в качестве побочного продукта при производстве гербицидов хлорфенольного ряда. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование опасного фактора** | **Краткая характеристика** |
| Меламин | Меламин (1,3, 5-триазин-2, 4, 6-триамин) - бесцветные кристаллы, малорастворимые в воде.  Используется при производстве пластика |
| Элементы моющих, дератизационных и др. средств | Остаточное количество хлорной извести, хлорамина и т.д. - неблагоприятные органолептические показатели.  При значительных количествах возможны отравления. |

1. ФИЗИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование опасного фактора** | **Краткая характеристика** |
| Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности | Эта группа характеризуется тем. что места их локализации и их экскременты труднодоступны и труднообнаруживаемые. |
| Личные вещи персонала | Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. |
| Бумага и упаковочные материалы | Обрывки полиэтиленовой, оливинилхлоридной, бумажной, картонной упаковки. |
| Отходы жизнедеятельности персонала | Волосы, ногти. |
| Температура и влажность воздуха в складе хранения, в холодильных и морозильных камерах | Нарушение режимов хранения может привести к биологической порче продукции |
| Наличие порезов, ожогов, гнойничковых заболеваний на руках персонала | Наличие может привести к вторичному обсеменению сырья и готовой продукции |
| Элементы технологического оснащения. Продукты износа машин и оборудования, в т.ч. металлические осколки | Мелкие части оборудования. Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей. |
| Осколки стекла | Электролампочки, плафоны, мерные стаканы, посуда. |
| Загрязнение смазочными материалами | При обильной смазке оборудования возможно загрязнение сырья и полуфабрикатов. |
| Минеральные примеси (песок и др.) | Может присутствовать в крупах, сушеных фруктах, в неразделанной рыбе, крабах и др. |
| Металломагнитная примесь | Может присутствовать в муке |

4. АЛЛЕРГЕНЫ

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование опасного фактора** | **Краткая арактеристика** |
| Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Кунжут и продукты его переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Арахис и продукты его переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза) | Способны вызвать аллергические реакции |
| Ракообразные и продукты их переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Рыба и продукты переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Моллюски и продукты их переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Орехи и продукты их переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Сельдерей и продукты его переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Соя и продукты ее переработки | Способны вызвать аллергические реакции |
| Яйца и продукты их переработки | Способны вызвать аллергические реакции |

Примечание:

Компоненты (в т.н. пищевые добавки, ароматизаторы), биологически активные добавки, употребление которых может вызвать аллергические реакции или противопоказано при отдельных видах заболеваний указываются в составе пищевой продукции независимо от их количества.

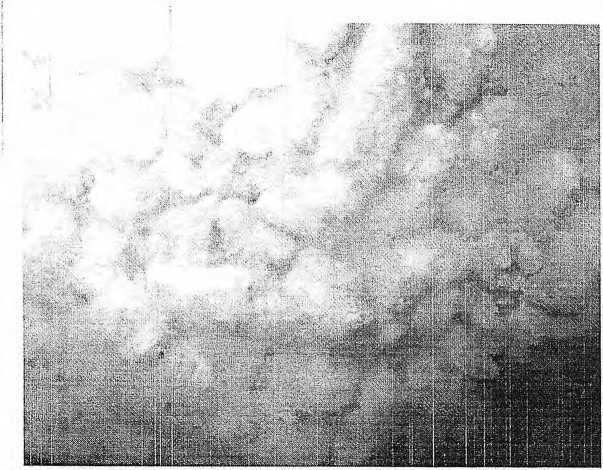
|  |  |
| --- | --- |
| **УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП** | |
| Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.  Столовая общеобразовательной организации: \_ | Приложение 11 |

Приложение 1

МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ОПАСНОСТИ

Микробиологические опасности включают в себя риски, возникающие в результате действия живых организмов, в том числе микроорганизмов (Salmonella, Escherichia coli 0157:Н7 и др.), простейших, паразитов и т. д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности. К ним относятся:

**Бактерии**

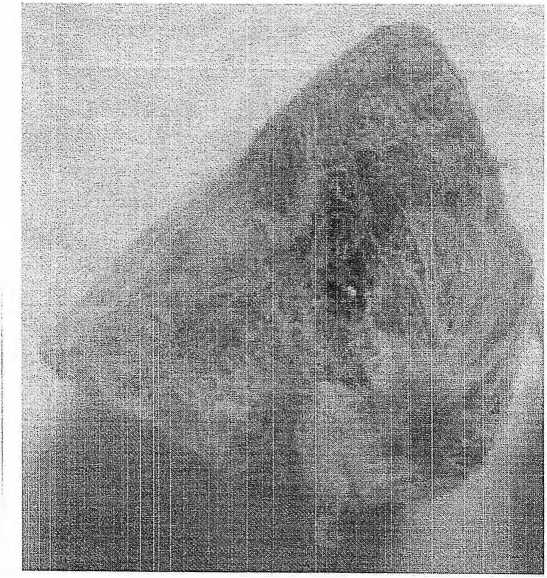


**Вирусы**

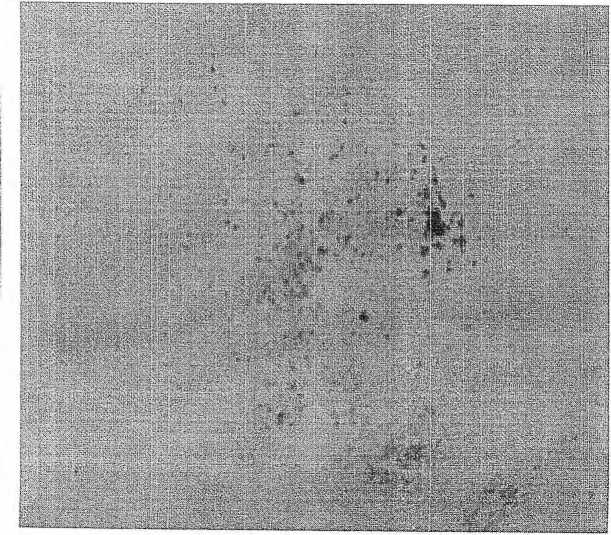


|  |  |
| --- | --- |
| **УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП** | |
| Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.  Столовая общеобразовательной организации: | Приложение 11 |

