

МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа

«Утверждаю»
Директор МАУ «Центр детского
диетического питания» городского
округа города Уфа

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
МАУ «ЦЕНТР ДЕТСКОГО ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ГОРОД УФА
С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП
(ПОЛИТИКА В ОБЛАСТИ ПИЩЕВОЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ПОЛНОЦЕННОЕ И СБАЛАНСИРОВАННОЕ ПИТАНИЕ)**

Юридический адрес: РБ, г.Уфа, ул.Батырская, д.39, корп.2

**Уфа
2021-2022 год**

1. Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа (далее – Центр) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в **контроле конечного продукта** и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения продуктов питания до конечного потребления, с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизация) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку продуктов питания, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы производственного контроля или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий. Разработка корректирующих действий и применение их.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы производственного контроля. Разработка процедур проверки системы производственного контроля, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе производственного контроля, за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранение, перевозки, реализации и утилизации, отвечающие требованиям Техниче-

ского регламента Таможенного союза.

Целью производственного контроля, за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение соответствия выпускаемой в употреблении пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

1.1. Характеристика организации

№ п/п	Объект контроля	Характеристика
1	2	3
1.	Наименование организации	МАУ ЦДДП ГО гор.Уфа РБ
2.	Юридический адрес	450106, Республика Башкортостан, гор.Уфа, ул.Батырская, д.39/2
3.	Фактический адрес (местонахождение)	
4.	ФИО руководителя, контактный телефон	-
5.	Вид осуществляемой деятельности	услуги питания
7.	Форма собственности помещения	Собственная
8.	Сведения о наличии системы менеджмента пищевой безопасности	Программа производственного контроля на принципах системы ХАССП
9.	Тип строения организации	Капитальное строение
10.	Тип освещения	Смешанное
11.	Система отопления	Централизованное
12.	Система вентиляции	Приточно-вытяжная
13.	Система горячего и холодного водоснабжения	Централизованная
14.	Система канализации	Централизованная

1.2. Цель, основные задачи и объекты производственного контроля

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1.2.1. Основными задачами контроля являются:

Недопущение пищевой продукции в реализацию, не соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2013 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности

рыбы и рыбной продукции» и ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» и другой нормативной документации;

- контроль выполнения мероприятий по предотвращению возникновения несоответствующей пищевой продукции и реализации ее потребителю;
- контроль за состоянием производственной среды.

1.2.2. Объекты контроля:

- поступающие продовольственное сырье, пищевая продукция;
- технологические процессы;
- технологическое оборудование;
- производственные, бытовые помещения, помещения для посетителей;
- системы водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения, отопления;
- производственная среда и условия труда;
- окружающая среда;
- производственная санитария;
- личная гигиена;
- пищевые отходы и обращение с ними.

1.2.3. Термины и определения, используемые в программе производственного контроля:

Безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

Производственный контроль – контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых организациями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции.

Объект производственного контроля – все этапы производственного процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

Критические контрольные точки – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и/или управления риском; этап, на котором можно применить контроль, для недопущения или исключения угрозы безопасности.

Программа производственного контроля – документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками.

Прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

1.3. Нормативно-правовая база

1.3.1. Перечень нормативной документации, используемой при разработке программы производственного контроля

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	2	3
1.	Решение Комиссии Таможенного союза «О применении санитарных мер в таможенном союзе»	№ 299 от 28.05.2010 г. (с изм. и доп.)
2.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
3.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
4.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
5.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
6.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
7.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012
8.	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
9.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
10.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
11.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016

12.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
13.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изм. и доп.)
14.	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изм. и доп.)
15.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (с изм. и доп.)
16.	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (с изм. и доп.)
17.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998 г. (с изм. и доп.)
18.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп.)
19.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ от 10.01.2002 г. (с изм. и доп.)
20.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	№ 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (с изм. и доп.)
21.	Федеральный закон "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации"	N 248-ФЗ (последняя редакция) от 31.07.2020
22.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23.	Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	СанПиН 2.1.3684-21
24.	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.2.3685-21
25.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1078-01
26.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
27.	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
28.	Отопление, вентиляция и кондиционирование	СНиП 41-01-2003
29.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1058-01
30.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструк-	СП 3.1./2.4.3598-20

