

Согласовано

СОГЛАСОВАНО

Директор

МАОУ Ц

Образования

[Handwritten signature]



УТВЕРЖДАЮ

Директор МАУ «Центр детского и
диетического питания» ГО г.Уфа

Республики Башкортостан

[Handwritten signature]

И. П. Круглий



Примерное меню и пищевая ценность приготовляемых блюд
для организаций отдыха детей и их оздоровления, организованных на базе
образовательных учреждений ГО г. Уфа

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 производственного контроля за соблюдением санитарных правил при осуществлении услуг общественного питания с применением принципов ХАССП (далее по тексту - Программа) устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАУ «Центр детского и диетического питания» ГО г.Уфы (далее – МАУ ЦДДП) 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 точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических 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 проводится 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 МАУ ЦДДП является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранение, перевозки, реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

1.2. Цель, основные задачи, принципы и объекты производственного контроля

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Учреждении 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 нормативных документов (Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2013 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 023/2011 Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», 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 ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции», ТР ЕАЭС 044/2017 Технического регламента 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.

2. Нормативно-правовая база

Перечень нормативной документации, используемой при разработке программы производственного контроля

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	2	3
1.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
2.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
3.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»,	ТР ТС 022/2011
4.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011

5.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
6.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012
7.	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
8.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
9.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
10.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
11.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
12.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изм. и доп.)
13.	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изм. и доп.)
14.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (с изм. и доп.)

15.	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (с изм. и доп.)
16.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998 г. (с изм. и доп.)
17.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп.)
18.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ от 10.01.2002 г. (с изм. и доп.)
19.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	№ 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (с изм. и доп.)
20.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№294-ФЗ от 26.12.2008
21.	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении»	№ 416-ФЗ от 07.12.2011 г. (с изм. и доп.)
22.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
23.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1078-01
24.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
25.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПин 1.2.3685-21
26.	«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 3.3684-21

27.	Естественное и искусственное освещение	СНиП 23-05-95
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.	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)
31.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	СП 2.4.3648-20
32.	Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.	ГОСТ 30389-2013
33.	Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание)	ГОСТ 30390-2013
34.	Услуги общественного питания. Требования к персоналу	ГОСТ 30524-2013
35.	Услуги общественного питания. Общие требования (Переиздание)	ГОСТ 31984-2012
36.	Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)	ГОСТ 31985-2013
37.	Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания	ГОСТ 31986-2012

38.	Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию (Переиздание)	ГОСТ 31987-2012
39.	Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	ГОСТ 31988-2012
40.	Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания	ГОСТ 31989-2012
41.	Услуги общественного питания. Термины и определения (Переиздание)	ГОСТ 31985-2013
42.	Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания.	ГОСТ Р 54607.2-2012
43.	Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования	ГОСТ Р 51705.1-2001
44.	Общественное питание. Требования к производственному персоналу	ГОСТ 28-1-95
45.	Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда	Р 2.2.2006-05
46.	Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций	МР 2.4.0179-20
47.	Особенности организации питания детей, страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях)	МР 2.4.0162-19
48.	Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	МР 5.1.0096-14

49.	Гигиена питания. Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям. Методические рекомендации	MP 2.3.0279-22
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 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 МЗ РФ от 31.12.2020 №1420н

3. 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	Регистрационный учетный документ	Корректирующие действия
Прием и хранение сырья	МБ	ККТ№1	Температурный режим, сроки хранения согласно маркировки и сырья Лабораторный контроль	Согласно маркировке Согласно ППК	Мониторинг температурного режима хранения, температурно-влажностного режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории 1 раз в квартал	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, утилизация продукции хранившихся при несоответствующей нормативной документации температуре, утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторные лабораторные исследования в двойном размере	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, температурного влажностного режима Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

Наименование продукта: поступающее сырье

Наименование технологического процесса: мукопросеивание

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационный документ	Корректирующие действия
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	Шеф-повар	Журнал контроля просеивания муки Протоколы лабораторных исследований	Мониторинг мукопросеивания

Наименование продукта: **готовые первые и вторые блюда**

Наименование технологического процесса: **хранение и реализация готовой продукции**

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
Хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ№3	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 лаборатории	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гигрометров, списание просроченного товара Повторные лабораторные исследования	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, температурного влажностного режима Протоколы лабораторных исследований	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

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	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, утилизация п/ф хранившихся при несоответствующей нормативной документации температуре, утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторные лабораторные исследования в двойном размере	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования Протоколы лабораторных исследований	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

4. 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 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).

4.1. 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	Вода, пищевые продукты, продовольственное сырье, объекты, контактирующие с продуктом (оборудование, производственная тара, упаковочные материалы, руки, спецодежда)	Соблюдение: 1) поточности технологических процессов, движения персонала; 2) санитарно-противоэпидемического режима: - своевременное проведение текущей и генеральной уборок;

		ослабленные люди		<ul style="list-style-type: none"> - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение правил санитарной обработки оборудования, производственного инвентаря; 3) технологических процессов холодной и тепловой обработки пищевой продукции; 4) правил личной гигиены персоналом; 5) планово-профилактических работ по ремонту оборудования; 6) температурных режимов хранения пищевой продукции
2.	Бактерии группы кишечной палочки	Диарея, гастроэнтерит, энтероколит, геморрагический энтероколит, менингит новорожденных, геморрагическая уремия, заболевания внутренних органов	<p>Вода; продовольственное сырье, загрязненное почвой;</p> <p>нарушение упаковки пищевых продуктов;</p> <p>несвоевременные текущая и генеральная уборка;</p> <p>использование производственного инвентаря, тары не по назначению;</p> <p>грязные технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара;</p> <p>грязные руки;</p> <p>насекомые (мухи, тараканы);</p> <p>грязная спецодежда</p>	<p>1) лабораторный контроль питьевой воды;</p> <p>2) соблюдение правил приемки пищевой продукции в организацию и производство;</p> <p>3) соблюдение - санитарно-эпидемиологического режима;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использование моющих и дезинфицирующих средств; - соблюдение режима мойки технологического и производственного оборудования, инвентаря, тары; - своевременное проведение дезинсекции; - правил личной гигиены
3.	Протей	Диарея, дисбактериоз, интоксикация	- несоблюдение температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок),	Соблюдение <ul style="list-style-type: none"> - технологических режимов приготовления, хранения полуфабрикатов и блюд;