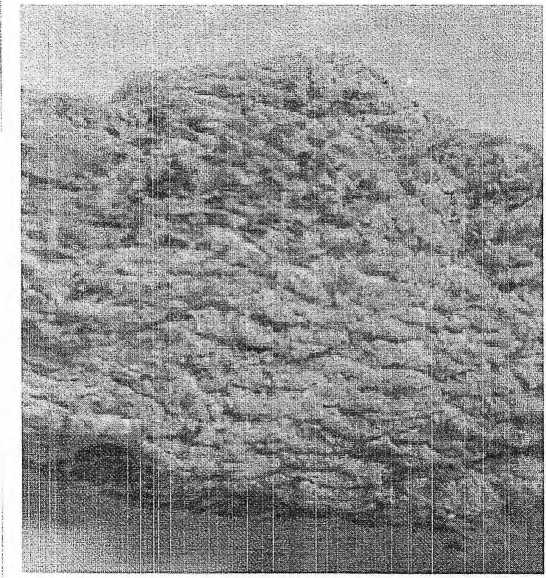
Грибы



Дрожжи



**Паразиты**



**Опасность** заключается в возможности вызывать отравления, заболевания, в

том числе с летальным исходом - листериоз, ботулизм, лихорадка.

кампилобактериоз, туберкулез и т. д.

**Источниками** могут быть: животные, насекомые, грызуны, вода, воздух, фекалии, пыль, почва, на поверхности предметов, овощи и фрукты, яйца и др. (в окружающей среде они могут присутствовать практически везде).

ГРАФИК

САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Объект санитарной обработки*** | | ***Способ санитарной обработки*** | ***Периодичность*** |
| **Производственные помещения, оборудование** | | Вымыть водой. Механически очистить. Нанести моющие средства. Очистить щетками. Промыть горячей водой. Дезинфицировать. | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день 1 раз в 30 дней. |
| **П[ ст** | **юнзводственные )ЛЫ** | Нанести моющие и дезинфицирующие средства. Промыть горячей водой при температуре 40-50 град С и насухо вытирают сухой чистой тканью | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день I раз в 30 дней |
| **Ку**  **НН** | **хонная посуда, вентарь** | Посудомоечная машина. Или при ручном способе - освобождают от остатков пищи; Мойка в 2-х секционной ванне: В первой- **замачивание и мойка щеткой** и мойка при температуре воды не ниже 40°С с добавлением моющих средств. Ополаскивание в проточной воде с температурой не ниже 65°С. | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день 1 раз в 30 дней |
| **Сз** | **оловая посуда** | Посудомоечная машина. Или при ручном способе - освобождают от остатков пищи; Мойка в 3-х секционной ванне: В первой- **замачивание** и мойка при температуре воды 40-45°C.  Концентрация раствора моющего средства определяется согласно прилагаемой к нему инструкции; (сода кальцинированная 0,5% раствор).Во второй секции **- дезинфекция** (2% раствор хлорной извести):В третьей секции - **ополаскивание** горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С. | По мере необходимости и по окончании работы. Санитарный день 1 раз в 30 дней |
| Дезинфекция всей столовой посуды | В конце рабочего дня |
| **С** | **оловые приборы** | При ручном способе: моют с применением моющих средств, ополаскивают в проточной воде; ПРОКАЛИВАЮТ в духовых, жарочных шкафах в течение 10 мин | По мере необходимости и после окончания смены |
| **Кассеты для столовых приборов** | | Мойка, дезинфекция, ополаскивание | Ежедневно Санитарный день 1 раз в 30 дней |
| **Щетки для мытья посуды** | | Очищают, замачивают в горячей воде 45 град С с добавлением моющих средств. Дезинфицируют (или кипятят). Промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальном месте. | Ежедневно , после окончания работы Санитарный день 1 раз в 30 дней |
| **Подносы** | | Протирают чистыми салфетками. Моют с добавлением моющих средств. Дезинфицируют . Промывают проточной водой, высушивают. Хранят в специальном месте, замачивают в воде | После каждого использования.  В конце смены Санитарный день I раз в 30 дней |
| Транспортная тара (ящики, лотки;  **1** | | В специальных помещениях. Вымыть водой. Механически очистить. Нанести моющие средства. Очистить щетками. Промыть горячей водой.  Дезинфицировать. | После каждого освобождения  Санитарный день 1 раз в 30 дней. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП | |
| **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**  Столовая общеобразовательной организации | | формы документов |

ОБРАЗЦЫ (МАКЕТЫ)

документов (записи)  
по регистрации результатов производственного контроля  
(процедур ХАССП)

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕС ГВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП. Столовая общеобразовательной организации'

формы (макеты) документов

ФОРМЫ ЖУРНАЛОВ

ПО РЕГИСТРАЦИИ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

***(рекомендуемые)***

Гигиенический журнал

(медицинских осмотров работников)

Приложение N 1

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Дата** | **Ф.И.О. работника**  (последнее при наличии) | **Должность** | **Подпись сотрудника** об отсутствии признаков инфекционных заболеваний  у сотрудника и членов семьи | **Подпись сотрудника** об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | **Результат осмотра медицинским работником** (ответствен ны м л ицом)  ***(допущен/отстранен)*** | **Подпись медицинского работника** (ответственного лица) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП. Формы (макеты) документов

Лист

- УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

формы (макеты) документов

Столовая общеобразовательной организации:

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение N 4

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

*Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления блюда** | **Время снятия браке­ража** | **Наименование готового блюда** | **Результаты органолепти­ческой оценки качества готовых блюд** | **Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия** | **Подписи членов бракеражной комиссии** | **Результаты взвешивания порционных блюд** | **Примечание** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП, Формы (макеты) документов