	туры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)	
31	Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней	СанПиН 3.3686-21
32.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.2193-07
34	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
35.	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 30390-2013
36.	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013
37.	Услуги общественного питания. Общие требования (Переиздание)	ГОСТ 31984-2012
38.	Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)	ГОСТ 31985-2013
39.	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ 31986-2012
40.	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)	ГОСТ 31987-2012
41.	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ 31988-2012
42.	Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	ГОСТ 31989-2012
43.	Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.	ГОСТ Р 54607.2-2012
44.	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
45.	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	ГОСТ 28-1-95
46.	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05
47.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20
48.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными	МР 2.4.0162-19

	заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	
49.	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	МР 5.1.0096-14
50.	«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»	Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г.
51.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229
52.	«Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»	Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н
53.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры ».	Приказ Минтруда России и Минздрава России от 31.12.2020 N 988н/1420н

1.4. Перечень договоров со сторонними организациями на выполнение работ, услуг (поставщики продуктов питания)

№ п/п	Наименование организации, юр. адрес	Эл.адреса	ИНН	Наименование поставляемого продукта
1	ОАО «Уфимское хлебообъединение «Восход», 450096, РБ, г. Уфа, ул. Комсомольская, 122-а	real3@ufahleb.ru	0276024383	Хлеб и хлебобулочные изделия, в ассортименте, сухари
2	ООО «Мол-Торг», 450099, РБ, Уфимский район, г. Уфа, ул. Маршала Жукова дом 3 корпус 1	svoe-nache@mail.ru	0276908079	Молоко и молочные продукты фасованные, в ассортименте
3	ООО «Реал-продукт», 450047, РБ, г. Уфа, ул. Айская, 37	Real-produkt@mail.ru	0274152622	Мясо полуфабрикат, Печень говяжья
4	ООО ТД «Альянс» г. Уфа ул. Комсомольская д.165 кв.97	firma-alyans@mail.ru	0276161679	Фрукты свежие в ассортименте
5	ООО Агро-Экспресс	b-t2005@mail.ru	0278086392	Овощи очищенные, овощи мытые, консервация, Фрукты свежие

6	ООО КШДП,450065,РБ,г.Уфа,ул.Свободы,68	globusufa@mail.ru	0277107346	Безглютеновая продукция, крупа кукурузная
7	ООО ТК «Гарант»,450068,РБ,г.Уфа,ул.Черниковская,д.51 кв.478	Firma-garant@mail.ru	0273918030	Овощи мытые
8	ООО Продснаб	Prodsnab-ufa@mail.ru	0274904008	Фрукты свежие, сухофрукты, смесь с витаминами,чай, кисель витаминизированный, масло сливочное,сыр
9	ООО «ТПП Константа» г.Уфа,ул.Птицекомбината,1	3647000@mail.ru	0250146813	Какао, кисель плодово- ягодный Крупы, сахар, мука, соль
10	ООО «Белая птица» г. Уфа ул.Майкопская,д.58	brillazini@yandex.ru	0276139377	Цыплята бройлеры потрошенные яйцо, филе грудки
11	ИП Кабанов Александр Евгеньевич г.Уфа, ул.Цюрупы дом 84, кв.126	elena@kasper.e4u.ru	027500219501	Рыба филе минтая
12	ООО Агростандарт, 450065,РБ,г.Уфа,ул.Свободы дом 68, офис 3	-	0277932405	Филе грудки
13	ООО Флагман, 450022,РБ,г.Уфа,ул.Бакалинская,3 офис 24	2560182@mail.ru	0274181581	Соки в ассортименте , масло сливочное,сыр
14	ООО «Гранд Логистик» ,452680,РБ, г.Нефтекамск, ул.Техснабовская,3 корпус А	grand_nelli@mail.ru	0264064092	Молоко сгущенное консервированное,печенье

1.5. Определение ответственности должностных лиц за исполнением программы производственного контроля с применением принципов ХАССП

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет директор Центра.

Директор определяет и документирует политику относительно безопасности выпускаемой продукции и обеспечивает ее осуществление и поддержку на всех уровнях.

Политика в области безопасности должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Директор определяет область распространения системы ХАССП применительно к определенным видам (группам или наименованиям выпускаемой продукции) и этапам жизненного цикла, к которым относятся производство, хранение, потребление.