			<ul style="list-style-type: none"> - холодные блюда, приготовленные впрок; - грязные технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара 	<ul style="list-style-type: none"> - режима мытья и дезинфекции технологического оборудования, производственного инвентаря, тары
4.	Плесневые грибы, дрожжи, микотоксины	Аллергические заболевания, микотоксикозы с симптомами поражения желудочно-кишечного тракта, нервной, кроветворной системы и других органов	Полуфабрикаты, приготовленные с нарушением технологических режимов, грязные руки, спецодежда	Соблюдение параметров технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, использование чистого производственного инвентаря, тары, выполнение правил личной гигиены
5.	Листерии (<i>Listeria monocytogenes</i>)	Гастроэнтерит, менингит, энцефалит. Группа риска люди с нарушением иммунитета	Пищевые продукты (мясо, молоко, овощи свежие и квашеные, салаты из сырой капусты, мягкие сыры, мясные полуфабрикаты, в том числе из птицы, сырое мясо и мясные продукты	Соблюдение <ul style="list-style-type: none"> - правил приема пищевой продукции в организацию; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов
6.	Золотистый стафилококк (<i>S. aureus</i>)	Токсикоинфекция, гастроэнтерит	Блюда, приготовленные с нарушением <ul style="list-style-type: none"> - технологических приемов обработки; - правил личной гигиены 	Соблюдение <ul style="list-style-type: none"> - поточности 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 эн- терит	Пищевая продукция, упакованная под вакуумом (колбасные изделия, рыбная продукция горячего и холодного копчения, икра), блюда, приготовленные с	Соблюдение <ul style="list-style-type: none"> - поточности технологических процессов, движения персонала; - правил приема пищевой продукции; - правил личной гигиены;

			нарушением температурного режима и подвергнутые хранению, грязные руки, плохо вымытое оборудование и производственный инвентарь	- 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 производственный инвентарь	Соблюдение - поточности 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
9.	Иерсиния энтероколитика (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	Диарея, энтерит, псевдоаппендицит, илеит, узловатая эритема, острый артрит	Пищевые продукты, особенно растительного происхождения, пищевые продукты, приготовленные из загрязненного сырья	Соблюдение - правил приема пищевой продукции; - соблюдение сроков годности пищевой продукции; - теплового режима приготовления блюд; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовок); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря,

				тары
10.	Цереус (<i>Bacillus cereus</i>)	Токсикоинфекция 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 - поточности 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 Парагемолитический (Вибрио парагемолитикус)	Токсикоинфекция в виде взрывного поноса	Сырые и неправильно приготовленные морепродукты (т.е., моллюски и ракообразные)	Соблюдение - поточности 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 - поточности 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 - поточности 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

4.2. Виды потенциальных химических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
1.	Токсичные элементы: свинец	Вредное необратимое воздействие на нервную систему детей (задержка умственного развития), вызывает анемию, гипертензию, почечную недостаточность, иммунный токсикоз и токсичность для	Вода, пищевые продукты	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания токсичных элементов; - сбора и вывоза люминисцентных, энергосберегающих ламп.

<p>кадмий</p> <p>мышьяк</p> <p>ртуть</p> <p>медь, железо, олово, хром</p>	<p>репродуктивных органов</p>	<p>Вода, свежие овощи</p>	<p>Запрет использования ртутных термометров</p>
	<p>Появляются невыносимая боль в мышцах, произвольные переломы костей (кадмий вымывает кальций из организма), деформация скелета, нарушение функций легких, почек и других органов, может вызывать злокачественные опухоли</p>	<p>Съедобные моллюски, некоторые виды морских рыб (палтус, пикша)</p>	
	<p>Угнетение центральной нервной системы, изнурительные боли в конечностях, разрушение нервной ткани</p>	<p>Ртутные термометры, люминисцентные, энергосберегающие лампы</p>	
	<p>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 («ртутный тремор»)</p>		

		вначале пальцев рук, затем век, губ, в тяжелых случаях — ног и всего тела. Снижение кожной чувствительности, вкусовых ощущений и остроты обоняния.		
2.	<p>Пестициды</p> <ul style="list-style-type: none"> - гистамин - нитрозамины (НДМА и НДЭА) - диоксины - пестициды (- ГХЦГ (α, β, γ- изомеры, ДДТ и его метаболиты) - 2,4-D кислота, ее соли и эфиры - полихлорированные бифенилы - бен(а)пирен - паралитический яд моллюсков (сакситоксин) - амнестический яд моллюсков (домоевая кислота) - диарейный яд моллюсков (окадаиксовая кислота) 	Острые и хронические отравления с поражением центральной нервной системы, сердечной деятельности, почек, печени, смерть от паралича дыхательного или сердечно-сосудистого центра, поражением легких или почек	Вода, пищевые продукты, в т.ч. рыба и морепродукты	Контроль - наличия сопроводительных документов на пищевую продукцию с указанием в них содержания 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 растениеводческую 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, выпадении волос. Развитие анемии, поражение костей, щитовидной 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

4.3. Виды потенциальных физических опасностей (опасных факторов)

№ п/п	Наименование	Потенциальная опасность	Источник заражения	Предупреждающие действия
1	2	3	4	5
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 разрешенных 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 организации	1. Контроль - санитарно-эпидемиологического содержания организации - своевременного проведения дезинсекции, дератизации

4.4. 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 (Афлотоксин М1)	токсин встречается в молоке животных, которым давали зараженный корм. Среди всех биологических ядов афлатоксины - самые сильные гепатоканцерогены. Афлатоксины относятся к поликетидам. Производящие токсин грибы нескольких видов рода аспергилл растут в основном на зернах, а также семенах и плодах растений с высоким содержанием масла	1	2	-
Антибиотики (левомецитин, тетрациклиновая группа, стрептомицин)	пищевыми продуктами, подвергающимися 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 головокружение, 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 продукции выявляют 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 37 ⁰ 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 Грамму, 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 monocytogenes	Листерии характеризуются несколькими общими свойствами, в том числе способностью расти при пониженной температуре (2-8 °С), что приводит к загрязнению готовой к употреблению пищи и представляет серьезную опасность	2	2	+
Бактерии рода Proteus (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	+
B.cereus	Бациллы выделяют из почвы, пресной и морской воды, а также с растений. Они могут расти в интервале температур от 5 до 75 °С, а их выживанию в экстремальных условиях способствует спорообразование. Они вызывают у людей желудочные заболевания (диарею и др.), а также септицемию, эндокардит,	2	2	+

	поражения центральной нервной системы			
CL.perfringens (Клостридии перфингенс)	<p>Микробы Clostridium perfringens представляют собой крупные грамположительные палочки. Растут в анаэробных условиях, способны образовывать споры.</p> <p>Клостридий широко распространены в почве (десятки тысяч возбудителей в 1 г почвы), в испражнениях людей и животных. Все это создает возможности для обсеменения продуктов. Чаще клостридиозные отравления бывают обусловлены мясными продуктами домашнего приготовления, мясными и рыбными консервами</p>	2	2	+
Enterococci (Энтерококки)	<p>Относится 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, отдельные штаммы энтерококков способны вызывать пищевые отравления при массивном обсеменении пищевого продукта.</p>	2	2	+
Staphylococcus Aureus (Золотистый стафилококк)	<p>Некоторые штаммы S. aureus 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</p>	2	2	+

Cl.botullnium	тяжелое заболевание, связанное с употреблением в пищу продуктов, содержащих или бактерии Cl.botulinum или ботулинический токсин, продуцируемый этими бактериями.	2	2	+
Salmonella (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	+
Shigella (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 инфекция получила в развивающихся странах, где этому способствует скученность населения и антисанитария	2	2	+
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,	1	2	-

	повреждение			
Посторонние примеси	Дерево, строительные материалы. Личные вещи. Бумага и упаковочные материалы. Могут вызвать повреждения рта, глотки, вызвать 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	-

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 регламентов¹⁶. 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 продукции;

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 № 2 и 3 к настоящему 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 нормами¹⁷, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведений потребителей.