Лист

> ПРАВЛЕНИЕ КАЧЕ( ТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА О( НОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**

формы (макеты) документов

Стоповая общеобразовательной организации:

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции (контроль сырья)

Приложение N 5 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образен*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час. поступления пищевой продукции | Наименование | Фасовка | Дата выра­ботки | Изгото внтель | Постав­щик | Колимест во поступив­шего продукта (в кг, л итрах, шт) | № документа, подтверждаю щего безопасность пищевого продукта (декларация о соответствии.  свидетельство о государственно й регистрации, документы по результатам 1зе герин ар по- санитар ной экспертизы) | Резуль­таты  органо­лепти­ческой оценки, поступив­шего  продо­вольствен­ного сырья и пищевых продуктов | Условия хранения, конечный срок реализации | Дата и час факти­ческой реал и- заци к | Подпись ответст­венного лица | Приме мание |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП, Формы (макеты) документов

Лист

у ПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДХ КТОВ Н X ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Программа производственного контроля. Процедуры ХА( СП.

формы (макеты) документов

Столовая общеобразовательной организации:

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Лист

Приложение N 2

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 *Рекомендуемый образец*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование производственного **помещения** | Наименование холодильного **оборудования** | **Температура** в градусах Цельсия | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **месяц: /дни: *(ежедневно)*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | **1(1** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | 27 | **28** | **29** | **30** | **31** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **1** |  |  |

Процедуры ХАССП, Формы /макеты) документов

У ПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОС g ВОВЕ ПРИНЦИПОВ ХДС СП

joi рамма производственного контроля. Процедуры ХАССП. эловая общеобразовательной организации:

формы (макеты) документов

Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях

Приложение N 3

Лист

к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Рекомендуемый образец

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | **Температура** в градусах | | | | | | | | | | | | | | Цельсия: | | | **Влажность** в | | | | процентах | | | | | | | | | |
|  | | |
| складского  **помещения** |  |  |  |  |  |  |  |  | **месяц:** | | |  | — |  | — |  |  | **/дни: *(ежедневн*** | | | | |  |  |  |  |  |  | | | |
|  | I | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | **15** | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП, Формы (макеты) документов

У П РА ВЛ Е и 11Е КА ЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТ!) В НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП. Столовая общеобразовательной организации:

формы (макеты) документов

ЖУРНАЛ  
(ТЕМПЕРАТУРНЫЙ)  
КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХРАНЕНИЯ

1 вариант:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Место хранения (склад, участок, холодильник) | Наименование продукции (сырье, готовая продукция) | Температура (град С) | Влажность воздуха (%) | Примечание | Ответственный (ФИО, подпись) |
| 1 | 2 | 3 | **4** | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

2 вариант:

Лист

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| К п / п | Наименован не единицы холодильного оборудования | Проф  ессия | Температура в (t - в градусах Цельсия)  **МЕСЯЦ/дни:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **01** | **02** | **03** | **04** | **05** | **06** | **07** | **08** | **09** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** | **Прим ечан ле** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП, Формы (макеты) документов

|  |  |
| --- | --- |
| УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ X \ССП | |
| **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**  Столовая общеобразовательной организации^ | формы (макеты) документов |

ЖУРНАЛ

КОНТРОЛЯ РАБОТЫ БАКТЕРИЦИДНЫХ ЛАМП

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование лампы, Мощность ( Вт) | Место установки бактерицидных ламп, площадь зала (склад, участок, м2) | Время (час, мин) работы бактерицидной лампы | | Примечание | Ответственный исполнитель (ФИО, подпись) |
| Начало | Окончание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

ЖУРНАЛ

КОНТРОЛЯ МУКОПРОСЕИВАТЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ *(при наличии)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Количество просеянной муки | Наименование изготовителя муки | Масса металлических примесей, мг | №, дата протокола испытаний АИЛ | Характеристика сходов с сита | Сила магнита (грузоподъе мность) | Подпись ответственного лица и дежурного слесаря | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 \* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП, Формы (макеты) документов

Лист

|  |  |
| --- | --- |
| УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП | |
| **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**  Столовая общеобразовательной организации:\_ \_ | формы (макеты) документов |

ЖУРНАЛ  
контроля процесса охлаждения *(при наличии)*

с по

(число, месяц, год) (число, месяц, год)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Наименование продукции, идентификационный номер партии | Температура охлаждения | Продолжительность охлаждения | Температура в толще продукта | Корректирующие мероприятия | Подпись контролера |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  | .. ] |

ЖУРНАЛ

КОНТРОЛЯ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПРОИЗВОДСТВА

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Визуальная оценка состояния цеха (участка, отделения и др.) | | Корректирующие мероприятия | Отметка о принятых мерах | Ответственный (ФИО, подпись) |
| наименован ii£ объекта | **оценке** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **б** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП. Формы (макеты) документов

Лист

|  |  |
| --- | --- |
| УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП | |
| **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**  Столовая общеобразовательной организации: \_ | формы (макеты) документов |

ЖУРНАЛ  
контроля соблюдения технологической дисциплины  
в процессе производства продукции массового изготовления (аудит)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Ответственное лицо | Дата | Наименование операции | Несоответствия режимов и условий ведения технологического процесса установленным требованиям | Корректирующие действия | Отметка о принятых мерах | Ответственное лицо | |
| Ф.И.О. | подпись |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 0 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Процедуры ХАССП. Формы (макеты) документов

Лист

|  |  |
| --- | --- |
| УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП | |
| **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**  Столовая общеобразовательной организации: | формы документов |

УТВЕРЖДАЮ

«»20

ГРАФИК

ПРОВЕДЕНИЯ МЕДИЦИНСКИХ ОБСЛЕДОВАНИЙ ПЕРСОНАЛА  
на 20 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ф.И.О.**  **РАБОТНИКА** | МЕСЯЦ: | | | | | | | | | | | |
| январь | февраль | март | апрель | май | июнь | июль | август | сентябрь | октябрь | ноябрь | декабрь |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  | 1 |  |  |

формы документов

УТВЕРЖДАЮ

«»20 г.

