

МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа

и.о.

«Утверждаю»

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



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

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

Уфа

2021 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 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 связанным с ними процессами производства (изготовления), хранение, перевозка, реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического 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.

2. Цель, основные задачи и объекты производственного контроля

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение соответствия выпускаемой в употреблении 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 её 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 регламент 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 её потребителю;

➤ контроль за состоянием производственной среды.

1.2.2. Объекты контроля:

- поступающие продовольственное сырьё, 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 документально (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.

3. Нормативно-правовая база

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 защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г. (с изм. и доп.)
22.	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении»	№ 416-ФЗ от 07.12.2011 г. (с изм. и доп.)
23.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1078-01
25.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
26.	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.	СанПиН 2.2.4.548-96
27.	Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах.	СанПиН 2.2.4.3359-16

28.	Гигиенические требования к условиям труда женщин.	СанПиН 2.2.0.555-96
29.	Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения	СанПиН 2.1.4.1074-01
30.	Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления	СанПиН 2.1.7.1322-03
31.	Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий	СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03
32.	Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки	СН 2.2.4/2.1.8.562-96
33.	Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий	СН 2.2.4/2.1.8.566-96
34.	Внутренний водопровод и канализация зданий	СНиП 2.04.01-85
35.	Естественное и искусственное освещение	СНиП 23-05-95
36.	Отопление, вентиляция и кондиционирование	СНиП 41-01-2003
37.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.1058-01
38.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности.	СП 3.5.1378-03
39.	Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	СП 1.1.2193-07 (изм. и доп. к СП 1.1.1058-01)
40.	Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней.	СП 3.1/3.2.3146-13
41.	Об усилении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда	Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.03.2007 №16
42.	Оценка освещения рабочих мест	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ МР 01-98
43.	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
44.	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 30390-2013
45.	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013
46.	Услуги общественного питания. Общие требования (Переиздание)	ГОСТ 31984-2012
47.	Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)	ГОСТ 31985-2013

48.	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ 31986-2012
49.	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)	ГОСТ 31987-2012
50.	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ 31988-2012
51.	Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	ГОСТ 31989-2012
52.	Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.	ГОСТ Р 54607.2-2012
53.	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
54.	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	ГОСТ 28-1-95
55.	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05
56.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20
57.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	МР 2.4.0162-19
58.	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	МР 5.1.0096-14
59.	«Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»	Приказ Минздравсоцразвития России №213н, Минобрнауки России №178 от 11.03.2012 г.
60.	О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций	Приказ МЗ РФ от 29.06.2000 № 229
61.	Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда	Приказ Минздрава РФ от 12.04.2011 № 302н (с изм. и доп.)

4. Перечень основных видов пищевой продукции, производимой и реализуемой организацией (ассортимент выпускаемой продукции)

Наименование продукта: поступающее сырье

Наименование технологического процесса: хранение сырья

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Прием и хранение сырья	МБ	ККТ№1	1. Температурный режим, сроки хранения, гласно маркировке сырья лабораторный контроль	Согласно маркировке	Мониторинг температурного режима хранения, температурно-влажностного режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, утилизация продукции хранящихся при несоответствующей нормативной документации температуры, утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабораторные исследования в двойном раз- мере	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, температурного режима влажностного режима Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Натадка оборудования

Наименование продукта: поступающее сырье

Наименование технологического процесса: мукопросеивание

Наименование	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Мукопросеивание	ФФ	ККТ№4	Наличие/отсутствия примесей, характеристика	Отсутствие примесей	Мониторинг мукопросеивания	Мониторинг мукопросеивания	Шеф-повар	Журнал контроля просеивания муки	Мониторинг мукопросеивания
			Целостность сита		Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории			Чек лист	
			лабораторный контроль	Согласно ППК	1 раз в год			Протоколы лабораторных исследований	

Наименование продукта: готовые первые и вторые блюда

Наименование технологического процесса: хранение и реализация готовой продукции

Наименование нового операционной	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ№ 3	1.Температурный режим,	Согласно ТТК Согласно маркировке	Мониторинг температурного режима хранения 2 раза в день, температурно-влажностного Режим хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гиетрометров, списание просроченного товара	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, температурного влажностного режима Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования
			сроки хранения	Согласно ППК		Повторное лабораторные исследования			
			лабораторный контроль						

Наименование продукта: полуфабрикаты

Наименование технологического процесса: производство и хранение полуфабрикатов

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Приготовление полуфабрикатов	МБ	ККТ№2	1.Температурный режим, сроки хранения	Согласно ТТК п/ф	Регистрация температурного режима хранения 2 раза в день	Устранение неполадок с холодильным оборудованием утилизация п/ф хранящихся при несоответствующей нормативной документации температуре утилизация продукции с истекшим сроком годности	Шеф повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования Чек лист	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования
			лабораторный контроль	В соответствии ТР ТС 021/2011	Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	Повторное лабораторные исследования в двойном раз- мере		Протоколы лабораторных исследований	

5. Потенциальные опасности (опасные факторы) при производстве пищевой продукции

Виды опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

Биологические опасности: источниками биологических опасных факторов могут быть: люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

Химические опасности: источниками химических опасных факторов могут быть: люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

Физические опасности: физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала (таблица).