Директор подбирает и назначает Совет по питанию, действующий по принципам ХАССП, который несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.

Члены Совета по питанию в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В состав Совета по питанию входят координатор и секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав Совета по питанию (далее - Совет) в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав Совета по питанию в случае необходимости;
- координирует его работу;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену Совета;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами Совета;
- доводит до исполнителей решения Совета;
- представляет Совет в руководстве организации.

В обязанности секретаря входит:

- организация заседаний Совета;
- регистрация членов Совета на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых Советом.

Директор Центра определяет и своевременно предоставляет Совету необходимые ресурсы, в том числе: время и место для заседаний, анализа, самообучения и подготовки документов системы; необходимую документацию; доступ к источникам информации.

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов»

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметической упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и гастроемкостях.

Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках). Мытье столовой посуды должно проводиться отдельно от кухонной посуды, подносов для посетителей.

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

- использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовлении холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- 3.5.1. нахождение на раздаче более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

- 3.5.2. размещение на раздаче для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность про-

дукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нереализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, а также в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящим Правилам).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием

режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов»

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным должностным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов»

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

2. Мероприятия по производственному контролю

Объектами производственного контроля принципов ХАССП являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников. Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно-двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (уборщик помещений, мойщица посуды, повар).

Контроль принципов ХАССП включает:

- Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью
- Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.
- Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих.
- Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологический заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.
- Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.
- Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.
- Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.
- Лабораторный контроль должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.
- Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.
- Ответственность за организацию и проведение лабораторного контроля и контроля принципов ХАССП несет специалист, осуществляющий контроль за организацией питания и соблюдением санитарно-эпидемического режима.

2.1.Производственный контроль на этапах технологического процесса

2.1.1. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной документации

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за оформлением документации	Технико-технологическая документация	Соответствие требованиям действующего законодательства, нормативной документации	Постоянно, а также по мере утверждения новой нормативной документации	

2.1.2. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за соблюдением поточности	1. Расстановка оборудования 2. Этапы технологического процесса	Отсутствие обших, встречных, пересекающихся потоков - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции - чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Постоянно	

2.1.3. Определение критических контрольных точек (ККТ), контрольных точек (КТ) и контролируемых показателей с целью устранения (минимизации) риска или возможности его появления на всех этапах технологического процесса

2.1.4.. Исходная информация о пищевой продукции:

- ассортимент выпускаемой продукции (раздел 1.5 ППК);

- перечень национальных стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для осуществления оценки соответствия готовой продукции (раздел 1.3.1 ППК);
- наименование и обозначение основного продовольственного сырья, вспомогательных материалов с указанием условий хранения, обозначения нормативной документации (раздел 1.4 ППК);
- требования безопасности готовой продукции, признаки идентификации (раздел 3.3 ППК);
- условия хранения и сроки годности готовой пищевой продукции (раздел 1.5 ППК)

Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах её производства (изготовления), хранения и реализации

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационный учетный документ	Корректирующие действия
Прием и хранение сырья	МБ	ККТ№ 1	1. Температурный режим, сроки хранения согласно маркировке сырья лабораторный контроль	Согласно маркировке Согласно ППК	Мониторинг температурного режима хранения, температурно-влажностного режима хранения, мониторинг сроков годности	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, утилизация продукции хранившихся при несоответствующей нормативной документации температу-	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории 1 раз в квартал	ре, утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторные лабораторные исследования в двойном размере			
Приготовление полуфабрикатов	МБ	ККТ№ 2	1. Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК п/ф В соответствии ТР ТС 021/2011	Регистрация температурного режима хранения 2 раза в день Фиксация маркировки п/ф 2 раза в день Лабораторные исследования в	Устранение неполадок с холодильным оборудованием утилизация п/ф хранившихся при несоответствующей нормативной документации температуре Утилизация продукции с	Заведующий производством	Журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					аккредитованной лаборатории	истекшим сроком годности Повторные лабораторные исследования в двойном размере			
Хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ № 3	1. Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК Согласно маркировке Согласно ППК	Мониторинг температурного режима хранения 2 раза в день, температурно-влажностного режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборато-	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гигрометров, списание просроченного товара Повторные лабораторные исследования	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					рии				
Мукопросеивание	ФФ	ККТ№ 4	Наличие/отсутствие примесей, характеристика Целостность сита лабораторный контроль	Отсутствие примесей Согласно ППК	Мониторинг мукопросеивания Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории 1 раз в год	Мониторинг мукопросеивания	Заведующий производством	Журнал контроля просеивания муки Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Мониторинг мукопросеивания