ГРАФИК

ПРОВЕДЕНИЯ САНИТАРНЫХ ДНЕЙ  
на 20 год

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| число | **МЕСЯЦ:** | | | | | | | | | | | |
| январь | февраль | март | апрель | май | ИЮНЬ | июль | август | сентяб | октяб | ноябрь | декаб |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **7** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **8** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **9** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **10** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **12** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **27** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **28** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **29** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **31** |  |  |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |

УТВЕРЖДАЮ

«»20 г.

ГРАФИК

ПОВЕРКИ СРЕДСТВ ИЗМЕРЕНИЙ  
на 20 год

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **НИМЕНОВАНИЕ (тип) СРЕДСТВА ИЗМЕРЕНИЙ** | Метрологические характеристики | | Коли­чество | Межпове­рочный интервал | **Дата последней поверки** | **Дата проведения очередной поверки** |
| Класс точности (погрешность) | Предел (диапазон) измерений |
| Весы: |  |  |  | 1 раз в год |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Термометр: |  |  |  | 1 раз в два года |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Гигрометры: |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНПИПОИ XА СС П Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

Столовая общеобразовательной организации:

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ  
РАБОТЫ БАКТЕРИЦИДНОЙ ЛАМПЫ

Место установки (площадь участка, цеха, м2):

Наименование лампы (Мощность. Вт, **ресурс в часах по паспорту):**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Месяц | | ВРЕМЯ работы бактерицидной лампы (час, мин) | | **Общее (сумма) время работы (час, мин)** | **Корректиру ющие меры** |
| Дата: | | **НАЧАЛО** | **ОКОНЧАНИЕ** |
| **1** | |  |  |  |  |
| **2** | |  |  |  |  |
| **3** | |  |  |  |  |
|  | **4** |  |  |  |  |
|  | **5** |  |  |  |  |
| **6** | |  |  |  |  |
| **7** | |  |  |  |  |
| **8** | |  |  |  |  |
| **9** | |  |  |  |  |
| **10** | |  |  |  |  |
| **11** | |  |  |  |  |
| **12** | |  |  |  |  |
| **13** | |  |  |  |  |
| **14** | |  |  |  |  |
| **15** | |  |  |  |  |
| **16** | |  |  |  |  |
| **17** | |  |  |  |  |
| **18** | |  |  |  |  |
| **19** | |  |  |  |  |
|  | **20** |  |  |  |  |
|  | **21** |  |  |  |  |
| **22** | |  |  |  |  |
| **23** | |  |  |  |  |
| **24** | |  |  |  |  |
| **25** | |  |  |  |  |
| **26** | |  |  |  |  |
| **27** | |  |  |  |  |
| **28** | |  |  |  |  |
| **29** | |  |  |  |  |
| **30** | |  |  |  |  |
| **31** | |  |  |  |  |
| **ИТОГО ( время работы лампы):** | | | |  | |

-ДАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

Столовая общеобразовательной организации;

***Общие положения по применению бактерицидных ламп на  
предприятиях пищевой промышленности (справочно)***

Бактерицидные лампы, излучая УФ-лучи, губительно действуют на микрофлору как патогенную, так и сапрофитную. Поэтому их **используют для обеззараживания воздуха производственных помещений, складов,** бактериологических лабораторий и боксов. Кроме того, бактерицидные лампы применяют **для обеззараживания поверхности упаковочных материалов, тары.**

Отечественная промышленность выпускает бактерицидные лампы нескольких типов - для напряжения 127 и 220 В. Ниже приводятся характеристики ламп для напряжения 220 В.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Лампы* | *Мощность, Вт* | *Напряжение, В* | *Температура помещения, при*  *которой могут работать лампы, С* |
| БУВ-30 | 30 | 220 | 10-25 |
| БУВ-60-1 | 60 | 220 | 5-25 |

Бактерицидные лампы можно включать при помощи тех же приборов включения, какие применяются для осветительных люминесцентных ламп соответствующей мощности. Лампы, включенные в сеть без прибора включения,

। мгновенно перегорают. От радиопомех лампы должны быть защищены конденсаторами. Лампы снабжаются козырьками или отражателями, изнутри покрашенными алюминиевой краской.

УФ-облучение рекомендуется применять для обеззараживания воздуха с использованием бактерицидных ламп с отражателями и без отражателей. Лампы укрепляют стационарно на определенном участке (стена, потолок, дверь и т.д.) или на передвижной установке. Установка может состоять из 1,5-2-метровой вертикальной металлической оси на ножках-роликах, на которой укрепляются лампы от одной и более штук. Используют также лампы-софиты с щелью, что образует лучевую завесу.

**Действие бактерицидных ламп эффективно только в помещении с определенной температурой, указанной в таблице.** При более высоких температурах лампы перегорают, при более низких - не горят. При относительной влажности воздуха свыше 65-75% бактерицидный эффект УФ-лучей снижается.

Установки для УФ-облучения воздуха комплектуются из расчета: **на 1 м2 помещения требуется 2-2.5 Вт.**

Мощность лампы делят на число ватт, необходимое для облучения 1 м2 помещения.

Так, при наличии лампы БУВ-60 мощность лампы (60 Вт) делят на 2 или 2,5. Результат показывает, что **одна лампа БУВ-60 может обеспечить облучение помещения, имеющего объем от 24 до 30 м.**

Порядок облучения. Обеззараживание воздуха достигается непрерывным облучением в течение 2-3 часов с последующими перерывами на 1 час и дальнейшим облучением в течение 2-3 часов. **В сумме время облучения в сутки должно соответствовать 6-8 часам.** В случае присутствия в облучаемом помещении рабочих, лампы должны быть с нижними отражателями и подвешены на уровне не менее чем на 2-2,5 метра от пола. Можно использовать неэкранированные лампы, включая их в ночное время, в промежутки между сменами, в специальные перерывы. При этом можно увеличивать количество ламп на данной площади облучения (из расчета 4 Вт на 1 см) и тем самым сократить время облучения в два раза.