4.2. При использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами¹⁸, необходимо доводить до потребителя сведения об их наличии в готовой продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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.

5. Производственный контроль на этапах технологического процесса

5.1. Основные этапы процессов 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.Товарно-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.	Шеф повар Повар

2.	Подготовка пищевой продукции к технологическому процессу	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая продукция - производственное оборудование - производственный инвентарь - запас уксуса 9% - запас моюще-дезинфицирующих средств для обработки яиц - наличие тары для рабочих растворов 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие и соблюдение инструкции по: <ul style="list-style-type: none"> - размораживанию замороженного продовольственного сырья (мясного, рыбного) - мойке и обработке свежей зелени, используемой без термической обработки - обработке куриных яиц - вскрытию упаковочной тары и ее складированию (удалению) 2. Маркировка производственных участков (стол, моечная ванна) 3. Маркировка производственного инвентаря 4. Расписание очередности первичной обработки сырья (мясного, рыбного, овощного и т.д.) 5. Наличие инструкции по приготовлению 3% рабочего раствора уксуса <ul style="list-style-type: none"> - моюще-дезинфицирующих растворов для обработки яиц 6. Наличие запаса уксуса, моюще-дезинфицирующих средств 7. Наличие тары для приготовления рабочих растворов 	Ежедневно	Наличие: <ul style="list-style-type: none"> - инструкций - расписания очередности обработки 	Шеф повар Повар
3.	Приготовление полуфабрикатов (заготовок) Охлаждение полуфабрикатов после	Пищевая продукция: <ul style="list-style-type: none"> - нарезка, в т.ч. измельчение (рубка) растительной продукции, мяса, рыбы 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Наличие производственной тары с маркировкой по виду полуфабриката 2. Температура хранения 3. Наличие маркировки мест хранения 4. КИП на тепловом оборудовании 	Ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал контроля температуры в готовом изделии после термической 	Шеф повар Повар

	термической обработки	- соусы - гарниры - первые блюда Холодильное оборудование Тепловое оборудование Товарное соседство при хранении Генератор	(стержневой термометр, измеритель влажности) 5. Достаточность льда для охлаждения 6. Продолжительность быстрого охлаждения (указание в технико-технологической карте)		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 температурного режима холодильного оборудования - журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного	Шеф повар Повар
5.	Приготовление холодных блюд	- пищевая продукция -условия микроклимата	1. Время приготовления и отдачи блюд (указание в технико-технологической карте) 2. Температура и относительная влажность производственных помещений 3. Наличие лампы УФО закрытого типа	Ежедневно	- ТТК -Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений - Журнал регистрации работы лампы УФО закрытого типа	Шеф повар Повар
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	Шеф повар Повар
7.	Реализация блюд	- готовые продукция	1. Температура готового блюда,	Ежедневно	-ТТК	Шеф повар

(выходной контроль)		подаваемого посетителям 2. Органолептические показатели 3. Физико-химические показатели 4. Показатели безопасности - микробиологические показатели, - показатели пищевой ценности	Ежедневно 1 раз в 6 месяцев 1 раз в квартал 2 раза в год	- Время нахождения блюда на окне раздачи Журнал проведения внутреннего контроля - Протоколы испытаний	Повар
---------------------	--	--	---	---	-------

6. Контроль готовой продукции

6.1. 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	Согласно графику	Начальник отдела детского и диетического питания

6.2 Лабораторный контроль

Вид исследования	Объект исследования	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 рецепту	Суточный рацион питания	1 блюдо	2 раза в год
Контроль проводимой витаминизации	Третье блюдо	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
Исследование смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	10 смывов	1 раз в год
Исследование 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

6.3. Контроль качества питьевой воды

6.3.1. 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 полгода 1 раз в полгода 1 раз в полгода

6.3.2. 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 2.1.3684-21 ГОСТ Р 51232-98	Органолептические показатели: - привкус - запах - цветность - мутность	СанПиН 2.1.3684-21		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 23268-78	6,0-9,0 1000 7,0 5,0	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований

			Микробиологические показатели: - 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	СанПиН 2.1.3684-21	50 не допускаются не допускаются не допускаются	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований
--	--	--	---	--------------------	--	-----------------------------	------------------------

6.4. 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	Шеф-повар, повар
		Сроки годности	- продолжительность, сут	ежедневно	Шеф-повар, повар
		Загруженность	- соответствие участка хранения количеству принимаемой на хранение продукции	ежедневно	Шеф-повар, повар
		Товарное соседство	- соблюдение правил товарного соседства	ежедневно	Шеф-повар, повар
		Средства измерения: термометры, психрометры (гигрометры)	- наличие техпаспорта - наличие свидетельств о поверке средств измерения	в соответствии с графиком поверки средств измерений – 1 раз в год	Шеф-повар, повар
2.	Доставка пищевой продукции в организацию	Санитарно-техническое состояние транспортного средства	- наличие гигиенического покрытия кузова - наличие стеллажей, подтоварников - материалы, из которых	при каждой доставке	Начальник цеха

			изготовлены стеллажи, подтоварники - возможность проведения санитарной обработки - исправность средств измерения - наличие записывающего температуру устройства		
		Санитарное содержание транспортного средства	- чистота внутреннего покрытия кузова - исправность стеллажей, подтоварников	при каждой доставке	Начальник цеха
		Соблюдение товарного соседства доставляемой пищевой продукции	- отсутствие условий для перекрестного заражения, загрязнения	при каждой доставке	Начальник цеха
		Условия транспортировки	- соблюдение рекомендуемых условий транспортировки: температуры, относительной влажности - наличие информации о последней поверке средств измерения в товаро-сопроводительных документах	при каждой доставке	Начальник цеха

6.5. 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 2 раза в год и при замене оборудования на более современное</p>	Зам. директора по техническим вопросам
		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 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>	Зам. директора по техническим вопросам
		Система водоснабжения и канализации	<ul style="list-style-type: none"> - наличие схем систем водоснабжения и канализации - бесперебойная работа систем водоснабжения и канализации - обеспечение достаточным количеством холодной и горячей воды - обеспечение горячей водой на 	<p>в составе проекта организации</p> <p>в соответствии с договором аренды</p> <p>1 раз в год на период</p>	Зам. директора по техническим вопросам Шеф-повар, повар

