Утверждаю:
Директор МАОУ СШ 8

_____ А.В. Шушеначев

«___» _____ 2024 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ НА ПИЩЕБЛОКАХ МУНИЦИПАЛЬНОГО АВТОНОМНОГО БЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ "СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 8", РАСПОЛОЖЕННЫХ ПО АДРЕСАМ: 660095 Г. КРАСНОЯРСК, УЛ. КОММУНАЛЬНАЯ, 12; 660059 Г. КРАСНОЯРСК, ПР-Т ИМЕНИ ГАЗЕТЫ КРАСНОЯРСКИЙ РАБОЧИЙ, 92Б

г. Красноярск 2024г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	3
1.	Назначение и область применения плана ХАССП	3
2.	Нормативные ссылки	7
3.	Общие сведения	8
4.	Описание продукции (готового продукта, сырья).	11
5.	Основные принципы контроля опасностей и критических контрольных точек *(КТ).	15
5.1.	Принцип ХАССП № 1. Анализ опасностей	16
5.2.	Принцип ХАССП № 2. Определение контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ).	19
5.3.	Принцип ХАССП № 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.	20
5.4.	Принцип ХАССП № 4. Установление системы мониторинга КТ и ККТ (внутренний аудит).	21
5.5.	ХАССП № 5. Установление корректирующих действий.	22
5.6.	Принцип № 6 ХАССП. Верификация. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП. Установление процедур проверки системы ХАССП.	23
5.7.	Принцип № 7 ХАССП. Документирование и записи ХАССП.	24
Приложение 1	Блок-схема № 1 перемещения пищевого сырья, пищевых продуктов и ТМЦ в пищеблоке. Блок схема № 2 Технологический процесс	25
Приложение 2	Перечень пищевых продуктов, используемых для изготовления кулинарной продукции	27
Приложение 3	Программа производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	32
Приложение 4	Рабочий лист (чек-лист) ХАССП	46
Приложение 5	Журнал «План корректирующих действий»	47
Приложение 6	Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля	48
Приложение 7	Медицинские осмотры, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	49
Приложение 8	Формы учета (журналы)	51

ВВЕДЕНИЕ

1. В помещениях пищеблока МАОУ СШ №8 разработан и утвержден План ХАССП, который содержит полное описание реализации требований и принципов системы ХАССП применительно к деятельности пищеблока по производству, реализации произведенной продукции общественного питания.

2. Система ХАССП разработана и функционирует в соответствии с требованиями Европейского постановления (ЕС) по гигиене пищевых продуктов № 852/2004 Европейского парламента и совета от 29 апреля 2004 года и ГОСТ Р 51705.1-2001.

3. Действие данной программы распространяется на пищеблоки, расположенные по адресам:

660095 г. Красноярск, ул. Коммунальная,12;

660059 г. Красноярск, пр-т имени газеты Красноярский рабочий,92Б (далее – пищеблок).

4. Система ХАССП, разработанная и внедренная на пищеблоке, предназначена для:

- обеспечения выпуска качественных и безопасных пищевых продуктов;
- предотвращения поступления и включения в производственный процесс недоброкачественного сырья, не соответствующего установленным требованиям (Техническим регламентам, стандартам, техническим условиям, другой нормативной и технической документации);
- стабилизации качественных характеристик поставляемого сырья, выбора технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой пищевой продукции;
- предотвращения поступления в реализацию некачественной продукции, обеспечение своевременного изъятия несоответствующей продукции.

1. НАЗНАЧЕНИЕ И ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ПЛАНА ХАССП

1.1. Цель настоящей программы – обеспечение качества и безопасности вырабатываемой пищевой продукции общественного питания.

1.2. Задача настоящей Программы - обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции.

1.3. Программа предусматривает контроль за выбранными технологическими процессами производства (изготовления) кулинарной продукции; за последовательностью и поточностью технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции; за функционированием технологического оборудования; за условиями хранения пищевой продукции, содержанием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, за прохождением работниками периодических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за прослеживаемостью

пищевой продукции, а также документирование информации обо всех контролируемых этапах технологических операций.

1.4. Программа разработана с учетом проведенного анализа рисков, установленных в результате проведенного анализа контрольных точек и критических контрольных точек в целях обеспечения безопасности вырабатываемой на предприятии пищевой продукции (готовых блюд и кулинарных изделий). В процессе создания настоящей Программы проанализированы процессы по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

Настоящая программа содержит перечень мероприятий (процедуры) для осуществления визуального производственного контроля, перечень мероприятий для осуществления производственного контроля с применением объективных методов оценок (лабораторные и инструментальные исследования).

Представленные в настоящей Программе процедуры структурированы по видам опасностей, контрольным точкам и критическим контрольным точкам.

Программа содержит полное описание реализации требований системы безопасности вырабатываемой пищевой продукции при осуществлении деятельности пищеблока МАОУ СШ № 8 по производству, реализации произведенной продукции в столовой образовательного учреждения.

Реализация настоящей программы заключается в выявлении и взятии под контроль всех критических контрольных точек предприятия, т.е. те этапы приготовления (изготовления), на которых нарушения технологических процессов могут привести к отсутствию безопасности кулинарной продукции, а также обеспечивает не только безопасность продукции и приготовленных кулинарных изделий, но и способствует благополучной деятельности предприятия (пищеблока):

- приготовление кулинарных изделий становится безопасным процессом, при котором персонал придерживается всех санитарно-гигиенических норм и условий;
- деятельность предприятия не противоречит требованиям действующего законодательства;
- практически исключается выявление возможных нарушений при ревизионных проверках, а также повышается доверие со стороны контролирующих органов.

1.5. Краткая характеристика объекта осуществления деятельности: деятельность по изготовлению продукции общественного питания осуществляется на пищеблоках по адресам: 660095 г. Красноярск, ул. Коммунальная,12; 660059 г. Красноярск, пр-т имени газеты Красноярский рабочий,92Б.

1.6. Приказом Директора МАОУ СШ №8 назначается группа специалистов (группа безопасности пищевой продукции (далее - ГБПП), которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание настоящей Программы в местах осуществления деятельности.

Деятельность ГБПП осуществляется на основании разработанного и утвержденного директором Положения о ГБПП.