Чек-лист контроля  
санитарного состояния условий производства продукции

Наименование помещения (цех, участок)

Наименование процесса производства ।

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Месяц  Дата: | | **Визуальная оценка:**  С- соответств.;  Н/С - не соотв. | Корректирующие мероприятия | **Информация о принятых мерах** | ФИО, подпись |
| **1** | |  |  |  |  |
| **2** | |  |  |  |  |
| **3** | |  |  |  |  |
| **4** | |  |  |  |  |
| **5** | |  |  |  |  |
| **6** | |  |  |  |  |
| **7** | |  |  |  |  |
| **8** | |  |  |  |  |
| **9** | |  |  |  |  |
| **10** | |  |  |  |  |
| **11** | |  |  |  |  |
|  | **12** |  |  |  |  |
|  | **13** |  |  |  |  |
|  | **14** |  |  |  |  |
|  | **15** |  |  |  |  |
| **16** | |  |  |  |  |
| **17** | |  |  |  |  |
| **18** | |  |  |  |  |
| **19** | |  |  |  |  |
| **20** | |  |  |  |  |
| **21** | |  |  |  |  |
| **22** | |  |  |  |  |
| **23** | |  |  |  |  |
| **24** | |  |  |  |  |
| **25** | |  |  |  |  |
| **26** | |  |  |  |  |
| **27** | |  |  |  |  |
| **28** | |  |  |  |  |
| **29** | |  |  |  |  |
|  | **30** |  |  |  |  |
|  | **31** |  |  |  |  |

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

формы документов

Столовая общеобразовательной-ерганизации:

ЛИСТ

МЕДИЦИНСКИХ ОСМОТРОВ РАБОТНИКОВ

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **N**  **п/п** | **Дата** | **Ф.И.О. работника** (последнее при наличии) | **Должность** | **Подпись сотрудника** об отсутствии признаков инфекционных заболеваний  у сотрудника нчленов семьи | **Подпись сотрудника об** отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела | **Результат осмотра медицинским работником** (ответственным лицом)  ***(допу щ ен/отстранен)*** | **Подпись медицинского работника** (ответственного лица) |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | — |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***КАЧЕСТВОМ*** ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ хдссп

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

формы документов

Столовая общеобразовательной организации:

ЧЕК-ЛИСТ

КОНТРОЛЯ ОБОРУДОВАНИЯ

**(планово-предупредительный контроль)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование процесса производства: | | Дата текущего контроля: | |
| Наименование оборудования (тип, марка): | | Дата предыдущей проверки: | |
| Год установки: | | Дата следующей проверки: | |
| ***Показатели:*** | **Данные контроля** | **Рекомендации по эксплуатации** | **Принятые корректирующие меры** |
| Наличие паспорта |  |  |  |
| Санитарное состояние (наличие внешних повреждений, коррозии, др.) |  |  |  |
| Состояние покрытия (зашитного кожуха) |  |  |  |
| Технические характеристики |  |  |  |
| Состояние средств измерения |  |  |  |
|  |  |  |  |

формы документов

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ

ПРОЦЕССОВ ДЕФРОСТАЦИИ ЗАМОРОЖЕННОГО СЫРЬЯ  
(ПОЛУФАБРИКАТОВ)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата, Месяц:—** | **Наименование сырья** | **Масса сырья кг** | **Время начала дефростации** | **Температура сырья в начале дефростации** | **Время окончания дефростации** | **Температура сырья в конце десЬоостапии** | **Корректирующие меры при отклонении** | **Подпись** |
| **01** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **02** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **03** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **04** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **05** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **06** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **07** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **08** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 09 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **ГО** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **11** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1£** 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **13** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **14** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **15** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **16** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **17** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **18** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **19** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **20** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **21** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **22** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **23** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **24** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **25** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **26** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **27**  **28** |  |  |  | — |  |  |  |  |
| **29** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **30** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **31** |  |  |  |  |  |  |  |  |

~~—~~ ~~V 111111~~ ~~КАЧЕСТВОМ П~~**ИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ На ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

**Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП. '**

формы документов

Столовая оощеобразовательний организации:

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ  
ТЕМПЕРАТУРЫ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКЦИИ

Период регистрации (МЕСЯЦ):20 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата, Время (час) | | **ПОКАЗАНИЯ ТЕРМОМЕТРА, °(** | | | | : ( ) | | Соответствуе' критическим пределам? **(Да/Нет)**  **Принятые корректируют, действия** (в случае отклонения) |
| **Морозильная камера №**  *замороженная продукция:* | | **Холодильник №**  *охлажденная продукцня:* | | **Склад №**  ***наименование продукции:*** | |
|  | |  | |
|  | |
|  |  | **Крптпческ и и предел** | **Фактический**  **показатель** | Крптиче ский предел | Фактический показатель | Критпч еский предел | Фактический показатель |
|  |  | **минус 18"С** |  | 5°С |  | 21°С |  |  |
|  |  | **минус 18"С** |  | 5“С |  | 21”С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5°С |  | 21“С |  |  |
|  | | **минус 18“С** |  | 5°С |  | 2ГС |  |  |
|  | | **минус 18”С** |  | 5"С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18“С** |  | 5"С |  | 21 "С |  |  |
|  | | **минус 18“С** |  | 5"С |  | 21“С |  |  |
|  | | **минус 18°С** |  | 5"С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18”С** |  | 5"С |  | 2ГС |  |  |
|  | | **минус 18°С** |  | 5°С |  | 21"С |  |  |
|  | | **минус 18”С** |  | 5"С |  | 2ГС |  |  |
|  | | **минус 18“С** |  | 5"С |  | 21“С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5“С |  | 2Г’С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5"С |  | 2Г'С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5°С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18'С** |  | 5°С |  | 21°С |  |  |
|  |  | **минус 18"С** |  | 5“С |  | 21 “С |  |  |
|  |  | **минус 18“С** |  | 5"С |  | 21°С |  |  |
|  |  | **минус 18“С** |  | 5"С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18“С** |  | 5"С |  | 21°С |  |  |
|  |  | **минус 18“С** |  | 5"С |  | 2ГС |  |  |
|  | | **минус 18“С** |  | 5“С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18°С** |  | 5"С |  | 21“С |  |  |
|  | | **минус 18°С** |  | 5°С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5°С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5"С |  | 2ГС |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5°С |  | 2Г’С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5”С |  | 2Г’С |  |  |
|  | | **минус 18°С** |  | 5°С |  | 21"С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5"С |  | 21°С |  |  |
|  | | **минус 18"С** |  | 5"С |  | 2Г’С |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП | | | | | | | | | |  |
| **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**  Столовая общеобразовательной организации: | | | | | | | | формы документов | |
|  | **ЧЕК-ЛИСТ**  **ПРОВЕРКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (с учетом анализа риска) *ОБРАЗЕЦ*** | | | | | | | | |
|  |  | **ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ** | | | | | | | |  |
| г  **во иг** | **еречень просов ПО 1СХОДНОЙ формации** | **Компоненты/**  **Показатели** | | **Норма** | **Источник информацн и** | | | ***\*Степенъ* РИСКА (источник риска** | |
| **1** | | 2 | | 3 | *4* | | | 5 |  |
| **1.**  **Наименован не вида продукта** | | **ФАРШ ГОВЯЖИЙ.**  **Полуфабрикат мясной категории А, для питания детей старше 3-х лет. Охлажденный.** | | | | | | | |
| **2. Состав продукта, в том числе,%** | | **Говядина жилованная с массовой жировой ткани не более 12% и соединительной ткани - не более 20% (100%)** полученная при разделке говядины первой и второй категории упитанности по ГОСТ 779, ГОСТ 31797, ГОСТ 31798 | | | | ГОСТ 33611­2015 | |  |  |
| **3.**  **Основные характерист**  **ИКИ** | | **Органолептические показатели:**  Внешний вид,  Цвет  Запах | Однородная мясная масса без костей, хрящей, сухожилий, грубой соединительной ткани, кровяных сгустков и пленок. | | | ***Низкий***  (нарушение технологии и рецептуры) | |
| **п р'** | **>дукта** | Однородный, от свело-розового до темно-красного | | |
| Характерный для доброкачественного мяса, без постороннего запаха | | |
|  | | **Физико-химические** | **Значение показателя** | | | ***Низкий*** (нарушение рецептуры (закладка)) | |
| Массовая доля белка, % не менее | 17,0 | | |
| Массовая доля жира, % не более | 15,0 | | |
| Массовая доля поваренной соли, % | - | | |
| Массовая доля общего фосфора % | не более 0,2 | | |
| Температура в любой точке измерения, °C | от минус 1,5°С до 4°С | | |
|  |  |  | | | | | | | | |

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП

Столовая общеобразовательной организации:

формы документов

. ।

продолжение таблицы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перечень вопросов ПО исходной информации** | | **Компоненты/**  **Показатели** | | **Норма** | **Источник информаци и** | **••Степень РИСКА (источник риска)** |
| **1** | **2** | | | **3** | **4** | **5** |
| **4.**  **Показатели безопасност** | 4.1 Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | | 5x105 | ТР тс 021/2011 | ***Высокий*** (нарушение санитарно- гигиеническо го режима и |
| **и** | БГКП(колиформы) в 0,001 г продукта | | | Не допускаются | Прил.1  Прил .2, |
|  | S.aureus в 0,1 г продукта | | | Не допускается | разд. 1.12; |
|  | Сульфитредуцирующие клостридии,в 0,1 г продукта | | | - | ТР ТС 034/2013 | правил личной |
|  | Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы,  L.monocytogenes, в 25,0 г | | | Не допускаются | Прил. 1 п.3, | гигиены) |
|  | Плесени, КОЕ/г | | | - |  |  |
|  | ***Химические загрязнители(опасность):*** | | | |  |  |
|  | **4.2 Токсичные элементы:**  Свинец, мг/кг. | | Не более 0,2 | |  |  |
|  | Мышьяк, мг/кг, | | Не более 0,1 | | ТР ТС 021/2011 | ***Средний*** |
|  | Кадмий, мг/кг, | | Не более 0,03 | | контроль |
|  | Ртуть, мг/кг, | | Не более 0,02 | | Прил. 3 | по сырью |
|  | 4.3 **Пестициды :**  ГХГЦ (аДу- изомеры) мг/кг | | Не более 0,015 | | Прил.4  Прил. 5  Прил.6 |  |
|  | ДДТ и его метаболиты мг/кг | | Не более 0.015 | |  |
|  | **4.4. Антибиотики:**  - Левомицетин   * Тетрациклиновая группа * Гризин   - Бацитрацин | | не допускается (<0,003мг/кг) не допускается (<0,01 мг/кг) не допускается (<0,5мг/ кг не допускается (<0,02мг/кг) | | ТР ТС 034/2013 Прил. 3 Прил.4 |  |
|  | **4.5 Радионуклиды:** удельная активность цезий-137 | | 130, Бк/кг | |  | ***Низкий*** контроль |
|  | удельная активность Стронция -90 | | 100, Бк/кг | |  | по сырью |

Примечание: \* - Классификация степени риска установлена с учетом МР «Классификация пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью потребителей..» (приказ Роспотребнадзора №16 от 18.01.2016): «1 -6 классы опасности: чрезвычайно высокий, высокий, значительный, средний, умеренный, низкий».