БЛОК – СХЕМА № 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЕ

2.2.1. Основные этапы процессов производства пищевой продукции

Контролируемые показатели при осуществлении технологического процесса производства пищевой продукции

№ п/п	Основные этапы технологического процесса	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Регистрация результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль	- пищевая продукция, - сопутствующие материалы, - холодильные шкафы	1. Товаро-сопроводительные документы; 2. Условия доставки (температура, товарное соседство) 3. Качество упаковки, маркировки 4. Идентификационные признаки продукции, сопутствующих материалов 5. Условия и сроки хранения поставляемой пищевой продукции 6. Температура хранения пищевой продукции	- каждая партия - в соответствии с разделом 3.1 ППК	- Журнал регистрации поступающей пищевой продукции - Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика) - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного	
2.	Подготовка пищевой продукции к технологическому процессу	- пищевая продукция - производственное оборудование - производственный инвентарь - запас уксуса 9%	1. Наличие и соблюдение инструкции по: - размораживанию замороженного продовольственного сырья (мясного, рыбного, рыбо-, море-	- ежедневно	Наличие: - инструкций - расписания очередности обработки	

		<ul style="list-style-type: none"> - запас моюще-дезинфицирующих средств для обработки яиц - наличие тары для рабочих растворов 	<p>продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> - мойке и обработке свежей зелени, используемой без термической обработки - обработке куриных яиц - вскрытию упаковочной тары и ее складированию (удалению) <p>2. Маркировка производственных участков (стол, моечная ванна)</p> <p>3. Маркировка производственного инвентаря</p> <p>4. Расписание очередности первичной обработки сырья (мясного, рыбного, овощного и т.д.)</p> <p>5. Наличие инструкции по приготовлению</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 % рабочего раствора уксуса - моюще-дезинфицирующих растворов для обработки яиц <p>6. Наличие запаса уксуса, моюще-дезинфицирующих средств</p> <p>7. Наличие тары для приготовления рабочих растворов</p>			
3.	<p>Приготовление полуфабрикатов (заготовок)</p> <p>Охлаждение полуфабрикатов после термической обработки</p>	<p>- пищевая продукция:</p> <ul style="list-style-type: none"> * нарезка, в т.ч. измельчение (рубка) растительной продукции, мяса, рыбы * тестовые заготовки 	<p>1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката</p> <p>2. Температура хранения</p> <p>3. Наличие маркировки</p>	ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал контроля температуры в готовом 	

		<ul style="list-style-type: none"> * соусы * гарниры * первые блюда - холодильное оборудование - тепловое оборудование - товарное соседство при хранении - генератор 	<p>мест хранения</p> <p>4. КИП на тепловом оборудовании (стержневой термометр, измеритель влажности)</p> <p>5. Достаточность льда для охлаждения</p> <p>6. Продолжительность быстрого охлаждения (указание в технико-технологической карте)</p>		<p>изделии после термической обработки</p> <ul style="list-style-type: none"> - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного - ККТ 	
4.	Хранение полуфабрикатов (заготовок)	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая продукция - холодильное оборудование - товарное соседство при хранении 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения 	ежедневно	<p>Журнал учета температурного режима холодильного оборудования</p> <p>Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного</p>	
5.	Приготовление холодных блюд	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая продукция - условия микроклимата 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Время приготовления и отдачи блюда (указание в технико-технологической карте) 2. Температура и относительная влажность производственных помещений 3. Наличие лампы УФО закрытого типа 	ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> - ТТК - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений - Журнал регистрации работы лампы УФО закрытого типа 	
6.	Приготовление горячих блюд	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая продукция * первые блюда * вторые блюда * гарниры * горячие закуски - тепловое оборудование 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Температура внутри готового изделия 2. Время нахождения на мармите 	ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> - ТТК - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного - Наличие маркировки 	