			<ul style="list-style-type: none"> период отключения ее подачи - выполнение санитарных требований по отводу сточных вод от технологического моечного оборудования - своевременное проведение профилактических и ремонтных работ 	<p>отключения 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>	Шеф-повар, повар
		Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены	<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 - одноразовых полотенец для рук - инструкции по мытью рук - достаточного количества спецодежды в исправном состоянии - достаточного количества одноразовых перчаток - журнала «Здоровье» - своевременная стирка 	<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>	Шеф-повар, повар

			спецодежды - обеспеченность аптечкой доврачебной медицинской помощи		
		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	Шеф-повар, повар

6.6. 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-	Производственные	- Наличие			Шеф-повар,

эпидемиологический режим	помещения, складские помещения, бытовые помещения	<ul style="list-style-type: none"> * приказа о проведении текущей и генеральной 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) 	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год 2 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>в соответствии с договором</p>	<p>приказ</p> <p>Журнал проведения санитарных обработок</p> <p>в составе проекта организации</p> <p>Журнал заявок на приобретение инвентаря</p> <p>протокол исследования</p>	повар,
	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) 	<p>ежедневно</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>в соответствии с договором</p>	<p>Журнал проведения санитарных обработок</p> <p>протокол исследования</p>	Шеф-повар, повар
	Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами - Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств - Расчет количества используемых дезинфицирующих средств - Наличие инструкций по 	<p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Журнал проведения санитарных обработок</p> <p>Инструкция по использованию</p>	Шеф-повар, повар

			приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - Контроль концентрации рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств	В соответствии с договором	дезинфицирующих средств протокол исследования	
--	--	--	--	----------------------------	--	--

6.7. 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	Специалист по охране труда,
			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	Специалист по охране труда,
		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	

6.8. 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	Отдел кадров, Специалист по охране труда, шеф-повар, повар
			Своевременное прохождение медицинских осмотров	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 302н	Журнал регистрации результатов медицинского осмотра	
			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 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	

Порядок проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников

Медицинский осмотр персонала проводится в соответствии с Приказ МЗ РФ от 31.12.2020 г. №1420н «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»

Наименование должности	Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов	Периодичность осмотров	Участие врачей-специалистов	Лабораторные и функциональные исследования
Все сотрудники	Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций)	1 раз в год	Врач-оториноларинголог Врач-дерматовенеролог Врач-стоматолог	Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям
Вакцинация	Ревакцинация против дифтерии, столбняка - каждые 10 лет от момента последней ревакцинации Вакцинация против краснухи , ревакцинация			

	против краснухи - женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи Вакцинация против кори, ревакцинация против кори - взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведения Вакцинация против вирусного гепатита В - взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее			
--	--	--	--	--

При проведении предварительных осмотров обследуемые лица, поступающие на работу, проходят следующие исследования:

- расчет на основании антропометрии (измерение роста, массы тела, окружности талии) индекса массы тела, который проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- общий анализ крови (гемоглобин, цветной показатель, эритроциты, тромбоциты, лейкоциты, лейкоцитарная формула, СОЭ);
- клинический анализ мочи (удельный вес, белок, сахар, микроскопия осадка);
- электрокардиография в покое, которую проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- измерение артериального давления на периферических артериях, которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- определение уровня общего холестерина в крови (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- исследование уровня глюкозы в крови натощак (допускается использование экспресс-метода), которое проходят граждане в возрасте от 18 лет и старше;
- определение относительного сердечно-сосудистого риска у граждан в возрасте от 18 до 40 лет включительно

определение абсолютного сердечно-сосудистого риска - у граждан в возрасте старше 40 лет;
флюорография или рентгенография легких в двух проекциях (прямая и правая боковая) для граждан в возрасте 18 лет и старше. Флюорография, рентгенография легких не проводится, если гражданину в течение предшествующего календарного года проводилась флюорография, рентгенография (рентгеноскопия) или компьютерная томография органов грудной клетки;
измерение внутриглазного давления при прохождении предварительного осмотра выполняется у граждан в возрасте с 40 лет и старше.
осмотр врача-терапевта, врача-невролога, врача-психиатра и врача-нарколога;
женщины - осмотр врачом - акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования, ультразвуковое исследование органов малого таза;
женщины в возрасте старше 40 лет - маммографию обеих молочных желез в двух проекциях. Маммография не проводится, если в течение предшествующих 12 месяцев проводилась маммография или компьютерная томография 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 ребенка
- 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 современным высокотехнологическим оборудованием;
- формирование культуры и навыков здорового питания воспитанников.

Приложение № 1

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 документация 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	Еженедельно
Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов	Ежедневно
Соблюдения правил товарного соседства	Постоянно
Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	Ежемесячно
Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение от работы, направление на лечение (ведение Гигиенического журнала)	Ежедневно
Организация профилактических прививок	Ежегодно
Организация гигиенического обучения персонала	Ежегодно
Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий	По мере необходимости

Перечень форм учета и отчетности (журналы)

Гигиенический журнал (сотрудники)

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.							

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Таблица примера периодичности лабораторных исследований, измерений*

Наименование проб/ квартал	I январь-март	II апрель-июнь	III июль-сентябрь	IV октябрь- декабрь	Примечание
Сырье	+		+		Исследования проводятся 1 раз в полгода (исследование каждого нового вида поступающей продукции с последующим 100 % охватом всей поступающей продукции).
Готовая кулинарная продукция	+	+	+	+	Исследования проводятся 1 раз в квартал (за год необходимо провести исследование не менее 30 % от вырабатываемого ассортимента блюд).
Вода систем центрального водоснабжения		+		+	Исследования проводятся 1 раз в полгода (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели).
Микроклимат	+		+		Измерения параметров микроклимата (температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха) проводятся 2 раза в год: 1 раз в тёплое время года, 1 раз в холодное.
Освещенность	+				Измерения проводятся 1 раз в год.
Шум		+			Измерения проводятся 1 раз в год.
Тепловое излучение			+		Измерения проводятся 1 раз в год.
Вибрация				+	Измерения проводятся 1 раз в год.