окончание таблицы

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП | | | | | | | |
| **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.**  Столовая общеобразовательной организации: | | | | | | формы документов | | |
|  | | | | | | | |  |
| **Перечень вопросов** ПО исходной информации | | **Компоненты/ Показатели** | | **Норма** | **Источник информации** | | Примеча ние | |
| **1** | | **2** | | 3 1 4 | | | **5** | |
| **5. Упаковка** | | Потребительская тара | | Коробки полимерные, картонные с крышкой **(код 4Н; СТ)** без применения модифицированной атмосферы | ТР ТС 005/2011; Приложение № 12 Решение КТС №378 | |  | |
| Транспортная тара | | Коробки из пластмассы, картонные, лотки **(код QC; LU)** |  | |
| **6. Маркировка продукции** | | Потребите льская тара | Информация на каждой упаковке, указываются: полное наименование продукции, дата изготовления, срок годности, условия хранения, количество продукции, состав, наименование и местонахождение изготовителя, единый знак обращения на рынке, рекомендации по использованию, др. Показатели пищевой и энергетической ценности | | ТРТС 022/2011 | |  | |
| **6. Маркировка продукции *(продолжение)*** | | Транспорт ная тара | На каждую единицу штампом или ярлыком наносят маркировку и манипуляционные знаки | | ГОСТ 14192 | |  | |
| **7. Условия транспортирования** | | Транспортирование производиться в изотермических контейнерах **с автоматической регистрацией температуры,** в соответствии с правилами перевозки. | | | ТР ТС 021/2011 ТРТС 034/2013 | |  | |
| **8. Срок годности и условия хранения** | | Срок годности 24 часа при температуре хранения от минус 1,5°С до 4°С. | | | ГОСТ 33611­  2015 | |  | |
| **9. Способ реализации** | | Поставка на предприятия питания - школьные столовые | | |  | |
| **10. Способ употребления** | | Термическая подготовка - приготовление обеденных блюд: варить, тушить, запекать до полной готовности | | |  | |
| **1 1. Потенциально возможные и известные случаи использования продукции не по назначению** | | Случаев использования не по назначению - не зарегистрировано.  Употребить после термической подготовки | | |  | |
| 12. Ограничения по применению | | Не установлено. | | | ТР ТС 022/2011 | |  | |
| 13. Предполагаемое обращение с продуктом | | Хранить в холодильнике. Употребить до окончания срока годности после термической подготовки. | | |  | |  | |
| **14. Гарантии изготовителя** | | Изготовитель гарантирует соответствие качества при условии соблюдения правил транспортирования и условий хранения, соблюдению рекомендаций по использованию | | | ТР ТС 021/2011 | |  | |

ЧЕК-ЛИСТ

ПРОВЕРКИ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ  
(с учетом анализа риска) (образец)

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ОНИС/ Ш1Е ПРОДУКЦИИ | | | | | | |
| Перечень вопросов по исходной информации | **Компоненты/ Показатели** | | **Норма** | **Источник информации** | | *1 Степан* ь РИСКА (нсточни к риска |
| 1 | 2 | | **3** | **4** | | 5 |
| **1.**  **Наименован ие вида продукта** | Изделие хлебобулочное для детского питания — булочка сдобная «Фруктовая» из пшеничной хлебопекарной муки, охлажденная, упакованная, масса 80 г | | | | | |
| **2.**  **Состав продукта, в том числе,** *%* | Мука пшеничная высший сорт **(42),** повидло фруктово­ягодное **(24),** вода питьевая **(17),** сахар **(9),** масло растительное **(4),** сухой меланж **(1,3),** дрожжи хлебопекарные сушеные **(0,7),** молоко сухое обезжиренное **(0,5),** соль пищевая йодированная **(0,4),** ароматизатор натуральный **(0,01)** | | | |  |  |
| **3.**  **Основные характерис тики продукта** | **Органолептические показатели:**  Внешний вид: форма, поверхность, цвет | форма - круглая или продолговато­овальная, с выпуклой верхней коркой; поверхность - без \*крупных трещин и подрывов, без загрязнений; цвет - от светло-желтого до коричневого, без подгорелостей. | | | ТТК | ***Низкий***  (наруш ение |
|  | Состояние мякиша  Вкус | мякиш (тестовая основа') - хорошо пропеченный, не влажный на ощупь, без комочков и следов непромеса, слой основы, соприкосающийся с начинкой может быть увлажнен; пористость тестовой основы-  неравномерная, без пустот и уплотнений. | | | гост Р58161-2018 | техноло  **ГИИ и** рецепту ры) |
|  | Запах | Свойственный сдобному изделию, сладкий, без постороннего привкуса, с легкой кислинкой, характерной для фруктовой начинки. | | |  |  |
|  |  | Свойственный сдобному изделию, без постороннего запаха | | |  |  |
|  | **Физико-химические показатели** | **Значение показателя** | | |  | ***Низкий*** |
|  | Массовая доля начинки, % | не менее 35 | | |  | (наруш ение |
|  | Влажность тестовой основы,% | не более 43, 0 | | |  | рецепту ры (заклад ка)) |
|  | Кислотность тестовой основы, град Н | не более 2,0 | | |  |
|  | Массовая доля сахара, в пересчете на СВ, % | Зб,0±1,0 | | |  |
|  | Массовая доля жира, в пересчете на СВ, % | 10,0±1,0 | | |  |  |
|  | Массовая доля соли поваренной,% | не более 0,5 | | |  |  |

УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ХАССП **Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.** | формы