					первых блюд на мармите	
7.	Реализация блюд (выходной контроль)	- готовая продукция	1. Температура готового блюда, подаваемого посетителям 2. Органолептические показатели 3. Физико-химические показатели 4. Показатели безопасности * микробиологические показатели, * показатели пищевой ценности)	Ежедневно Ежедневно 1 раз в 6 месяцев 1 раз в квартал 2 раза в год	- ТТК - Время нахождения блюда на окне раздачи - Журнал проведения внутреннего контроля - Протоколы испытаний	

3. Контроль готовой продукции

3.1.1. Периодичность контроля качества и безопасности готовой продукции

№ п/п	Наименование объекта контроля	Объект контроля	Определяемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль качества и безопасности	Лабораторные исследования	Соответствие требованиям нормативных документов	Раздел 3.2.3.2 ППК	

3.1.2. Лабораторный контроль

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

3.1. Контроль качества питьевой воды

3.4.1. Периодичность контроля питьевой воды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность
1.	Контроль качества и безопасности питьевой воды	Лабораторные исследования питьевой воды	1. Органолептические 2. Физико-химические 3. Микробиологические	1 раз в год 2 раза в год

3.4.2. Объем контроля питьевой воды

№ п/п	Объект контроля	НД на объект исследования	Контролируемые показатели	НД, регламентирующий проведение исследований	Допустимые значения показателя	Ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Питьевая вода	СанПиН 1.2.3685-21 ГОСТ Р 51232-98	Органолептические показатели: - привкус - запах - цветность - мутность	ГОСТ 3351-74 СанПиН 1.2.3685-21 ГОСТ 3351-74	п. 2,3 п. 3.5; 2,6 1,5	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований
			Физико-химические показатели: - рН - общая минерализация (сухой остаток), мг/дм ³ , не более - общая жесткость, ммоль/дм ³ , не более - перманганатная окисляемость, мг/дм ³ , не более	ПНДФ 14.1:2:3:4.121-97 ГОСТ 18164-73 ГОСТ Р 52407-05-73 ГОСТ 23268-78 ГОСТ Р 52708-07	6,0-9,0 1000 7,0 5,0		
			Микробиологические показатели: - ОМЧ, КОЕ/см ³ , не бо-	СанПиН 1.2.3685-21			

			лее - общие колиформные бактерии в 100 см ³ - термотолерантные колиформные бактерии в 100 см ³ - E. Coli в 100 см ³ - B. Enterococci в 100 см ³		50 не допускаются не допускаются не допускаются не допускаются		
--	--	--	---	--	--	--	--

3.2. Контроль за хранением продовольственного сырья, пищевых продуктов

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
	Хранение пищевой продукции Скоропортящаяся продукция Хлеб Овощи, фрукты Бакалея	Условия хранения	- температура, °С - относительная влажность, %	ежедневно	
		Сроки годности	- продолжительность, сут	ежедневно	
		Загруженность	- соответствие участка хранения количеству принимаемой на хранение продукции	ежедневно	
		Товарное соседство	- соблюдение правил товарного соседства	ежедневно	
		Средства измерения: термометры, психрометры (гигрометры)	- наличие техпаспорта - наличие свидетельств о поверке средств измерения	в соответствии с графиком поверки средств измерений – 1 раз в год	
2.	Доставка пищевой продукции в организацию	Санитарно-техническое состояние транспортного средства	- наличие гигиенического покрытия кузова - наличие стеллажей, подтоварников - материалы, из которых изготовлены стеллажи, подтоварники - возможность проведения санитарной обработки	при каждой доставке	

			<ul style="list-style-type: none"> - исправность средств измерения - наличие записывающего термостата 		
		Санитарное содержание транспортного средства	<ul style="list-style-type: none"> - чистота внутреннего покрытия кузова - исправность стеллажей, подтоварников 	при каждой доставке	
		Соблюдение товарного соседства доставляемой пищевой продукции	- отсутствие условий для перекрестного заражения, загрязнения	при каждой доставке	
		Условия транспортировки	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение рекомендуемых условий транспортировки: температуры, относительной влажности - наличие информации о последней поверке средств измерения в товаросопроводительных документах 	при каждой доставке	