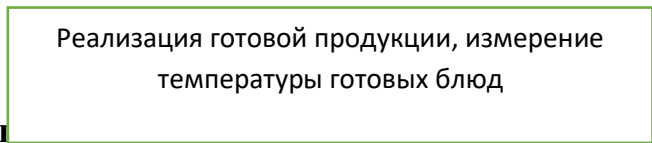
*Периодичность лабораторных исследований, измерений может варьироваться с соблюдением кратности исследований и измерений

Блок - схема приготовления готовой продукции в предприятии общественного питания



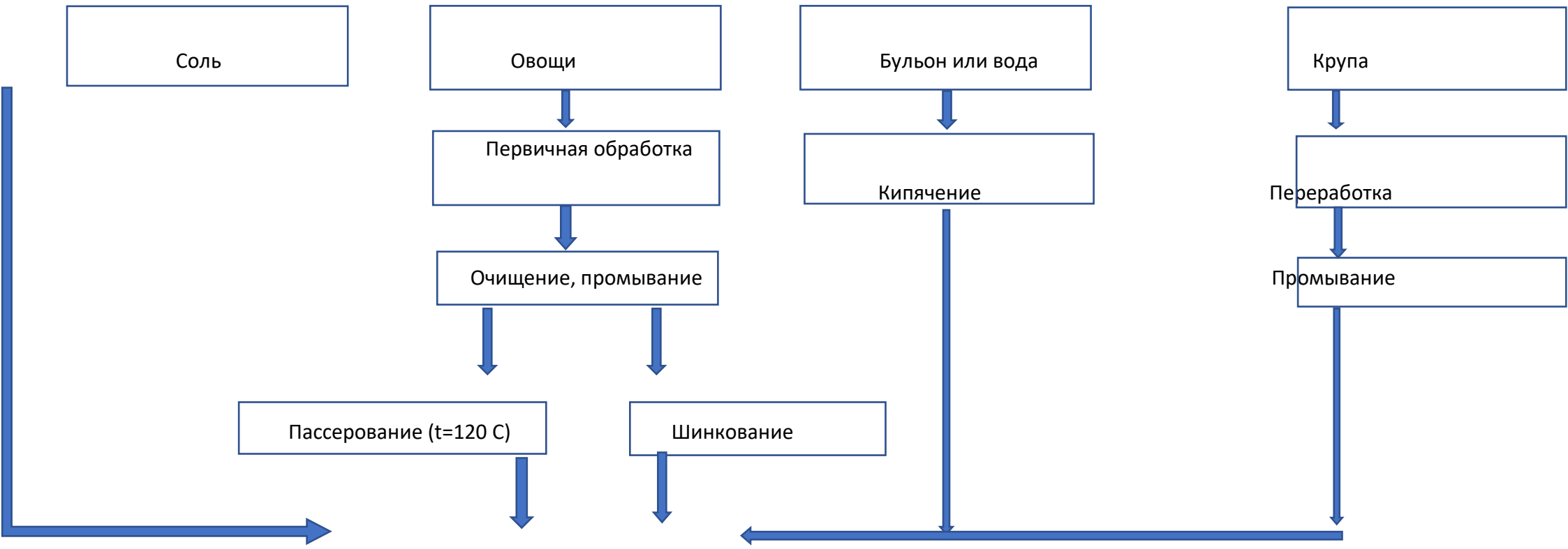
ККТ №3

Схемы технол



продукции (первые блюда, вторые блюда, напитки, гарниры, каши, салаты).

СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД.



Варка

СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА (№ 05)

ККТ № 3

Измерение температуры готового блюда

Приемка сырья

Складирование, хранение

ККТ № 1

продукты Мясо, мясные изделия

Фрукты и овощи

Сухие вещества, приправы

Молочные

продукты Мясо, мясные изделия
Фрукты и овощи
(холодильник №__
t не выше 10 С

Фрукты и овощи
Сухие вещества, приправы
на складе (комнатная
температура)

Сухие вещества, приправы
Молочные продукты
(холодильник №__ t от +2 до
+6 С)

Молочные
Мясо, мясные изделия
рыба (холодильник №_
t от +2 до +6)

Очистка, нарезка

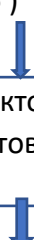
Добавление ингредиентов

Хранение нарезанных

Дефростация, мойка, обработка продуктов
(приготовление фарша или п/ф. Подготовка к тепловой
обработке.

Приготовление (тепловая обработка (t не ниже 75 С)

Охлаждение в хол. шкафу



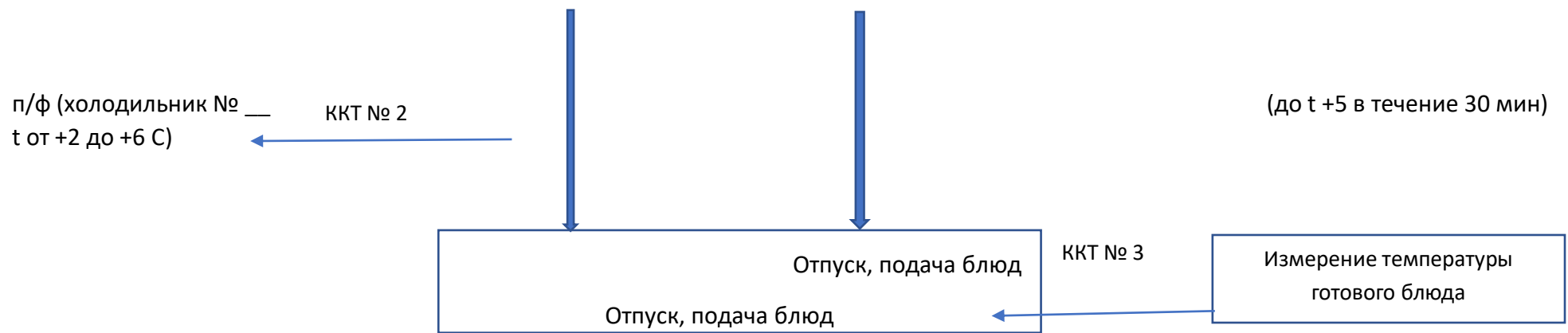
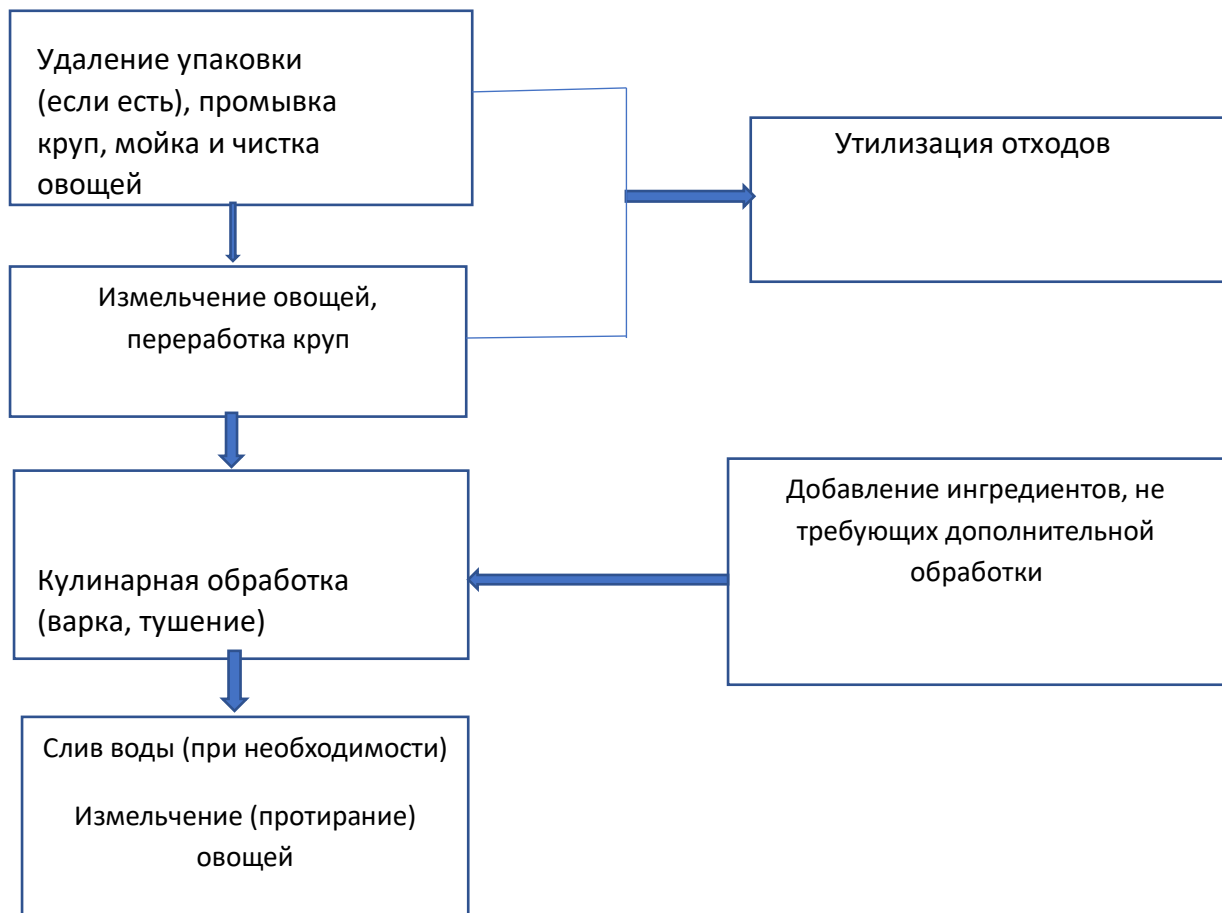