5.1. Виды потенциальных биологических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
1.	КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	Могут вызвать пищевое отравление с признаками диареи, гастроэнтерита. В наибольшей степени восприимчивы к данному заболеванию дети раннего возраста, пожилые и ослабленные люди	Вода, пищевые продукты, продовольственное сырье, объекты, контактирующие с продуктом (оборудование, производственная тара, упаковочные материалы, руки, спецодежда)	Соблюдение: 1) точности технологических процессов, движения персонала; 2) санитарно-противоэпидемического режима: - своевременное проведение текущей и генеральной уборок; - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение правил санитарной обработки оборудования, производственного инвентаря; 3) технологических процессов холодильной и тепловой обработки пищевой продукции; 4) правил личной гигиены пер-

				соналом; 5) планово-профилактических работ по ремонту оборудования; 6) температурных режимов хранения пищевой продукции
2.	Бактерии группы кишечной палочки	Диаарея, гастроэнтерит, энтероколит, геморрагический энтероколит, менингит новорожденных, геморрагическая уремия, заболевания внутренних органов	Вода; продовольственное сырье, загрязненное почвой; нарушение упаковки пищевых продуктов; несвоевременные текущая и генеральная уборка;	1) лабораторный контроль питьевой воды; 2) соблюдение правил приемки пищевой продукции в организацию и производство; 3) соблюдение
1	2	3	4	5
			использование производственного инвентаря, тары не по назначению; грязные технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара; грязные руки; насекомые (мухи, тараканы); грязная спецодежда	- санитарно-эпидемиологического режима; - использование мощных и дезинфицирующих средств; - соблюдение режима мойки технологического и производственного оборудования, инвентаря, тары; - своевременное проведение дезинсекции; - правил личной гигиены
3.	Протей	Диаарея, дисбактериоз, интоксикация	- несоблюдение температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок), - холодные блюда, приготовленные впрок; - грязные технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	Соблюдение - технологических режимов приготовления, хранения полуфабрикатов и блюд; - режима мытья и дезинфекции технологического оборудования, производственного инвентаря, тары
4.	Плесневые грибы, дрожжи, микотоксины	Аллергические заболевания, микотоксикозы с симптомами поражения желудочно-	Полуфабрикаты, приготовленные с нарушением технологических режимов, грязные ру-	Соблюдение параметров технологических приемов обработки продовольственного сырья и

		кишечного тракта, нервной, кровеносной системы и других органов	ки, спелое/желе	пищевых продуктов, использование чистого производственного инвентаря, тары, выполнение правил личной гигиены
5.	Листерия (<i>Listeria monocytogenes</i>)	Гастроэнтерит, менингит, энцефалит. Г руппа риска люди с нарушением иммунитета	Пищевые продукты (мясо, молоко, овощи свежие и квашеные, салаты из сырой капусты, мясные сыры, мясные полуфабрикаты, в том числе из птицы, сырое мясо и мясные продукты	Соблюдение - правил приема пищевой продукции в организацию; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
1	2	3	4	5
6.	Золотистый стафилококк (<i>S. aureus</i>)	Токсикоинфекция, гастроэнтерит	Блюда, приготовленные с нарушением технологических приемов обработки; - правил личной гигиены	Соблюдение - точности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
7.	Сульфитредуцирующие клостридии (<i>Clostridium perfringens</i>)	Пищевая токсикоинфекция, гастроэнтерит, некротический энтерит	Пищевая продукция, упакованная под вакуумом (колбасные изделия, рыбная продукция горячего и холодного копчения, якра), блюда, приготовленные с нарушением температурного режима и подвергнутые хранению, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - точности технологических процессов, движения персонала; - правил приема пищевой продукции; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
8.	Энтерококки (<i>Enterococcus</i>)	Гастроэнтерит, токсикоинфекция	Холодные, мясные блюда, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производ-	Соблюдение - точности технологических процессов, движения персонала;

			ственный инвентарь	- правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
9.	Иерсиния энтероколитика (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	Диарея, энтерит, псевдошнел-дисит, илеит, узловатая эритрема, острый артрит	Пищевые продукты, особенно растительного происхождения, приготовления, пищевые продукты, приготовленные из загрязненного сырья	Соблюдение - правил приема пищевой продукции; - соблюдение сроков годности пищевой продукции; - температурного режима приготовления блюд; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

10.	Цереус (<i>Bacillus cereus</i>)	Токсиконфлексия в виде гастроэнтерита, энтерита, септицемия, эндокардит, поражения центральной нервной системы	Пищевые продукты (мясные, рыбные и молочные блюда, содержащие муку, крахмал, специи, картофельное пюре, отварные макароны, салаты, блюда с соусом), грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - точности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
11.	Вибрион Паратифический (Вибрио паратификус)	Токсиконфлексия в виде взрывного поноса	Сырые и неправильно приготовленные морепродукты (т.е., моллюски и ракообразные)	Соблюдение - точности технологических процессов; - технологических приемов обработки морепродуктов; - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
12.	Сальмонеллы (<i>Salmonella</i>)	Колиты, гастроэнтериты	Вода, мясные, рыбные продукты, рубленые изделия, субпродукты, пищевой лед, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	Соблюдение - точности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

13.	Яйца гельминтов (аскариды, дифиллоботрии, эхинококк, тениоза, тениаринхоза, трихинеллез и др.)	Снижение иммунитета, аллергические состояния, риск возникновения рака печени, поджелудочной железы и желчных протоков, истощение, интоксикация, анемия	Ягоды, зелень, мясо, строганина, рыба, грязные руки, мухи, тараканы	Соблюдение - точности технологических процессов, движения персонала; - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
-----	--	--	---	---

5.2. Виды потенциальных химических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1.	Токсичные элементы: свинец	Вредное необратимое воздействие на нервную систему детей (задержка умственного развития), вызывает анемию, гипертензию, почечную недостаточность, иммунный токсикоз и токсичность для репродуктивных органов	Вода, пищевые продукты	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания токсичных элементов; - сбора и вывоза люминисцентных, энергосберегающих ламп.

кальций мышьяк ртуть медь, железо, олово, хром	Появляются невыносимая боль в мышцах, непроизвольные переломы костей (кальций вымывает кальций из организма), деформация скелета, нарушение функций легких, почек и других органов, может вызывать злокачественные опухоли Угнетение центральной нервной системы, изнурительные боли в конечностях, разрушение нервной ткани Острые отравления, при хроническом отравлении поражается центральная нервная система (повышенная утомляемость, сонливость, общая слабость, головные боли, головокружения, апатия, эмоциональная неустойчивость, ослабление памяти, внимания, умственной работоспособности). Постепенно развивается дрожание («рут-ный тремор») вначале пальцев рук, затем век, губ, в тяжелых случаях — ног и всего тела. Снижение кожной чувствительности, вкусовых ощущений и остроты обоняния.	Вода, свежие овощи Съедобные моллюски, некоторые виды морских рыб (палтус, пикша) Ртутные термометры, люминисцентные, энергосберегающие лампы	
2. Пестициды - гистамины - нитрозаминны (НДМА и НДЗА) - диоксинны	Острые и хронические отравления с поражением центральной нервной системы, сердечной деятельности, почек, печени,	Вода, пищевые продукты, в т.ч. рыба и морепродукты	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержа-

	- пестициды (- IХIIС (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 2,4-Д кислота, ее соли и эфиры - полихлорированные бифенилы - бен(а)пирен - паразитический яд моллюсков (сакситоксин) - амнестический яд моллюсков (домоусвая кислота) - диарейный яд моллюсков (окадановая кислота)	смерть от паралича дыхательного или сердечно-сосудистого центра, поражением легких или почек		ния пестицидов
3.	Нитраты	Нарушение обеспечения кислородом клеток организма, развитие гипоксии (недостатка кислорода) влечет нарушение деятельности центральной нервной системы, сердечно-сосудистой системы. При остром отравлении признаки поражения желудочно-кишечного тракта. В тяжелых случаях - смерть	Овощи, свежая зелень	Контроль - наличия сопроводительных документов на растениесельскохозяйственную продукцию с указанием в них содержания нитратов
4.	Антибиотики	Аллергические проявления	Продукция пищевая животного происхождения	Контроль - наличия сопроводительных документов на молочную, мясную продукцию с указанием в них отсутствия антибиотиков
5	Радионуклиды (цезий-137, стронций-90)	Первые признаки хронического поражения: сухость кожи, трещины на ней, незаживающие язвы, ломкость ногтей, выпадение волос. Развитие анемии, поражение костей, шитовидной железы, развитие рака	Вода, пищевые продукты, лесные ягоды и грибы	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания цезия-137, стронция-90

6.	Аллергены	Аллергические реакции, которые могут закончиться смертельным исходом	Пищевая продукция	Информация производителей в сопроводительных документах о наличии аллергенов в пищевой продукции
7.	Моющие и дезинфицирующие вещества	Аллергические реакции, отравления	Плохо промытые технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара, столовая посуда	Контроль наличия остаточных количеств моющих и дезинфицирующих средств

5.3. Виды потенциальных физических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1.	Стекло	Попадание в пищевую продукцию, порезы, кровотечение	- стеклянная тара и посуда, - осветительное оборудование, - измерительные приборы	1. Исключение стеклянной посуды, измерительных приборов из использования в производстве 2. Использовать осветительного оборудования в организации только в защитной арматуре 3. Обучение персонала правилам техники безопасности
2.	Пластик	Попадание в пищевую продукцию, органы дыхания, желудок, порезы	- упаковочные материалы, оборудование, тара - загрязненные сырьевые материалы; - устаревшее или неправильно эксплуатируемое оборудование, производственные помещения, не соответствующие установленным требованиям; - невнимательность работников	1. Контроль подготовки сырья к производству 2. Своевременная замена устаревшего производственного инвентаря, тары, технологического оборудования 3. Контроль исполнения персоналом должностных инструкций 4. Своевременное проведение косметического ремонта производственных помещений

3.	Металлические предметы, кусочки изоляционного материала, провода, мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты) и т.д.	Попадание в пищевую продукцию, желудок, порезы	- устаревшее или неправильно эксплуатируемое оборудование, производственный инвентарь, посуда; - проведение ремонтных работ, отсутствие ограждения ремонтируемого участка, разбрасывание инструментов, запасных частей во время приготовления пищи	1. Своевременная замена устаревшего производственного инвентаря, тары, технологического оборудования 2. Проведение инструктажа инженерно-технического персонала
4.	Деревянные частицы	Попадание в пищевую продукцию, желудок, занозы	- деревянная посуда - деревянный производственный инвентарь, тара	1. Использовать только при технологической необходимости 2. Отказ от использования в приготовлении пищи и замена на металлический инвентарь и тару из нержавеющей стали разрезанных марок 3. При использовании деревянной посуды, тары, инвентаря - своевременная замена на новые предметы, посуду
5.	Загрязнение смазочными материалами	Попадание в пищевую продукцию, желудок, функциональные расстройства желудочно-кишечного тракта	- ремонт оборудования - использование нового оборудования	1. Тщательная мойка нового оборудования, после ремонта, обращая внимание на поверхности, соприкасающиеся с пищевой продукцией
6.	Человеческий фактор (волосы, ногти, пуговицы, серьги, украшения, кольца, булавки, заколки)	Попадание в пищевую продукцию, желудок, повреждение зубов, рвотный рефлекс	- персонал, нарушающий правила личной гигиены	1. Выполнение правил личной гигиены 2. Обучение персонала правилам личной гигиены 3. Контроль за выполнением правил личной гигиены
7.	Мухи, тараканы, мыши/крысы	Попадание в пищевую продукцию, желудок, рвотный рефлекс	- нарушение санитарно-эпидемиологического содержания	1. Контроль - санитарно-

		жания организации	эпидемиологического содержания организации - своевременного проведения дезинсекции, дератизации
--	--	-------------------	--

Оценка риска, путем реализации последовательных шагов, предусмотренных методологией ХАССП

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика	Оценка тяжести	Оценка вероятности реализации опасного фактора	Необходимость учета фактора (+ или -)
Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть)	При повышении оптимальной физиологической концентрации элемента в организме может наступить интоксикация, а дефицит многих элементов в пище и воде может привести к достаточно тяжелым и трудно распознаваемым явлениям недостаточности.	1	2	-
Микотоксины (Афлатоксин М1)	токсин встречается в молоке животных, которым давали зараженный корм. Среди всех биологических ядов афлатоксины - самые сильные гепатоканцерогены. Афлатоксины относятся к поликетидам. Производящие токсины грибы нескольких видов рода аспергилл растут в основном на зернах, а также семенях и плодах растений с высоким содержанием масла	1	2	-
Антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа, стрептомицин)	пищевыми продуктами, подвергнувшимися загрязнению антибиотиками, являются исключительно продукты животноводства. при превышении допустимых уровней содержания антибиотиков в пищевых продуктах, антибиотики могут проявлять токсические и аллергические свойства	1	2	-

Пестициды (Гексахлорциклопексан, ДДТ и его метаболиты)	Химические вещества, применяемые для борьбы с вредителями, наносящими ущерб животным, растениям, грибам или микроорганизмам, а также используемые в качестве регуляторов роста растений. Отравление пестицидами при приеме продуктов питания включает в себя головноекружение, дрожь, головную боль, повышенную утомляемость, тошноту, ухудшение аппетита и сна	1	2	-
Радионуклиды	нестабильные элементы, которые с относительно высокой интенсивностью (обладают малым периодом полураспада) подвергаются ядерному распаду. Такая реакция имеет название ядерной реакции, и сопровождается рядом эффектов. в качестве не соответствующей безопасности по содержанию радионуклидов продукция вызывают различные ягоды, грибы, реже фрукты и овощи,	1	2	-
Элементы моющих средств	Влияние на человека – кожное раздражение, аллергия	1	2	-
КМАФАнМ	Санитарно-показательная микрофлора, по количеству которой косвенно можно судить о безопасности продуктов и о санитарном состоянии предприятия.	2	2	+
БГКП – бактерии группы кишечной палочки	Они обладают высокой устойчивостью к неблагоприятным условиям и могут долго сохраняться в воде, почве, на предметах. Наиболее интенсивно развиваются при температуре 370 С°, но хорошо себя чувствуют при комнатной температуре относятся к группе так называемых санитарно-показательных микроорганизмов	2	2	+
E.coli	грамотрицательная бактерия (в мазках, окрашенных по Граму, не окрашивается), относящаяся к Семейству Энтеробактерии, имеющая форму палочки, являющаяся факультативным анаэробом (то есть в основном развивается без наличия кислорода, но в определенных условиях при поступлении кислорода также не теряет своей жизнеспособности)	2	2	+
Listeria	Листерии характеризуются несколькими общими свойствами, в том числе способно-	2	2	+

monocytoenes	ство расти при пониженной температуре (2-8 °C), что приводит к загрязнению готовой к употреблению пищи и представляет серьезную опасность			
Бактерии рода <i>Proteus</i> (Протей)	грамотрицательные палочки, не образующие спор и капсул, подвижные. Протей чаще всего обнаруживается в мясных и рыбных продуктах, винегретах, салатах. Протей интенсивно вызывает гидролиз белков.	2	2	+
<i>B. cereus</i>	Бациллы выделяют из почвы, пресной и морской воды, а также с растений. Они могут расти в интервале температур от 5 до 75 °C, а их выживанию в экстремальных условиях способствует спорообразование. Они вызывают у людей желудочно-кишечные заболевания (диарею и др.), а также септицемия, эндокардит, поражения центральной нервной системы	2	2	+
<i>Cl. perfringens</i> (Клостридии перфрингенс)	Микробы <i>Clostridium perfringens</i> представляют собой крупные грамположительные палочки. Растут в анаэробных условиях, способны образовывать споры. Клостридий широко распространены в почве (десятки тысяч возбудителей в 1 г почвы), в испражнениях людей и животных. Все это создает возможность для обсеменения продуктов. Чаще клостридиозные отравления бывают обусловлены мясными продуктами домашнего приготовления, мясными и рыбными консервами	2	2	+
<i>Enterococci</i> (Энтерококки)	Относятся к факультативно-анаэробным аспорогенным хемоорганотрофным грамположительным бактериям. Длительно выживают в почве и пищевых продуктах, в которых могут размножаться при комнатной температуре. Существует мнение, что энтерококки способны вызывать пищевые токсикоинфекции. Однако употребление в пищу продуктов, при изготовлении которых применяется культура энтерококков для придания им своеобразного вкуса и аромата (например, сыр «чеддер»), не вызывает патологических явлений. Только некоторые штаммы энтерококков способны вызывать пищевые отравления при массивном обсеменении пищевого продукта	2	2	+

	та.			
<i>Staphylococcus Aureus</i> (Золотистый стафилококк)	Некоторые штаммы <i>S. aureus</i> продуцируют стафилококковые энтеротоксины (SEs), вызывающие пищевые отравления. Стафилококки присутствуют в воздухе, пыли, сточных водах, воде, молоке, продуктах питания, а также на оборудовании пищевых производств, на различных поверхностях в окружающей среде, на кожных покровах людей и животных. Именно люди и животные являются основным резервуаром инфекции. Стафилококки присутствуют в полостях носа, и горле, а также на волосах и кожном покрове по крайней мере у 50% здоровых людей	2	2	+
<i>Cl.botulinum</i>	тяжелое заболевание, связанное с употреблением в пищу продуктов, содержащих или бактерии <i>Cl.botulinum</i> или ботулинический токсин, продуцируемый этими бактериями.	2	2	+
<i>Salmonella</i> (Сальмонеллы)	распространенная кишечная инфекция, основным источником заражения которой являются зараженные пищевые продукты Мясные и молочные продукты способны не только сохранять сальмонеллу, но в них она успешно размножается, при этом ни внешний вид, ни вкус продуктов не изменяется	2	2	+
<i>Shigella</i> (Шигелла)	относится к группе острых кишечных инфекций – заболеваниям с фекально-оральным механизмом передачи, которые характеризуются симптомами общей интоксикации и диареей. бактерии из кишечника больного человека попадают в желудочно-кишечный тракт здорового человека. Это может произойти через грязные руки, при попадании бактерий в пищевые продукты, воду, через насекомых. Наибольшее распространение ин-	2	2	+

	фекции получили в развивающихся странах, где этому способствует скученность населения и антисанитария			
Дрожжи, плесневые грибы	Сверхнормативное присутствие дрожжей и плесени в продуктах питания способствует поступлению и накоплению в организме человека токсичных веществ, что в свою очередь вызывает дисбактериоз, нарушение обмена веществ, расстройство функций желудочно-кишечного тракта и негативно воздействует на иммунную и выделительную системы (почки и печень).	2	2	+
Металлическая примесь	металлические фрагменты могут быть завезены на предприятие извне вместе с поступающим сырьем. нежелательный предмет может попасть в продукт в результате неосторожности или небрежности сотрудника предприятия. Металлическая примесь может стать результатом износа или поломки собственного оборудования предприятия. Может вызвать травму, удушье, повреждение	1	2	-
Посторонние примеси	Дерево, строительные материалы. Личные вещи Бумага и упаковочные материалы. Могут вызывать повреждения рта, глотки, вызывать удушье. Могут присутствовать в сырьевых компонентах. Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые шапочки, бахилы. Могут попасть обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковок. Могут вызвать повреждение зубов, удушье	1	2	-
Стекло	Повреждения желудочно-кишечного тракта	1	2	-
Смазочные материалы	Влияние на человека-токсичные элементы	1	2	-

«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, раздельный 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 габаритах.

Раздельный 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 индивидуальной 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, приготовления холодных закусок, салатов, подливающие 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 раздате более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на раздате 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 продукции;

3.5.3. заправка соусами (за исключением растительных масел) салатной продукции, иных блюд, предназначенных для реализации вне орга-

низации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нерезализованных 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 сведения потребителей.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным 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.

6. Производственный контроль на этапах технологического процесса

6.1. 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	

6.2. Контроль за соблюдением точности 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 точности	1. Расстановка оборудования 2. Этапы технологического процесса	Отсутствие обрывов, встречных, нераскормленных потоков - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции - чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Постоянно	

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

Наимено- вание операции	Опас- ный фактор	Номер крити- ческой кон- троль- ной точки	Контроли- руемый па- раметр	Предельное значение	Процедура монито- ринга и частота их проведе- ния	Контроли- рующие действия	Ответ- ственный исполни- тель	Регистрационно- учетный документ	Корректирующие действия
Присем и хранение сырья	МБ	ККТ№ 1	1. Температу- рный режим, сроки хра- нения со- гласно мар- кировке сы- рья	Согласно марки- ровке	Монито- ринг тем- ператур- ного ре- жима хра- нения, темпера- турно- влажност- ного Режима хранения, монито- ринг сро- ков годно- сти 2 раза в день	Устрани- ние непо- ладок с хо- лодильным оборудова- нием, ути- лизация продукции хранив- шихся при несоответ- ствующей норматив- ной доку- ментации температу- ре, утилизация продукции с истекшим сроком годности	Шеф- повар	Журнал темпера- турного режима хо- лодильного обо- рудование, журнал учета температуры и влажности в склад- ских помещениях Чек лист Протоколы лабора- торных исследова- ний	Проверка средств измерения Устранение непо- ладок с холодиль- ным оборудованием Наладка оборудо- вания
			лаборатор- ный кон- троль		Лабора- торные исследо-	Повторное лаборатор-			

				вания в аккредитованной лаборатории 1 раз в квартал	ные 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 аккредитованной лаборатории	Устранение неполадок с холодильным оборудованием лизация п/ф хранения при несоответствующей нормативной документации тапии температуре Утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабораторные исследования в двойном	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

Хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ№ 3	1. Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК Согласно маркировке	Мониторинг температурного режима хранения 2 раза в день, температурно-влажностного Режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	размере	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гигометров, списание просроченного товара	Повторное лабораторные исследования	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
Мукопроецивание	ФФ	ККТ№ 4	Наличие/отсутствия примесей, характеристика Целостность сита	Отсутствие примесей	Мониторинг мукопроецивания	Мониторинг мукопроецивания	Заведующий производством	Журнал контроля просеивания муки Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Мониторинг мукопроецивания		

			лабораторный контроль		исследования в аккредитованной лаборатории 1 раз в год				
--	--	--	-----------------------	--	---	--	--	--	--

**БЛОК – СХЕМА № 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЕ**

**3.2.3.2. 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	Ответ- ственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Входной контроль	- пищевая продукция, - сопутствующие матери- алы, - холодильные шкафы	1. Товаро-сопроводитель- ные документы; 2. Условия доставки (температура, товарное сосущество) 3. Качество упаковки, маркировки 4. Идентификационные признаки продукции, со- путствующих материалов 5. Условия и сроки хра- нения поставляемой пи- щевой продукции 6. Температура хранения пищевой продукции	- каждая партия - в соответствии с раз- делом 3.1 ППК	- Журнал регистрации поступающей пищевой продукции - Протоколы испыта- ний пищевой продук- ции (от производителя, поставщика) - Журнал учета темпе- ратурного режима хо- лодильного оборудо- вания - Журнал регистрации температуры и влаж- ности производствен- ных помещений Журнал планово- профилактических ра-	

			бот технологического оборудования, в т.ч. холодильного	
2.	Подготовка пищевой продукции к технологическому процессу	- пищевая продукция - производственное оборудование - производственный инвентарь - запас уксуса 9% - запас моюще-дезинфицирующих средств для обработки янц - наличие тары для рабочих растворов	- ежедневно Наличие: - инструкций - расписания очередности обработки	

			7. Наличие тары для приготовления рабочих растворов			
3.	Приготовление полуфабрикатов (заготовок) Охлаждение полуфабрикатов после термической обработки	- пищевая продукция: * нарезка, в т.ч. измельчение (рубка) растительной продукции, мяса, рыбы * тестовые заготовки * соусы * гарниры * первые блюда - холодильное оборудование - тепловое оборудование - товарное соседство при хранении - генератор	1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения 4. КИП на тепловом оборудовании (стержневой термометр, измеритель влажности) 5. Достаточность льда для охлаждения 6. Продолжительность быстрого охлаждения (указание в технико-технологической карте)	ежедневно	- Журнал учета температуры режима холодильного оборудования - Журнал контроля температуры в готовом издлении после термической обработки - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного - ККТ	
4.	Хранение полуфабрикатов (заготовок)	- пищевая продукция - холодильное оборудование - товарное соседство при хранении	1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения	ежедневно	- Журнал учета температуры режима холодильного оборудования - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного	
5.	Приготовление холодных блюд	- пищевая продукция - условия микроклимата	1. Время приготовления и отдачи блюда (указание в технико-технологической карте) 2. Температура и относительная влажность производственных помещений	ежедневно	- ТТК - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений - Журнал регистрации работы лампы УФО	

			3. Наличие лампы УФО закрытого типа		закрытого типа	
6.	Приготовление горячих блюд	- пищевая продукция * первые блюда * вторые блюда * гарниры * горячие закуски - тепловое оборудование	1. Температура внутри готового изделия 2. Время нахождения на мармите	ежедневно	- 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	

Контроль готовой продукции

3.3.1. 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 нор- мативных документов	Раздел 3.2.3.2 ППК	

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 блюду 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 нерисниозов	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)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечной столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, дотоговочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год

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

Объем контроля питьевой воды

№ п/п	Объект контроля	НД на объект исследования	Контролируемые показатели	НД, регламентирующий проведение исследований	Допустимые значения показателей	Ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1.	Питьевая вода	СанПиН 2.1.4.1074-01 ГОСТ Р 51232-98	Органолептические показатели: - привкус - запах - цветность - мутность Физико-химические показатели: - pH - общая минерализация (сухой остаток), мг/дм ³ , не более - общая жесткость, ммоль/дм ³ , не более - перманганатная окисляемость, мг/дм ³ , не более	ГОСТ 3351-74 СанПиН 2.1.4.1074-01 ГОСТ 3351-74	п. 2,3 п. 3.5; 2.6 1,5	Аккредитованная лаборатория Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований Протоколы исследований
			Микробиологические показатели:	СанПиН 2.1.4.1074-01	5,0	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований

		- ОМЧ, КОЕ/СМ ³ , не более - 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		
--	--	---	----	--	--	--

Контроль за хранением продовольственного сырья, пищевых продуктов

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

			- нитарной обработки - исправность средств измерения - наличие записывающего термпературу устройства - чистота внутреннего покрытия кузова - исправность стеллажей, подтоварников - отсутствие условий для перекрестного заражения, загрязнения		
	Санитарное содержание транспортного средства			при каждой доставке	
	Соблюдение товарного соседства доставляемой пищевой продукции			при каждой доставке	
	Условия транспортировки	- соблюдение рекомендуемых условий транспортировки: температуры, относительной влажности - наличие информации о последней проверке средств измерения в товаросопроводительных документах	при каждой доставке		

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	- наличие в достаточном количестве - достаточность по площади - размещение в соответствии с поточностью	2 раза в год	
				2 раза в год 2 раза в год и при замене оборудования на более современное	
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	- 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	1 раз в год и при составлении бюджета организации 2 раза в год и при составлении бюджета организации ежедневно ежедневно в соответствии с договором (1-2 раза в год) 1 раз в год и при изменении ассортимента или объема вырабатываемых блгод	в составе проекта организации
		Система водоснабжения и канализации	- наличие схем систем водоснабжения и канализации		

		- 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 местного оборудования - своевременное проведение профилактических и ремонтных работ	в соответствии с договором аренды 1 раз в год на период отключения 1 раз в год и при за- мене оборудования
	Система вентиляции и кондиционирования	- наличие схемы приточно-вытяжной системы - наличие схемы местной вытяжной системы - эффективность работы местной вытяжной системы - соблюдение параметров микроклимата - санитарное содержание систем вентиляции	в составе проекта организации в соответствии с договором аренды ежедневно

	Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	Наличие - 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 - полотенца для рук - инструкции по мытью рук - достаточного количества спецодежды - достаточного количества одноразовых перчаток - Гигиенический журнал - своевременная стирка спецодежды - обеспеченность аптечкой доврачебной медицинской помощи	в составе проекта организации	
	Дезинсекция, дератизация	- 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	ежедневно в соответствии с договором после каждого проведения работ	

Контроль за санитарным содержанием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного кон- троля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Санитарно- эпидемиологический ре- жим	Производственные поме- щения, складские помеще- ния, бытовые помещения	- 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 * расходуемыми материалами (шетки, ветошь) - эффективность мойки и дезинфекции (смаывы по контролю санитарной обработки)	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	Журнал Журнал проведения генеральных уборок в составе проекта организации Завки на приобрете- ние инвентаря протокол исследова- ния	
		Технологическое оборудо- вание, производственный инвентарь, тара	- санитарное состояние (отсут- ствие пищевых остатков, следов жира, загрязнений) - соблюдение режима мойки и дезинфекции - эффективность мойки и дезин- фекции (смаывы по контролю санитарной обработки)	ежедневно 1 раз в месяц в соответствии с договором	Журнал проведения генеральных уборок протокол исследова- ния	
		Мощные и дезинфициру- ющие средства	- Обеспеченность мощными и дезинфицирующими средствами - Условия хранения мощных и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц 1 раз в месяц	Журнал проведения генеральных уборок	

		- Расчет количества используемых дезинфицирующих средств - Наличие инструкций по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - Контроль концентрации рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в год 1 раз в месяц В соответствии с договором	Инструкция по использованию дезинфицирующих средств протокол исследования	
--	--	---	---	---	--

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	

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 № 302н	Медицинская книжка	
			Своевременное прохождение медицинских осмотров	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 302н	Контроль соблюдения спе-циалистом	
			Соблюдение правил личной гигиены	ежедневно		
			Эффективность выполнения правил личной гигиены	Смывы (с рук, спецодежды) в соответствии с договором	протоколы исследований	
			Гигиеническое обучение персонала	1 раз в 2 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	

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 обязательная предварительная 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».

на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

1 - все женщины осматриваются акушером-гинекологом с применением окситоциноско-ского (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 заражении (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неспособность сетей водоснабжения;
- Неспособность сетей канализации;
- Неспособность 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
- Дневника и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дезинфекция, дезинсекция и т.д.)

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы

- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и произведённой продукции
- обеспечение детей оптимальным питанием высокого качества, адекватным возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваемости, зависящих от качества потребляемой пищи;
- оснащение пищеблока МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа города Уфа современным высокотехнологичным оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников;

Лечебный журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционной заболеваемости у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых частей тела	Результат осмотра медицинским работником (отсутствием или отсутствием)	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: Зл. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

Дата и час изготовле- ния б/пола	Время снятия бракера- жа	Наиме- нование готового б/пола	Результаты органолепти- ческой оценки качества гото- вых б/пола	Разрешение к реализации б/пола, кули- нарного из- делия	Подписи членов бракераж- ной комис- сии	Результаты взвешива- ния порци- онных б/пола	Приме- чание

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

N п/п	Наименование складского поме- щения	1	2	3	4	5	6
		Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение №3

Наименование производ- ственного по- мещения	Наименова- ние холо- дильного оборудования	1	2	3	4		30
		Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение №2

Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции

	Дата и час, по- ступ- ления	Наименование	Фасовка	Дата	Изгот- влено	Вид	По- став- щик	Количество (шт)	Номер документа, подтверждаю- щего безопасность принятого пище- вого продукта (декларация о со- ответствии, сви- детельство о гос- ударственной ре- гистрации, доку- менты по резуль- татам ветеринар- но-санитарной экспертизы)	Результаты орга- нолепти- ческой оценки, посту- пившего продук- та	Условия хра- нения, ко- личес- твенная оценка	Дата и час фактиче- ской ре- гистрации	Под- пись вет- ственного лица	При- част- ные
--	-----------------------------------	--------------	---------	------	-----------------	-----	---------------------	-----------------	--	---	---	---	---	----------------------

Приложение №6

Журнал проведения дезинфекции (генеральных уборок)

[illegible]

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 документальная и организационная, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации	Постоянно
Организационная 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 дезинфекции и дератизации	Ежемесячно
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катаральными заболеваниями путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение (введение лечебного жидкого)	Ежемесячно
Организация профилактических прививок	Ежегодно
Организация гигиенического обучения персонала	Ежегодно
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, проведения санитарных осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	По мере необходимости