3.3. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Санитарно-техническое состояние	Помещения	<ul style="list-style-type: none"> - наличие в достаточном количестве - достаточность по площади - размещение в соответствии с поточностью 	<p>2 раза в год</p> <p>2 раза в год</p> <p>2 раза в год и при замене оборудования на более современное</p>	
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	<ul style="list-style-type: none"> - обеспеченность в необходимом оборудовании - достаточное количество производственного инвентаря, тары - санитарно-техническое состояние (исправность) - соблюдение правил эксплуатации - соблюдение графика планово-профилактических работ - расстановка оборудования по ходу технологического процесса 	<p>1 раз в год и при составлении бюджета организации</p> <p>2 раза в год и при составлении бюджета организации</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно</p> <p>в соответствии с договором (1-2 раза в год)</p> <p>1 раз в год и при изменении ассортимента или объема вырабатываемых блюд</p>	
		Система водоснабжения и канализации	<ul style="list-style-type: none"> - наличие схем систем водоснабжения и канализации 	<p>в составе проекта организации</p>	

			<ul style="list-style-type: none"> - бесперебойная работа систем водоснабжения и канализации - обеспечение достаточным количеством холодной и горячей воды - обеспечение горячей водой на период отключения ее подачи - выполнение санитарных требований по отводу сточных вод от технологического моечного оборудования - своевременное проведение профилактических и ремонтных работ 	<p>в соответствии с договором аренды</p> <p>1 раз в год на период отключения</p> <p>1 раз в год и при замене оборудования</p> <p>в соответствии с договором аренды</p>	
		Система вентиляции и кондиционирования	<ul style="list-style-type: none"> - наличие схемы приточно-вытяжной системы - наличие схемы местной вытяжной системы - эффективность работы местной вытяжной системы - соблюдение параметров микроклимата - санитарное содержание систем вентиляции 	<p>в составе проекта организации</p> <p>в соответствии с договором аренды</p> <p>ежедневно</p>	

		<p>Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены</p>	<p>Наличие</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарных узлов - тамбура в санитарных узлах - раковин для мытья рук в тамбуре санитарных узлов, производственных помещениях - достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств для обработки рук - полотенец для рук - инструкции по мытью рук - достаточного количества спецодежды - достаточного количества одноразовых перчаток - Гигиенический журнала - своевременная стирка спецодежды - обеспеченность аптечкой доврачебной медицинской помощи 	<p>в составе проекта организации</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в квартал</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно в соответствии с договором 1 раз в месяц</p>	
		<p>Дезинсекция, дератизация</p>	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие синантропных насекомых (мух, тараканов, фруктовых мушек и др.) в помещениях организации - своевременное проведение профилактических работ по дезинсекции и дератизации - наличие актов проведенных работ по дезинсекции и дератизации 	<p>ежедневно</p> <p>в соответствии с договором</p> <p>после каждого проведения работ</p>	

3.4. Контроль за санитарным содержанием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Санитарно-эпидемиологический режим	Производственные помещения, складские помещения, бытовые помещения	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие * ведение журнал о проведении генеральных уборок * графика уборок помещений * распоряжения о распределении функциональных обязанностей и участков работы среди персонала при проведении уборок * мест хранения уборочного инвентаря - обеспеченность * уборочным инвентарем с маркировкой по принадлежности * расходными материалами (щетки, ветошь) - эффективность мойки и дезинфекции (смывы по контролю санитарной обработки) 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в месяц 1 раз в год 2 раз в год 1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в месяц в соответствии с договором 	<ul style="list-style-type: none"> Журнал Журнал проведения генеральных уборок в составе проекта организации Заявки на приобретение инвентаря протокол исследования 	
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	<ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние (отсутствие пищевых остатков, следов жира, загрязнений) - соблюдение режима мойки и дезинфекции - эффективность мойки и дезинфекции (смывы по контролю санитарной обработки) 	<ul style="list-style-type: none"> ежедневно 1 раз в месяц в соответствии с договором 	<ul style="list-style-type: none"> Журнал проведения генеральных уборок протокол исследования 	
		Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами - Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в месяц 1 раз в месяц 	<ul style="list-style-type: none"> Журнал проведения генеральных уборок 	

			<ul style="list-style-type: none"> - Расчет количества используемых дезинфицирующих средств - Наличие инструкций по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - Контроль концентрации рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств 	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>В соответствии с договором</p>	<p>Инструкция по использованию дезинфицирующих средств</p> <p>протокол исследования</p>	
--	--	--	--	---	---	--

3.5. Контроль за состоянием производственной и окружающей среды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Производственная среда	Условия труда	Микроклимат (температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха)	2 раза в год (холодный и теплый периоды года)	протоколы исследования	
			Освещенность	1 раз в год		
			Шум	1 раз в год		
			Тепловое излучение	1 раз в год		
			Вибрация	1 раз в год		
2.	Окружающая среда	Пищевые отходы и ТБО	Договор аренды № 15	ежедневно	В соответствии с договором	
		Фильтры вентиляционных установок	Эффективность работы	1 раз в год	отсутствуют	
		Производственные и хозяйственно-бытовые сточные воды	Эффективность очистки сточных вод	1 раз в год	В соответствии с договором	

3.6. Контроль личной гигиены и обучения персонала

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Личная гигиена и обучение персонала	Производственный персонал	Наличие медицинских книжек	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 29н	Медицинская книжка	
			Своевременное прохождение медицинских осмотров	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 29н	Контроль соблюдения специалистом	
			Соблюдение правил личной гигиены	ежедневно		
			Эффективность выполнения правил личной гигиены	Смывы (с рук, спецодежды) в соответствии с договором	протоколы исследования	
			Гигиеническое обучение персонала	1 раз в 1 года	Личные дела учета кадров	
			Обеспеченность санитарной спецодеждой	При поступлении, далее – по мере необходимости	Учетные карточки	
			Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	По итогам года	Личные дела учета кадров	

3.7.. Первичный медицинский осмотр

Медицинский осмотр персонала проводится в соответствии с Приказом МЗ РФ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производится предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Первичный и (или) периодический мед. осмотры проводятся

Наименование должности	Первичный медосмотр при поступлении на работу		Периодический медосмотр
	Перечень врачей (специалистов;)	Лабораторные исследования	Перечень врачей (специалистов)
Все сотрудники	- дерматовенеролог оториноларинголог - стоматолог - инфекционист (по эпидемиологическим показаниям) - гинеколог и (женщины) - психиатр, - нарколог -терапевт	- кровь на сифилис; - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка; - флюорография (крупнокадровая); бактериологические исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (в т.ч сальмонеллы); - кровь на брюшной тиф; - исследования на гельминтозы.	ежегодно:
			- дерматовенеролог - оториноларинголог - стоматолог - гинеколог (женщины) - психиатр; - нарколог; - терапевт - по эпидемиологическим показаниям: - инфекционист
Вакцинация	Наличие следующих прививок: - против дифтерии (1 раз в 10 лет) -ревакцинация АДСМ -против вирусного гепатита (от 18 до 55 лет) -против краснухи (от 1 до 25 лет) -против кори (до 35 лет)		

1 - все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год;

женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Контроль прохождения сотрудниками медицинских осмотров проводится в соответствии с «Графиком учета прохождения мед. осмотра»

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

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Гигиенический журнал
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Личные медицинские книжки каждого работника
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока МАОУ Гимназия №47 им. А.П. Гайдара , РБ, г. Уфа, ул. Парковая, д.12/1;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников

Гигиенический журнал (сотрудники)

приложение №1

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 (ответственным лицом) (допущен/отстранен)	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

Примечание: Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Приложение №7

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

Мероприятия	Периодичность
Проведение генеральной уборки	1 раз в месяц
Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены сотрудников	Постоянно
Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	Своевременно
Проверка наличия дезинфицирующих и моющих для обработки инвентаря и правильности их использования	Постоянно
Проверка качества поступающей на реализацию продукции документарная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализация	Постоянно
Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	Ежедневно
Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Ежедневно
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно
Соблюдение правил товарного соседства	Постоянно
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыха-	Ежемесячно

тельных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение (ведение Гигиенического журнала)	
Организация профилактических прививок	Ежегодно
Организация гигиенического обучения персонала	Ежегодно
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно