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ГАРНИРОВ (ОВОЩНЫХ ПЮРЕ, ГАРНИРОВ ИЗ КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ)



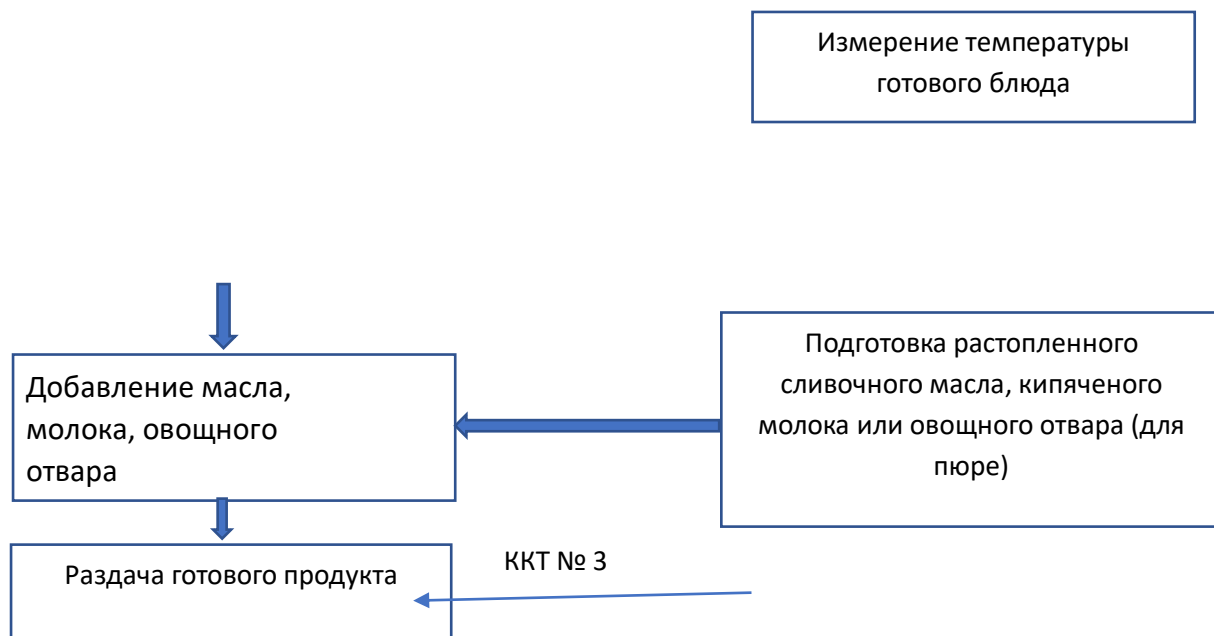
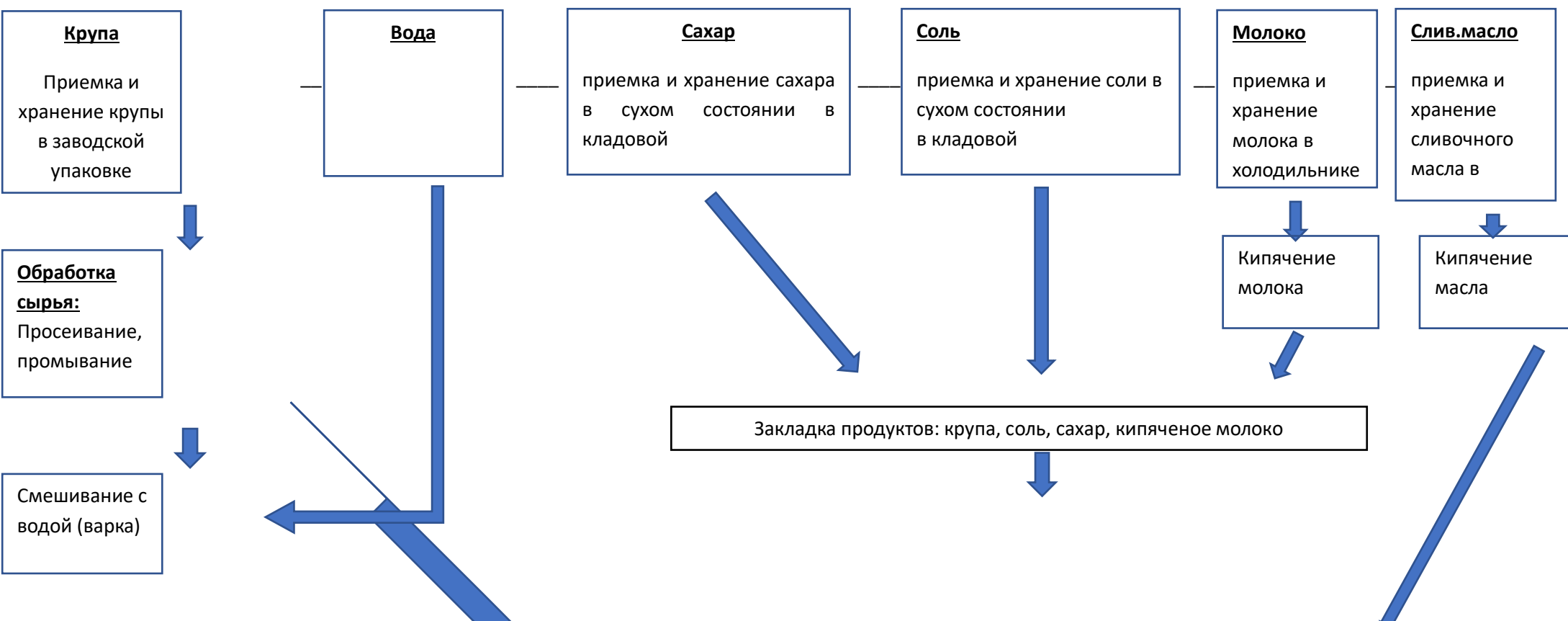


Схема технологического процесса приготовления каши.



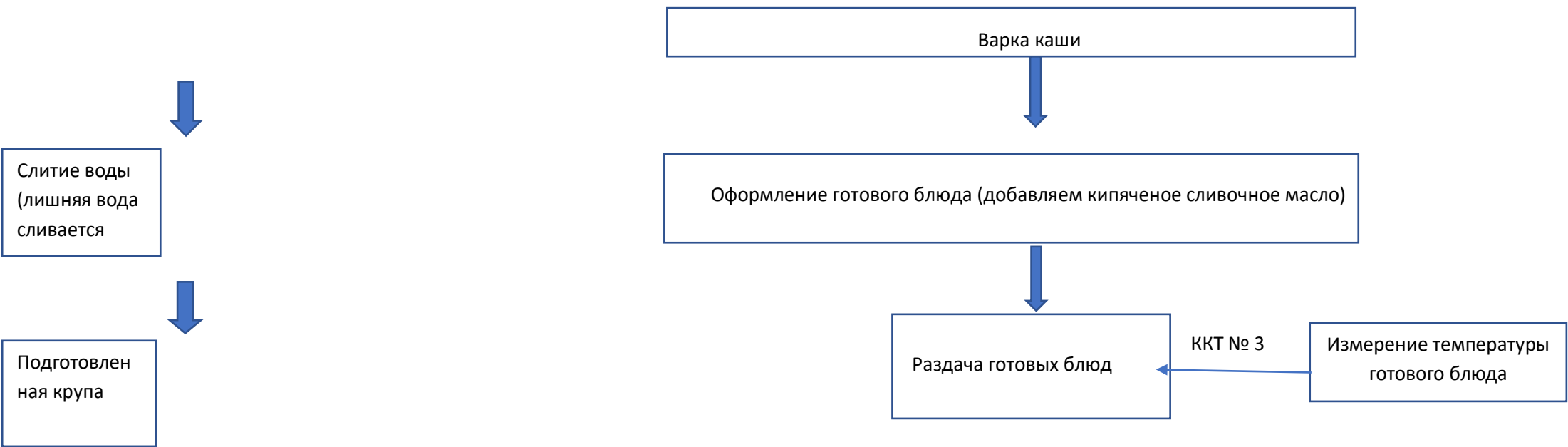
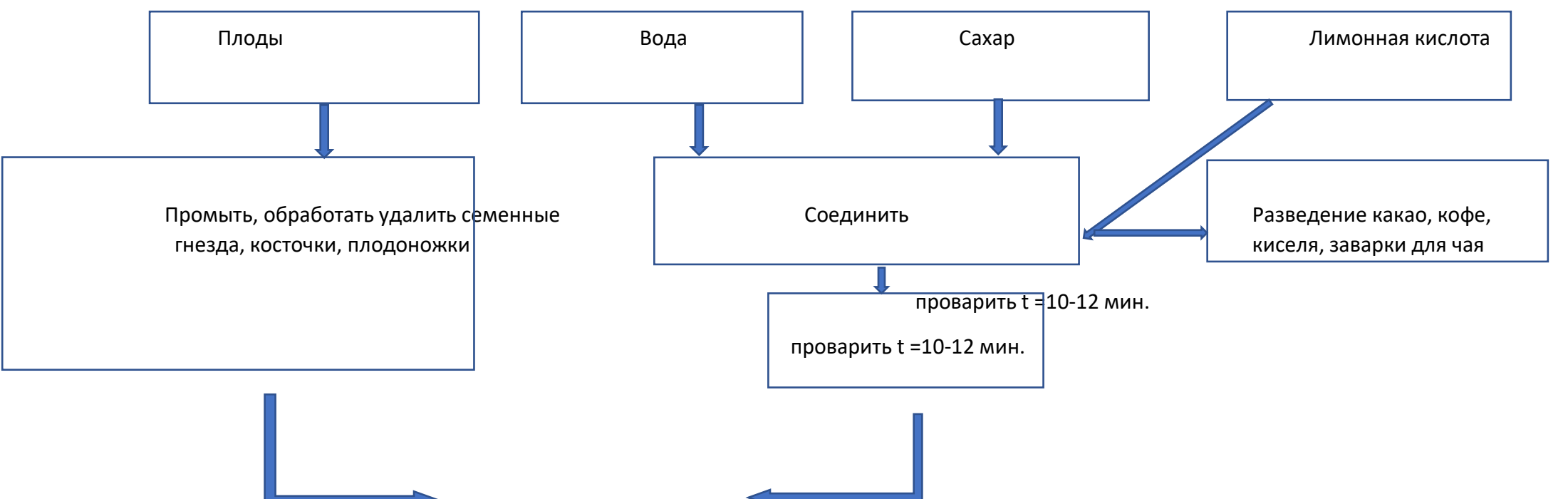


СХЕМА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАПИТКОВ



t =100 C

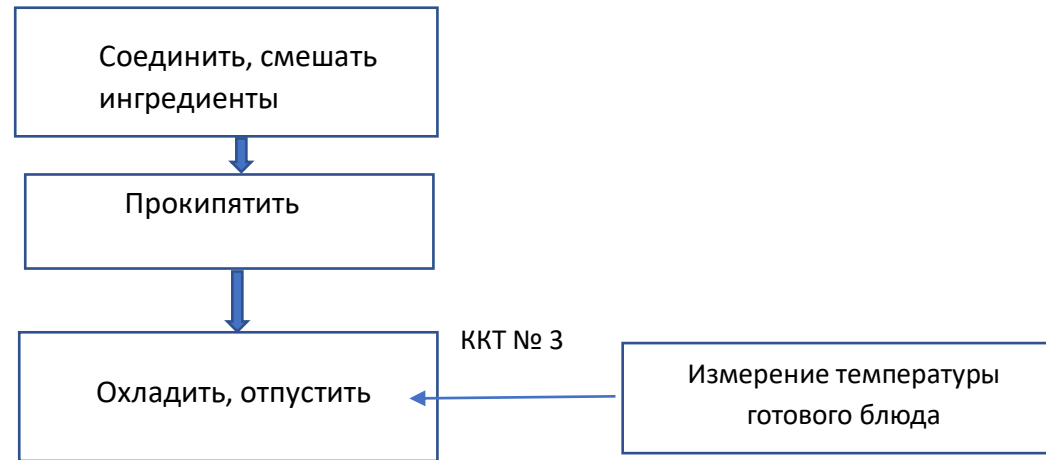
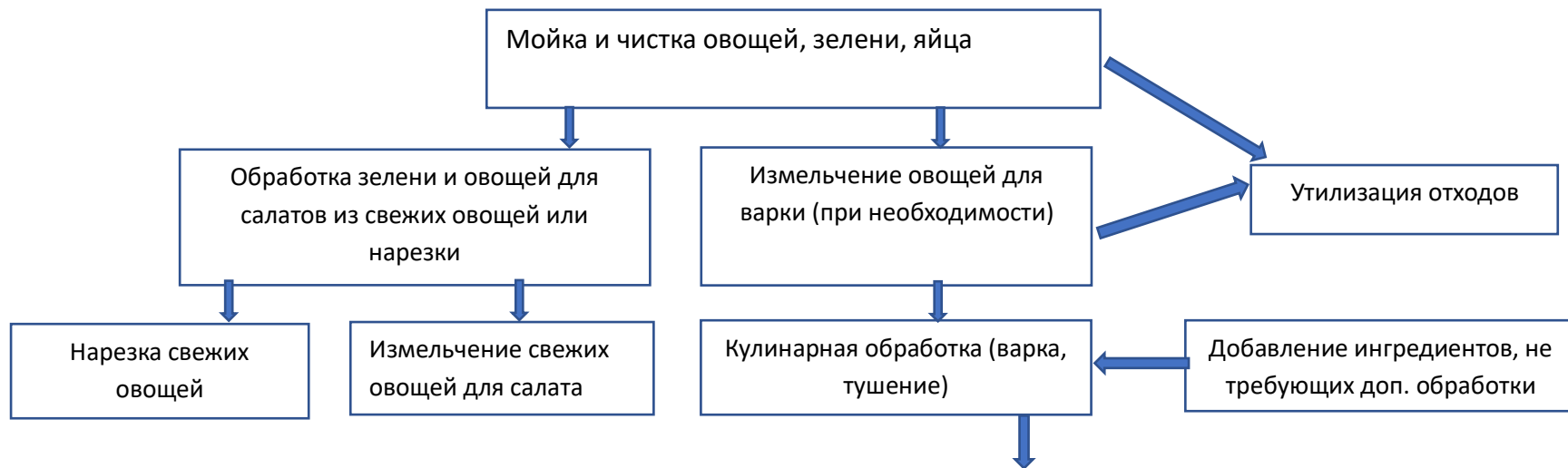


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ



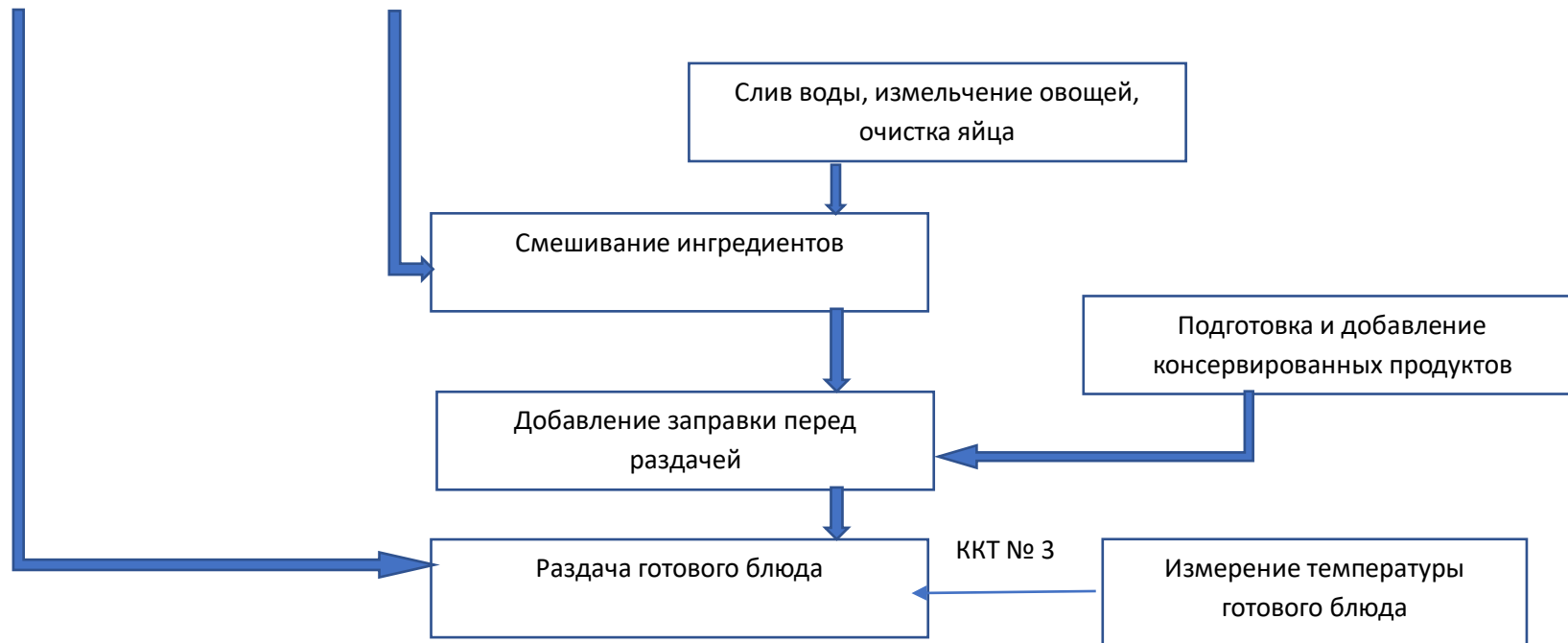


СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫПЕЧКИ