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перечень вопросов ПО** исходной информации | | | **Компоненты/**  **Показатели** | **Норма** | **Источник информации** | \*Степень РИСКА (источник риска) |
| **1** | | **2** | | **3** | **4** |  |
| **4.**  **Показатели безопасности** | | 4.1 Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ/г, не более | | 1х103 | ТР ТС 021/2011  Прил.1  Прил 2, разд. 1.3  ТР ТС 021/2011  Прил. 3  разд.4  Прил.4 | ***Высокий***  (нарушение санитарно- гигиеничес кого режима и правил личной гигиены) |
| **!** |  | БГКП(колиформы) в 1,0 г продукта | | Не допускаются |
| S.aureus в 1,0 г продукта | | Не допускается |
| Proteus, в 0,1 г продукта | | Не допускается |
| Патогенные микроорганизмы, в т.ч. Сальмонеллы в 25,0 г | | Не допускаются |
|  | | Плесени, КОЕ/г | | Не более 50 |
| ***Химические загрязнители(опасность):*** | | |  |
| 4.2 Токсичные элементы:  Свинец, мг/кг, | | Не более 0,35 | ***Средний*** |
| Мышьяк, мг/кг, | | Не более 0,15 |
| Кадмий, мг/кг, | | Не более 0,07 |
| Ртуть, мг/кг, | | Не более 0,015 |
| 4.3. Микотоксины  Афлатоксин Bi, мг/кг | | Не допускается | ***Умеренный*** мука/зерно/ капуста  - контроль по сырью при обоснованно  м  пр ед положе НИИ о  наличии в  сырье  (по ЭПИД,  показаниям) |
| Дезоксиниваленол мг/кг | | Не допускается <0,5 |
|  |  | Т-2 токсин мг/кг | | Не допускается |
| Зеараленон мг/кг | | Не допускается <0,05 |
| Охратоксин А мг/кг | | Не допускается |
| 4.4 Пестициды  ГХГЦ (аД,у- изомеры) мг/кг | | Не более 0,01 |
|  | | ДДТ и его метаболиты, мг/кг | | Не более 0,01 |
| Гексахлорбензол мг/кг | | Не более 0,01 |
| Ртутьсодержащие пестициды | | Не допускаются |
| 2,4-Д кислота и ее соли, эфиры | | Не допускаются |
| 4.5 Радионуклиды (удельная актнвность'кцезий-! 37, Бк/кг | | 40 | ***Низкий*** контроль по сырью (мука) |
| стронций-90, Бк/кг | | 20 |
| **4.6. Бенз(а)пиреи ,**мг/кг | | Не допускаетсяО, 0002 |  |  |
|  | 1 | 4.7 **Зараженность** и загрязненность вредителями хлебных запасов | | Не допускается |  |  |
| **4.8 Металлические примеси**  **1** | | 3x10-4 (%; размер частиц не должен превышать 0,3 мм в наибольшем линейном измерении |  |  |

I УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НА OCHORE ПРИ**~~НЦИПОВ ХАСс~~**Н

I Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП.

формы документов

продолжение таблицы

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перечень вопросов ПО исходной информации** | | **Компоненты/**  **Показатели** | **Норма** | **Источник информац ИИ** | ***\*Стенень*** РИСКА (источник риска) |
| **1** | | **2** | **3 | 4 | 5** | | |
| **5. Упаковка** | | Потребительская тара | Пакеты, коробка с крышкой, ланч-бокс из полимерного материала, контейнеры с крышкой **4Н** (Box plastic) др. | ТР ТС 005/2011 |  |
|  |  | Транспортная тара | Коробки картонные. Лотки полимерные с крышками (код QC; LU) |  |
| **6.** | **Маркировка** | Потребительская тара  Этикетка | **Состав** (по п.2).  **Пищевая ценность** (средние значения) в 100 г продукта (по табл.5) | ТР ТС 022/2011,  ГОСТ 14192 |  |
|  | | Информация (этикетка, ярлык, информационный лист) на каждой упаковке, указываются наименование, дата изготовления (, срок годности, условия хранения, состав, пищевая и энергетическая ценность, рекомендации. |  |
|  |  | Транспортная тара | На каждую единицу наносят маркировку (этикетку, штамп с полной информацией) и дополнительно манипуляционные знаки («Хрупкое. Осторожно», «Беречь от влаги») |  |
| **7. Условия транспортирова НИЯ** | | Транспортирование готовой продукции производиться специализированным изотермическим автотранспортом «Продукты», в соответствии с правилами перевозки. Перевозка и выгрузка должна производиться без ударов и резких сотрясений, при предохранении от атмосферных осадков. | | ГОСТ 8227 |  |
| **8. Срок годности и условия хранения** | | Срок годности - 24 часа при температуре (4±2)°С. Хранить в холодильнике, в специально отведенном месте, хорошо вентилируемых и не зараженных вредителями помещениях. | | ГОСТР 58161-2018,  ГОСТ 8227 |  |
| **9. Способ реализации**  **। .** | | Реализация в розничной торговой сети, в учебных заведениях (в соответствии с условиями контракта) | |  |

Окончание таблицы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Перечень вопросов по исходной информации** | **Компоненты/**  **Показатели** | **Норма** | **Источник информац пи** | ***\*Стеиень* РИСКА (источник риска)** |
| **I** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **10. Способ употребления** | Непосредственное употребление в пищу непосредственно в зале предприятия общественного питания учебного заведения, розничную торговую сеть. | |  |  |
| **11. Потенциально возможные и известные случаи использования продукции не по назначению** | Случаев использования не по назначению - не зарегистрировано | |  |  |
| **12. Ограничения по применению** | Не зарегистрировано | | ТРТС 022/2011 |  |
| **13. Предполагаемое обращение с продуктом** | Продукт готов к употреблению | | ТТК |  |
| **14.**  **Г арантии изготовителя** | Изготовитель гарантирует соответствие качества продукции требованиям документа, по которому он изготовлен, при условии соблюдения правил реализации | | ТР ТС 021/2011 ТТК |  |
|  |  | |  |  |

Примечание:

\* - Классификация степени риска установлена **с учетом МР** «Классификация пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью потребителей..» (Приказ Роспотребнадзора №16 от 18.01.2016).

ЛИСТ ОЗНАКОМЛЕНИЯ

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

**Столовая общеобразовательной организации:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Должность** | **Дата** | **Подпись** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ В ПРОГРАММУ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ**  **Столовая общеобразовательной организации:** | | | | |
| Номер изменения | Раздел | Лист | Дата внесения изменений | Подпись ответственного лица |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Программа производственного контроля. Процедуры ХАССП, ЛИСТ регистрации изменений