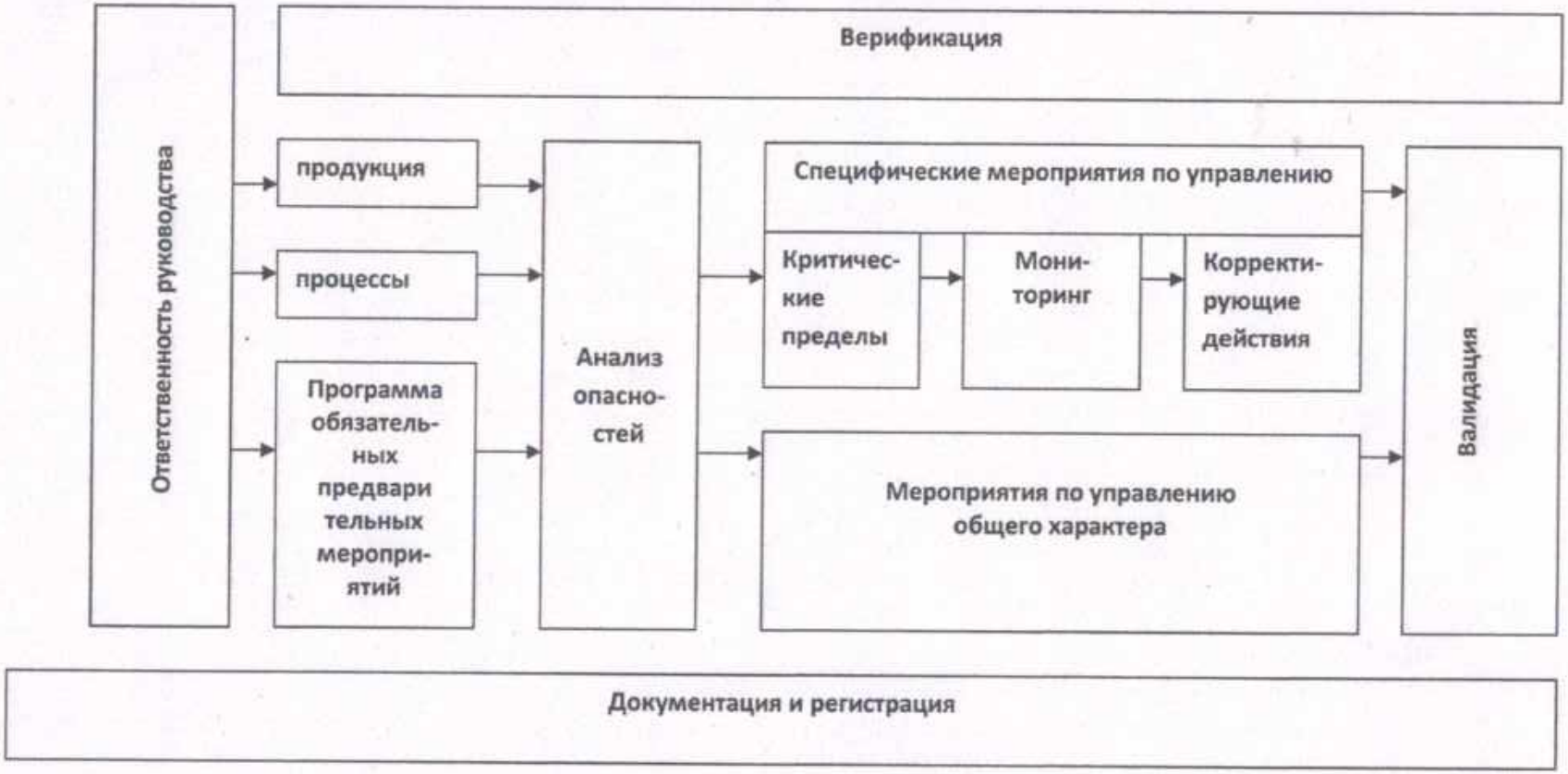
Деятельность специалистов ГБПП осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) в соответствующие разделы которых включены положения относительно разработки, внедрения и поддержания настоящей Программы, а также в соответствии с разработанным и утвержденным директором организации Планом мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию настоящей Программы.

Контроль за выполнением Плана мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию Программы осуществляет ответственное лицо, назначенное приказом Директора МАОУ СШ № 8.

1.7. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции, нормативных документов, определяющих требования к качеству и безопасности вырабатываемой пищевой продукции специалистами ГБПП проводится верификация настоящей Программы с ведением записей о верификации.

1.8. Настоящая Программа является собственностью разработчика, передача посторонним организациям и лицам осуществляется только с разрешения разработчика.

СТРУКТУРА СИСТЕМЫ ХАССП



2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

2.1. В настоящей Программе ХАССП на продукцию общественного питания использованы ссылки на следующие нормативные документы:

- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 880;
- Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» ТР ТС 022/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 09.12.2011 № 881;
- Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011, утвержден Решением Комиссии ТС от 16.08.2011 № 769;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 2.1.3684-21 «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», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»;
- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;
- Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительской контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»;

- ГОСТ ИСО 22000-2007 (ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;

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

- ГОСТ Р 54762-2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1 Производство пищевой продукции»;

- ГОСТ Р ИСО 10012-2008 «Менеджмент организации. Системы менеджмента измерений. Требования к процессам измерений и измерительному оборудованию»;

- Регламент ЕС №852/2004 от 29.04.2004 по гигиене пищевых продуктов.

- ГОСТ 17527-2020 «Упаковка. Термины и определения».

3. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

3.1. Юридический адрес: 660095 г. Красноярск, ул. Коммунальная,12,
Email: krshool_8@mail.ru
Реквизиты: ИНН 2461023606 КПП 246101001 ОГРН 1022401949558
Фактический адрес осуществления деятельности:

- 660095 г. Красноярск, ул. Коммунальная,12;
- 660059 г. Красноярск, пр-т имени газеты Красноярский рабочий,92Б.

3.2. В состав помещений пищеблока входят следующие зоны:

- г. Красноярск, ул. Коммунальная,12: Актовый (обеденный) зал, кухня (зона приготовления холодных блюд с местом нарезки хлеба, цех заготовки мяса и птицы, горячий цех, цех заготовки рыбы, цех выпечки, овощной цех первичной обработки, овощной цех вторичной обработки), моечный цех (моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды), склад, тамбур, раздевалка для персонала.

- г. Красноярск, пр-т имени газеты Красноярский рабочий,92Б: Актовый (обеденный) зал, кухня (зона приготовления холодных блюд с местом нарезки хлеба, цех заготовки мяса и птицы, горячий цех, цех заготовки рыбы, цех выпечки, овощной цех первичной обработки, овощной цех вторичной обработки), моечная кухонной посуды, моечная столовой посуды, склад, коридор, раздевалка персонала, санузел, тамбур.

3.3. Инженерно-техническое обеспечение пищеблока представлено наличием внутренней системы питьевого и горячего водоснабжения от централизованных сетей, внутренней системы канализации со сбросом производственных и санитарно-бытовых стоков в централизованную систему канализации; наличием систем вентиляции с механическим побуждением (от оборудования, являющегося источником повышенного выделения тепла и влаги) и с естественным побуждением

(для групп помещений с различным функциональным назначением); наличием системы искусственного освещения, централизованного отопления.

3.4. Все помещения пищеблока оснащены в соответствии с их функциональным назначением согласно таб. 6.18. СанПиН 3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания".

Оснащенность пищеблока МАОУ №8 по ул. Коммунальная, 12:

Основное средство	Инвентарный номер	Количество
Холодильник бытовой "Бирюса 109"	101364154	1 шт.
Шкаф холодильный	101340605	1 шт.
Мясорубка типа МИМ-300 М	101343009	1 шт.
Шкаф электрический жарочный ШЭЖ-923	101342693	1 шт.
Стол кондитерский Kroner СПК 1500/600/850 (бук 40мм)	101363977	1 шт.
Витрина холодильная Бирюса-520 KDNQ	101344180	1 шт.
Шкаф холодильный	101340603	1 шт.
Ванна моечная Kroner ВМС-1/500	-	1 шт.
Плита электрическая ЭП-4 нерж/станд.духовка	101342672	1 шт.
Пароконвектомат Iterma G10	101243269	1 шт.
Стеллаж для сушки	101362675	1 шт.
Стеллаж кухонный нерж.сталь	101362677	1 шт.
Холодильник "Бирюса-6-1"	-	1 шт.
Мармит	-	1 шт.
Весы площадочные	-	1 шт.
Ванна моечная	-	1 шт.
Холодильный шкаф среднетемпературный Полаир СМ-105 S	101340444	1 шт.
Сковорода опрокидная	101340622	1 шт.
Картофелечистка МОК-300У	101340623	1 шт.
Шкаф холодильный ШХ-0,7	101340212	1 шт.

Шкаф холодильный ШХ	101340624	1 шт.
Плита электрическая ЭП-6ЖШ	101340626	1 шт.
Кипятильник Airhot EWB-30	-	1 шт.
Машина для переработки овощей типа МПО-1-01	101344387	1 шт.
Машина для переработки овощей типа МПО-1-03	101344380	1 шт.
Машина посудомоечная Abat МПК-700К-01	101242917	1 шт.
Подтоварник из нержавеющей стали	-	2шт
Облучатель-рециркулятор бактерицидный ОР-УФ-60СО без подставки	101343516	1 шт.
Водонагреватель накопительный THERMEX TitaniumHeat 150 V	101362978	1 шт.
Машина посудомоечная в комплекте МПК-700К-01	101240627	1 шт.
Ванна моечная Kroner BMC-1/700	101344087	1 шт.
Ванна моечная Kroner BMC-1/700	101344086	1 шт.
Стол производственный Kroner СЦС 1000/600/850 СП	-	7 шт.
Стол производственный	-	1 шт.

Оснащенность пищеблока МАОУ СШ №8 по проспекту имени газеты Красноярский рабочий,92Б:

Основное средство	Инвентарный номер	Количество
Плита электрическая	101340614	1 шт.
Плита электрическая ЭП-4ЖП	101340628	1 шт.
Шкаф холодильный	101340604	1 шт.
Стеллаж для сушки	101362676	1 шт.
Стол кондитерский Kroner СПК 1500/600/850 (бук 40мм)	101363976	1 шт.
Кипятильник ЭКН-100-нерж.	-	1 шт.
Мармит	-	1 шт.
Ванна моечная 5-ти секционная	-	1 шт.
Сковорода электрическая	-	1 шт.

Стеллаж кухонный нерж.сталь	101362678	1 шт.
Стеллаж кухонный нерж.сталь	101362679	1 шт.
Шкаф морозильный POLAIR CB105-S	101342680	1 шт.
Подставка под эл. кипятильник	-	1 шт.
Плита электрическая	101340615	1 шт.
Шкаф жарочный	101340616	1 шт.
Подтоварник из нержавеющей стали	-	3шт.
Стол разделочный	-	1 шт.
Ванна двухсекционная	101342674	1 шт.
Ванна моечная Kroner BMC-2/500	101344100	1 шт.
Ванна моечная Kroner BMC-2/500	101344099	1 шт.
Мясорубка эл.	101340611	1 шт.
Машина посудомоечная Gabino электр. тип купольная,мод.LM-C-700 серия "Стандарт"	101244220	1 шт.
Шкаф морозильный	101340607	1 шт.
Шкаф холодильный CV107-S	101341505	1 шт.
Стол производственный Kroner СЦС 1000/600/850 СП	-	1 шт.
Шкаф морозильный	101340606	1 шт.
Стол производственный	-	3шт.

3.5. Штатное расписание пищеблока укомплектовано работниками следующих должностей: заведующий столовой, мойщик посуды, повар, шеф-повар, подсобный рабочий, кладовщик, буфетчик, кассир.

4. ОПИСАНИЕ ПРОДУКЦИИ (ГОТОВОГО ПРОДУКТА, СЫРЬЯ).

4.1. Производство (изготовление) кулинарной продукции на пищеблоке осуществляется по типу организации общественного питания, работающей на сырье, полуфабрикатах, полуфабрикатах высокой степени готовности и готовых к употреблению пищевых продуктов промышленного изготовления, приложение 1 (блок-схема № 1, № 2).

4.2. На пищеблоке осуществляется изготовление продукции общественного питания в соответствии с имеющимся утвержденным цикличным меню.

4.3. Изготовление готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью цикличного меню.

4.4. Обеспечение пищеблока пищевой продукцией (продовольственным сырьем) промышленного изготовления осуществляется поставщиками, согласно заключенных договоров, доставка пищевой продукции осуществляется специализированным транспортом.

4.5. Вся поступающая пищевая продукция (продовольственное сырье) является продукцией промышленного изготовления, поставляется в транспортной таре или в потребительской упаковке.

4.6. По месту нахождения пищеблока осуществляется изготовление готовых блюд, напитков, кулинарных изделий для организации питания детей.

4.7. Ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий в себя включает:

Холодные блюда и закуски:

Бутерброд с маслом

Бутерброд с джемом, с маслом

Горячий бутерброд с сыром, с маслом (батон "Молочный" йодовый)

Салат зеленый с огурцами

Салат из свежих помидоров со сладким перцем

Салат из сырых овощей (морковь, помидор свежий, огурец свежий, капуста белокочанная)

Салат картофельный с сельдью

Салат из овощей (капуста белокочанная, помидоры свежие, огурцы свежие)

Салат из овощей с кукурузой

Салат из белокочанной капусты (с морковью)

Салат витаминный (2-й вариант)(капуста белокочанная, лук зеленый, перец сладкий, горошек консервированный)

Салат из свеклы с яблоком (свекла, яблоки свежие, огурцы свежи, лук зеленый)

Винегрет овощной

Салат из зеленого горошка

Овощи натуральные свежие (огурец)

Овощи натуральные свежие (помидор)

Овощи натуральные свежие (огурец, помидор)

Перец сладкий свежий

Супы:

Борщ с капустой (свежей) и картофелем, со сметаной

Свекольник со сметаной

Щи из свежей капусты с картофелем, со сметаной

Щи по-уральски (с крупой),с мясом, со сметаной

Рассольник домашний с мясом, со сметаной

Рассольник ленинградский, со сметаной

Суп крестьянский с крупой (перловка)
Суп картофельный с рыбой (горбуша)
Суп картофельный с клецками
Суп-лапша домашняя, с курицей (цыпленок бройлер)
Суп гороховый
Суп с рыбными консервами
Суп молочный с макаронными изделиями, с маслом

Вторые горячие блюда:

Каша вязкая молочная овсяная с клюквой, с маслом
Каша вязкая (из пшенной крупы) с тыквой, с маслом
Макароны, запеченные с сыром
Омлет натуральный, с маслом
Омлет с морковью, маслом
Вареники ленивые отварные, с маслом
Пудинг из творога, запеченный с изюмом с молоком сгущенным
Запеканка из творога с морковью, с маслом
Поджарка из рыбы с луком
Рыба, запеченная с картофелем
Рыба, запеченная с морковью
Рыба (горбуша), запеченная с томатами
Котлеты рыбные любительские, с маслом
Печень по-строгановски
Мясо духовое
Гуляш
Сердце в соусе
Говядина в кисло-сладком соусе
Биточки (из говядины), с маслом
Говядина, запеченная с макаронами и сыром
Птица(цыпленок-бройлер), тушенная в соусе с овощами
Курица по-тайски
Котлеты рубленые из птицы, с маслом

Гарниры:

Каша гречневая рассыпчатая
Рис отварной
Рис отварной с овощами
Макаронные изделия отварные (спагетти) отварные с маслом
Картофель отварной в молоке
Картофельное пюре(или картофель отварной с маслом)
Овощи запеченные (помидоры, кабачки, баклажаны)
Сложный гарнир (капуста тушеная и картофельное пюре)

Сладкие блюда:

Фрукты свежие (яблоки, груши, бананы, апельсины, мандарины)

Компот из свежих яблок
Компот из свежей груши
Компот из яблок и вишни
Компот из свежих плодов (яблоки и апельсины)
Кисель из плодов или ягод свежих (клюква)
Кисель из черной смородины

Напитки:

Горячие:

Чай без сахара
Чай с сахаром
Чай с лимоном без сахара
Чай с лимоном, с сахаром
Чай с молоком
Кофейный напиток с молоком
Какао с молоком
Бразильский горячий шоколад

Холодные:

Кисломолочный напиток (кефир, йогурт, ряженка)
Сок фруктовый (овощной), в т.ч. в мелкоштучной упаковке
Напиток брусничный
Напиток клюквенный
Напиток из плодов шиповника
Напиток витаминизированный «Витошка»

Мучные изделия

Блинчики с молоком сгущенным
Пирожки печеные с яблоками
Пирожки со свежей капустой (с яйцом)
Ватрушка с творогом
Средиземноморская пицца с курицей и сыром

Хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия:

Хлеб пшеничный "Йодовый"
Хлеб ржаной-пшеничный "Йодовый"
Булочка «Янтарная»
Булочка зерновая
Булочка «Розовая»
Печенье «Нарезное»
Кондитерские изделия (мармелад желейный, зефир, пастила)
Конфеты шоколадные

4.8. Для изготовления кулинарной продукции общественного питания используются пищевые продукты, вырабатываемые предприятиями пищевой

промышленности по технической документации - ГОСТы, ТУ с показателями, принятыми по ГОСТ, приложение 2.

5. ОСНОВНЫЕ ПРИНЦИПЫ КОНТРОЛЯ ОПАСНОСТЕЙ И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК *(КТ)

5.1. Настоящая Программа устанавливает требования к обеспечению качества и безопасности кулинарной продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП, которыми являются:

- принцип 1. Проведение анализа рисков.
- принцип 2. Определение контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ).
- принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- принцип 4. Установление системы мониторинга КТ и ККТ.
- принцип 5. Установление корректирующих действий.
- принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП (Верификация).
- принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

5.2. Настоящая Программа содержит процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе е производства (изготовления), в том числе:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции процессов производства (изготовления) пищевой продукции **(процедура № 1)**.
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции **(процедура № 2)**.
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля **(процедура № 3)**.
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными

материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля **(процедура № 4).**

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции **(процедура № 5).**

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции **(процедура № 6).**

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции **(процедура № 7).**

- содержание производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции **(процедура № 8).**

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции **(процедура № 9).**

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции **(процедура № 10).**

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции **(процедура № 11).**

- прослеживаемость пищевой продукции **(процедура № 12).**

- выходной контроль **(процедура № 13).**

5.3. Настоящая Программа, являясь документацией внутреннего характера имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена, прежде всего, на предотвращение рисков для здоровья потребителей.

5.1. ПРИНЦИП ХАССП № 1. АНАЛИЗ ОПАСНОСТЕЙ

5.1.1. Анализ опасностей проведен по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

5.1.2. За опасный фактор в Программе принят любой физический, химический и биологический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

5.1.3. Классификация основных видов опасностей:

Физический фактор (ФФ) - материалы внутренней отделки производственных и складских помещений (штукатурка, краска, фрагменты др. отделочных материалов), грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, посторонние предметы (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования работников), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, эпидермис), продукты износа машин и оборудования (металлические и пластиковые

части, осколки стекла, электрические лампочки, посторонние предметы личного пользования работников (стеклянная посуда, зеркала и т.д.), загрязнение смазочными материалами и др. (при обильной смазке вращающихся механизмов оборудования) и т.д.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: физическое повреждение слизистых рта, горла, пищевода, желудка, повреждение зубной эмали, зуба (зубов) и т.п.

Химический фактор (ХФ) - вещества, используемые в различных целях при производстве пищевой продукции растительного и животного происхождения, например, используемые для борьбы с вредителями (пестициды, гербициды, регуляторы роста, антибиотики и т.п.), вспомогательные вещества, используемые предприятиями пищевой промышленности при изготовлении пищевой продукции (консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, ароматизаторы и т.д.), вещества, используемые для санитарной обработки инвентаря, посуды, тары, объектов окружающей среды на пищеблоке (чистящие, моющие, дезинфицирующие средства), вещества, используемые для истребления грызунов, синантропных членистоногих (приманки, отравляющие вещества), токсичные вещества, которые могут попадать в пищевую продукцию из внешней среды в процессе выращивания растений, животных (соли тяжелых металлов, нитраты, нитриты и т.п.), продукты вторичного окисления жира, образующие при изготовлении пищевой продукции (альдегиды, кетоны, метилкетоны, свободные жирные кислоты с короткой цепью) и др.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: неинфекционное заболевание, отравление.

Биологический (микробиологический) фактор (БФ) – бактерии (условно патогенные (бактерии группы кишечной палочки (БГКП), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) и т.п.), патогенные (иерсинии, сальмонелла и др.) микроорганизмы, паразиты и продукты их жизнедеятельности (яйца гельминтов, цисты простейших и т.п.). вирусы (энетровирусы и др.), токсины (ботулотоксин), образующиеся в процессе изготовления предприятиями пищевой промышленности пищевой продукции, хранения, обработки (подготовки к приготовлению), приготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: инфекционное заболевание, пищевое отравление, паразитарное заболевание.

Биохимический фактор (БХФ) - антигены, содержащиеся в пищевой продукции вызывающие аллергическую реакцию у организма.

Последствия для человека, имеющего повышенную чувствительность к одному (или) нескольким антигенам, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

5.1.4. Исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации в организации общественного питания экспертным путем проведена оценка вероятности реализации опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- степень вероятности 1: практически равно нулю (выявлено не чаще 1 раза в 10 лет);
- степень вероятности 2: незначительная (выявлено не чаще 1 раза в 3 года);
- степень вероятности 3: значительная (выявлено не чаще 1 раза в год);
- степень вероятности 4: высокая (выявлено 1 раз в месяц и более).

5.1.5. Тяжесть последствий от реализации опасного(ых) фактора(ов) в организации общественного питания проведена исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1 - легкое: практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 - средней тяжести: тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 – тяжелое: наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. может привести к инвалидности.

4 - критическое: приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы.

5.1.6. Анализ рисков возникновения опасных факторов представлен в таблице № 1.

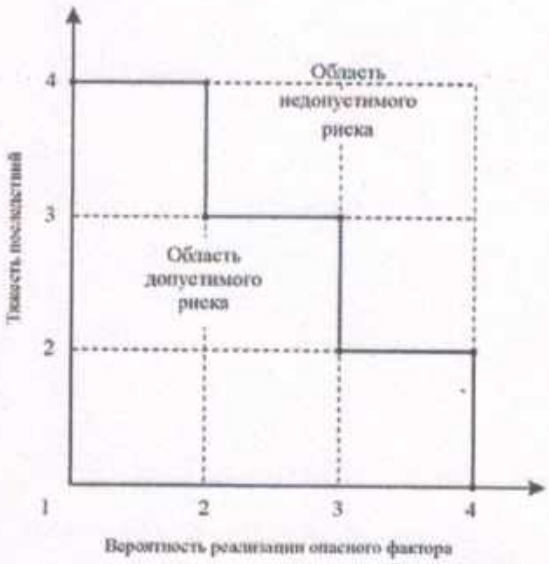


Рисунок 1 – Диаграмма анализа рисков

5.1.7. Мерой контроля опасного фактора определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных

исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля, приложение 3.

5.2. ПРИНЦИП ХАССП № 2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (КТ) И КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК (ККТ).

5.2.1 КТ - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю с целью предупреждения, устранения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

5.2.2. ККТ (или критическая точка управления) - этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю, управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

5.2.3. КТ определены требованиями действующих нормативных документов и являются постоянными для отдельных этапов технологического процесса.

5.2.4. Критические контрольные точки определяются при помощи алгоритма выбора ККТ (схема 1, 2) на всех этапах технологического цикла и всем видам сырья и продукции.

Схема 1

Алгоритм выбора ККТ на операции входного контроля

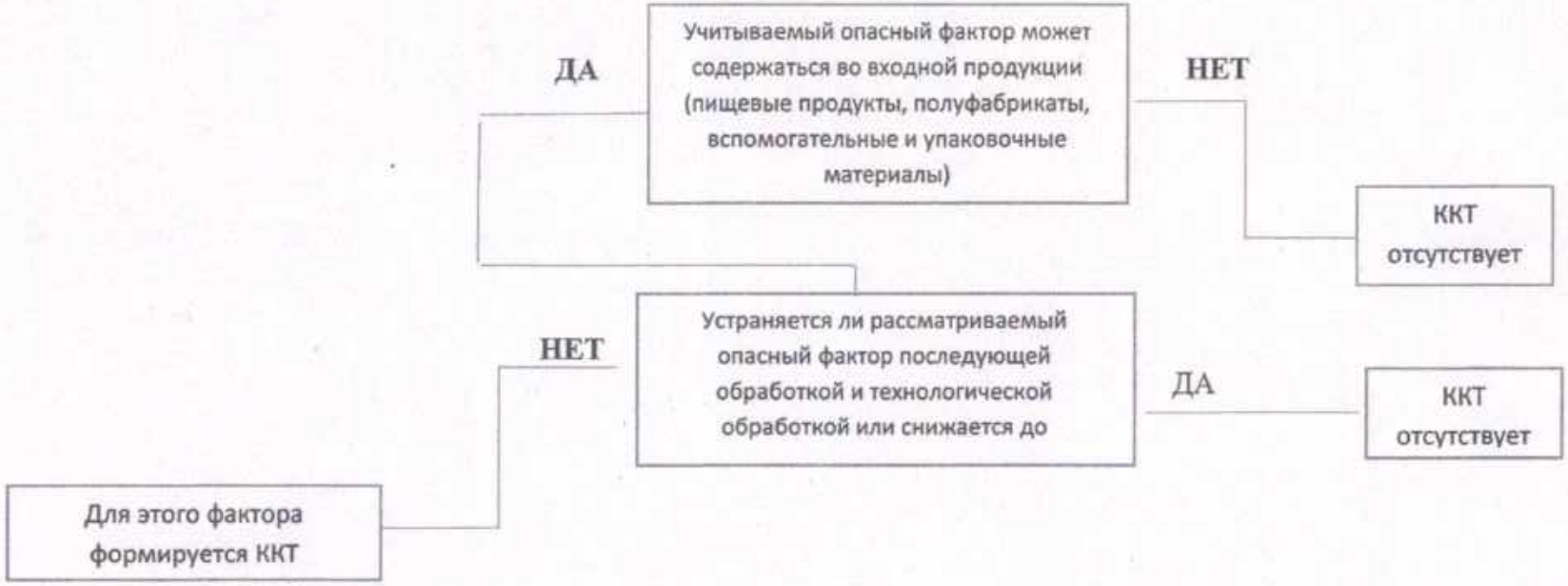
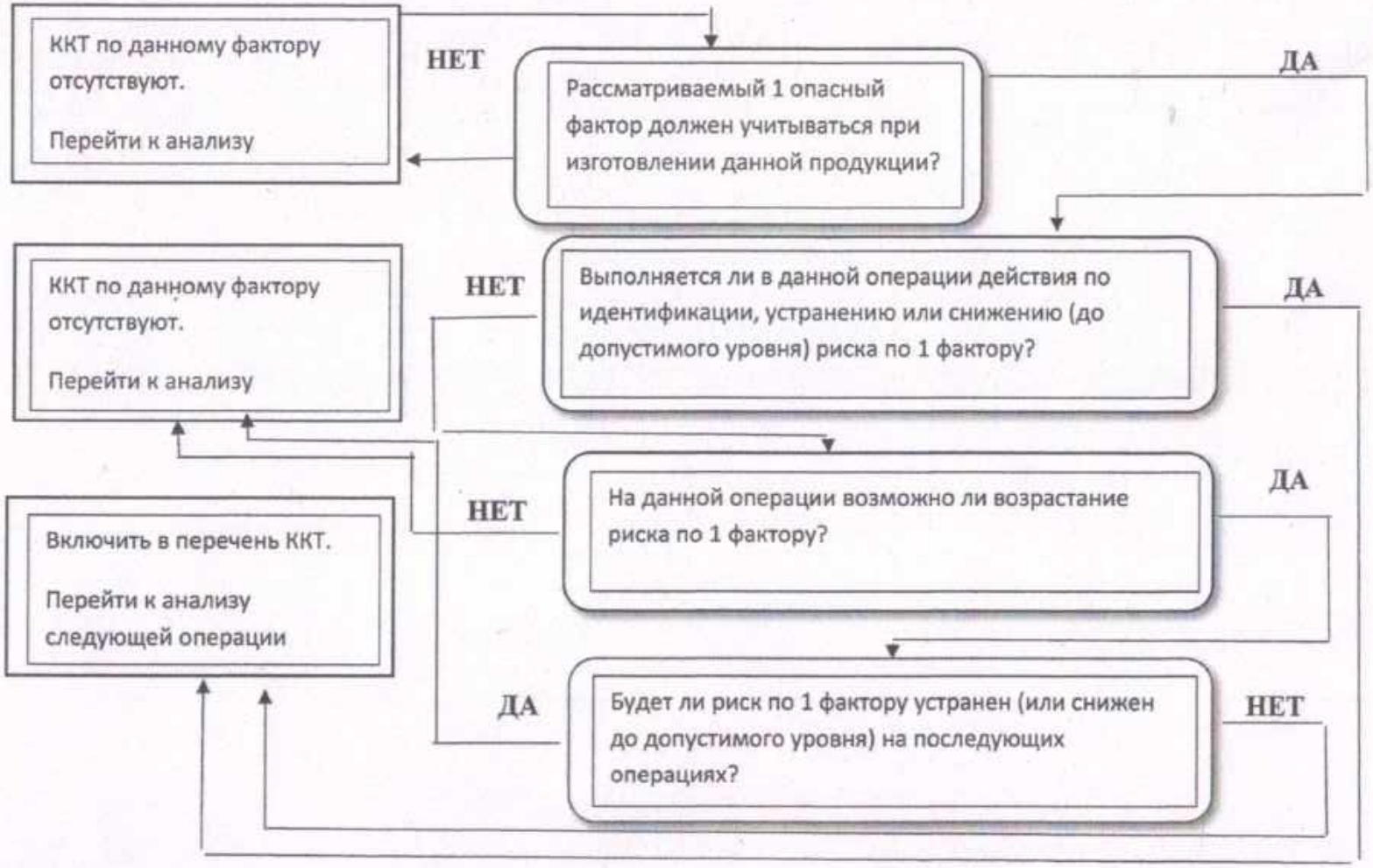


Схема 2

Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе



5.2.5. По результатам принятых решений по всем выбранным учитываемым опасным факторам определены КТ и ККТ, таблица 1.

Таблица 1

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления продукции

Наименования операции	Опасный фактор	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Каким документом управляется (ППК, план ХАССП)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности
1 этап. Организационный мероприятия						
Составление ассортиментного перечня продовольственного сырья, полуфабрикатов, формирование рациона питания	ХФ БХФ	0	1	ППК (контрольная точка № 1)	№ 1, № 2, № 6, № 7, № 11	Рацион
Составление цикличного меню	ХФ, БФ, БХВ	0	4	ППК (контрольная точка № 2)	№ 1, № 2, № 6, № 7, № 11	Цикличное меню
Разработка ТК (технологических карт) и или ТТК (технико-технологических карт)	ХФ БФ	0 0	1 3	ППК (контрольная точка № 3)	№ 1, № 2, № 6, № 7, № 11	ТК или ТТК
2 этап. Предварительный (входной) контроль поступающих пищевых продуктов и полуфабрикатов						
Прием продовольственного сырья	ФФ ХФ БФ	1 1 2	3 3 3	ППК (контрольная точка № 4)	№2, №3, №4, №5, №6, №7, №8, №9, № 10, № 11, №12	«Журнал входного контроля пищевой продукции»
Хранение продовольственного сырья и пищевых продуктов	ФФ ХФ БФ	2 2 2	3 3 3	ППК (контрольная точка № 6)	№ 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

						», Листы контроля температурного режима (при хранении сухих продуктов)
3 Этап. Операционный (производственный) контроль по ходу технологического процесса						
Дефростация замороженной пищевой продукции, обработка пищевой продукции, подготовка к приготовлению	ФФ ХФ БФ	2 2 2	3 3 3	ППК (контрольная точка № 7)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11	ТК или ТТК, «Журнал здоровья»
Обработка яиц	ХФ БФ	2 2	3 3	План ХАССП (контрольная точка № 1)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Обработка свежих овощей	БФ	2	3	План ХАССП (контрольная точка № 2)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Обработка свежих фруктов	БФ	2	3	План ХАССП (контрольная точка № 3)	№1, №2, №5, № 6, № 8, № 9, № 10,№ 11	Рабочий лист ХАССП
Кулинарная обработка пищевых продуктов (изготовление кулинарной продукции)	ФФ ХБ БФ	1 0 3	3 1 3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 4), ППК (КТ № 9)	№ 1, № 2, № 5, № 6, № 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»
Хранение прошедших кулинарную обработку салатов, закусок, холодных напитков, выпечки	БФ	3	3	ППК (контрольная точка № 10)	№ 1, № 2, № 3, , № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, №	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», Листы контроля температурного

					11	режима (при хранении сухих продуктов)
Хранение прошедших кулинарную обработку горячих блюд (первые, вторые блюда, гарниры, каши, блюда из творога, яиц и т.д.)	БФ	3	3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 5)	№ 1, № 2, № 3, , № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Охлаждение третьих блюд	БФ	1	3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 6)	№ 1, № 2, № 3, , № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Выходной контроль	ФФ ХФ БФ	1 2 4	1 2 3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 8) ППК (контрольная точка № 11)	№ 1, № 2, № 3, , № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11 № 13	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», отбор суточных проб
4 Этап. Санитарное состояние организации общественного питания						
Мытье кухонной посуды, инвентаря, оборудования	ХФ БФ	1 1	2 3	План ХАССП (критическая контрольная точка № 7)	№ 8, № 9, № 10, № 11	Рабочий лист ХАССП
Обработка (уборка) оборудования, рабочих мест	ХФ БФ	1 1	2 3	ППК (контрольная точка № 12)	№ 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал учета проведения генеральных уборок», «Журнал учета работы бактерицидных облучателей», «Журнал санитарного состояния организации общественного питания»
Обработка (уборка) производственных и вспомогательных санитарно-бытовых помещений	ФФ ХФ БФ	1 1 1	2 2 3	ППК (контрольная точка № 13)	№ 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал учета проведения генеральных уборок», «Журнал учета работы бактерицидных облучателей», «Журнал учета мероприятий по проведению дезинфекции, дезинсекции,дератизации»,

						«Журнал санитарного состояния организации общественного питания»
Сбор и удаление пищевых отходов	БФ	1	2	ППК (контрольная точка № 14)	№ 8, № 9, № 10, № 11	«Журнал санитарного состояния организации общественного питания», «Журнал вывоза пищевых отходов», акт списания
5 Этап. Соблюдение личной гигиены персоналом, производственной санитарии						
Профессиональная подготовка и личная гигиена персонала	БФ	1	3	ППК (контрольная точка № 14)	№ 9, № 11	«Журнал учета прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока», личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца

5.3. ПРИНЦИП ХАССП № 3. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КРИТИЧЕСКИХ ПРЕДЕЛОВ ДЛЯ КАЖДОЙ ККТ.

5.3.1. Критический предел - это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в ККТ, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить до допустимого уровня возникновение рисков безопасности пищевых продуктов. Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в ККТ.

У каждой ККТ может быть одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

5.3.2. Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы - свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т.ч. фумиганты, гормональные препараты) и радионуклиды определяют в исходном продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции общественного питания, предприятиями-изготовителями.

5.3.3. Подтверждение качества и безопасности поступающих в пищеблок продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

5.3.4. Выявление недопустимых отклонений в пищевой продукции по результатам проведенных лабораторных исследований является основанием для отказа от поступившей пищевой продукции с оформлением акта списания.

5.3.5. Мерой контроля опасного фактора при изготовлении продукции общественного питания определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля, приложение 3.

5.3.6. Критический предел для продукции общественного питания принимается в соответствии с нормативно-технической документацией, в соответствии с которой осуществляется изготовление блюд и кулинарной продукции, а также обязательными требованиями технических регламентов и санитарных правил.

5.4. ПРИНЦИП ХАССП № 4. УСТАНОВЛЕНИЕ СИСТЕМЫ МОНИТОРИНГА КТ и ККТ (внутренний аудит).

5.4.1. Контроль является неотъемлемой частью ХАССП и представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых - удостовериться в том, что состояние ККТ находится в рамках установленных критических пределов. С этой целью в организации общественного питания разработана система мониторинга (внутренний аудит).

5.4.2. Для осуществления мониторинга в КТ и ККТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции;
- наличие на рабочих местах технологических и технико-технологических карт (ТК, ТТК);
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов;
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

5.4.3. Порядок проведения мониторинга в КТ и ККТ предусматривает использование:

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;

- прерывных методов (лабораторные методы исследований), являющихся особенно объективными.

5.4.4. Настоящий План ХАССП составлен на основе:

- проведения анализа факторов опасности;
- определения контрольных точек и критических контрольных точек;
- определения критических пределов ККТ;
- проведения мониторинга.

5.4.5. Для реализации мониторинга для каждой установленной ККТ составлен рабочий лист ХАССП, приложение 4.

5.4.6. Совокупность всех рабочих листов ХАССП - План ХАССП.

5.5. ПРИНЦИП ХАССП № 5. УСТАНОВЛЕНИЕ КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ.

5.5.1. Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

5.5.2. Для установления порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений применяются корректирующие действия и проверки.

5.5.3. Корректирующие действия определены как предупреждающие, так и оперативные.

5.5.4. Предупреждающие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов для устранения рисков или их снижения до допустимого уровня, определены заранее и задокументированы для каждой ККТ. Предупреждающие (корректирующие) действия на каждую область представлены в соответствующем Плане ХАССП.

5.5.5. В отдельных случаях корректирующие действия могут разрабатываться оперативно ГБПП после установления факта нарушения критического предела.

К действиям оперативного характера отнесены: наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов.

Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушился, корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это достигается непрерывными системами контроля, предотвращая таким образом отклонение.

5.5.6. В каждом конкретном случае корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом.

5.5.7. Учет регистрации несоответствий и корректирующих действий по ХАССП проводится в специальном журнале, приложение 5.

5.5.8. За проведение корректирующих действий назначаются ответственные лица в соответствии с полномочиями под руководством Директора МАОУ СШ № 8., им же проводится и контроль исполнения корректирующих действий.

5.5.9. Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие.

Прежде всего, такую продукцию следует изолировать и провести испытания для проверки доброкачественности.

Если результаты показывают, что продукция опасна для потребления, могут быть приняты решения:

- утилизировать несоответствующую продукцию;
- обработать дополнительно несоответствующую продукцию.

По результатам проведенной утилизации составляется акт списания.

5.6. ПРИНЦИП № 6 ХАССП. ВЕРИФИКАЦИЯ. ПРОЦЕДУРА ВНУТРЕННИХ АУДИТОВ (ПРОВЕРОК) СИСТЕМЫ ХАССП. УСТАНОВЛЕНИЕ ПРОЦЕДУР ПРОВЕРКИ СИСТЕМЫ ХАССП.

5.6.1. Процедуры проверки системы ХАССП проводятся с целью определения работоспособности и установления эффективности системы менеджмента качества на практике.

5.6.2. Внутренние проверки ХАССП проводятся непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

5.6.3. Программа проверки состоит из:

- анализа зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценки соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверки выполнения предупреждающих действий;
- анализа результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценки эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализации документов.

5.6.4. Программу проверки разрабатывает ГБПП, а отчет о проверке утверждает Директор МАОУ СШ № 8.

5.6.5. Валидация (проверка работоспособности и эффективности системы менеджмента качества) проводит ГБПП по всем этапам контроля с целью оценки безопасности производства для потребителя.

5.7. ПРИНЦИП № 7 ХАССП. ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ И ЗАПИСИ ХАССП.

5.7.1. Процедура документирования устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

5.7.2. Управление документацией осуществляется с целью обеспечения необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям ТРТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

5.7.3. В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

5.7.4. Документация состоит:

- должностные инструкции;
- записи;
- нормативно-правовая документация.

5.7.5. Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми правилами и порядком.

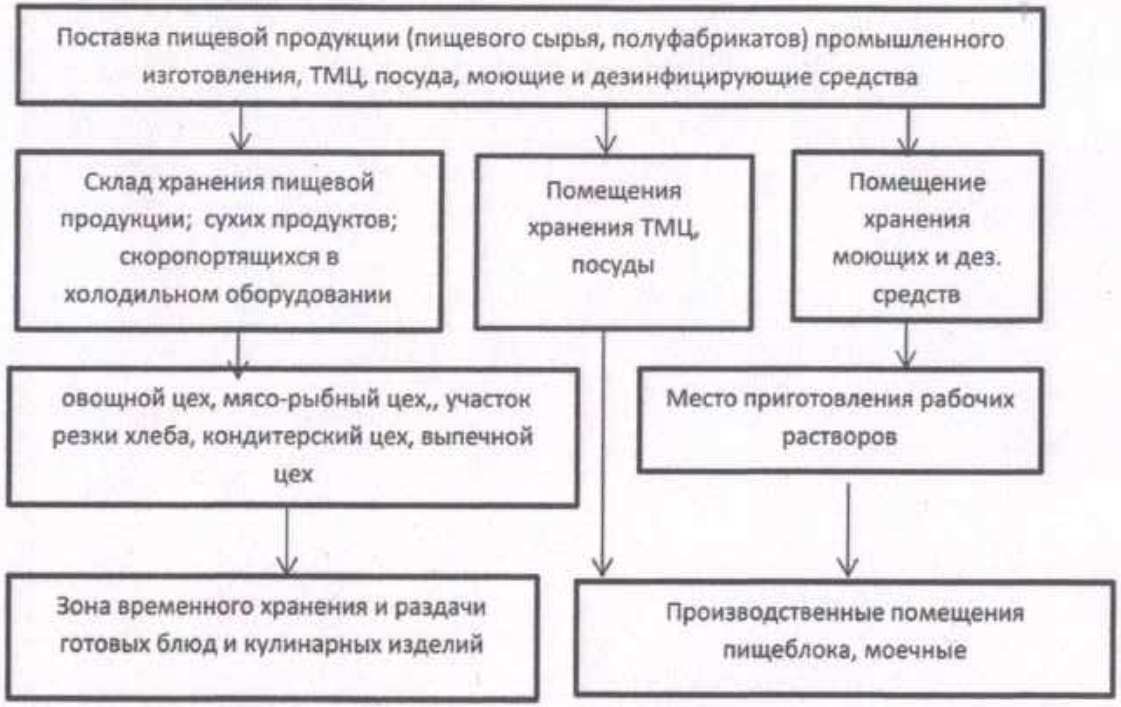
5.7.6. Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном), исходя из интересов, потребностей работников организации.

5.7.7. Ведение перечня документации осуществляет руководитель ГБПП.

5.7.8. Актуализация, внесение изменений проводятся с целью применения актуальных версий документов в местах их применения работниками, действующие нормативные документы периодически проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

Приложение 1

Блок-схема № 1 перемещения пищевого сырья, пищевых продуктов и ТМЦ в пищеблоке



Блок-схема № 2 технологического процесса полного цикла

Приложение 2

Перечень пищевых продуктов, используемых для изготовления кулинарной продукции

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Характеристики пищевой продукции (соответствие требованиям)
1.	абрикосы свежие	ГОСТ 32787/2014
2.	абрикосы сушеные без косточки (курага)	ГОСТ 32896-2014
3.	апельсины свежие	ГОСТ 34307/2017
4.	баклажаны свежие	ГОСТ 31821-2012
5.	бананы свежие	ГОСТ Р 51603-2000
6.	брусника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
7.	варенье	ГОСТ 34113-2017
8.	виноград сушеный	ГОСТ 6882-88.
9.	вишня быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
10.	горох шлифованный: целый или колотый	ГОСТ 6201-68 с 01.11.2020 ГОСТ 28674-2019
11.	горошек зеленый быстрозамороженный	ГОСТ Р 54683-2011
12.	горошек зеленый консервированный	ГОСТ 34112-2017
13.	груши свежие	ГОСТ 33499/2015
14.	джем	ГОСТ 31712-2012
15.	зелень свежая (лук, укроп)	ГОСТ 34214-2017, ГОСТ 32856-2014
16.	йогурт или биойогурт	ГОСТ 31981/2013
17.	кабачки (цукини) быстрозамороженные	ГОСТ Р 54683-2011
18.	кабачки свежие	ГОСТ 31822-2012
19.	какао-напиток витаминизированный быстрорастворимый	ГОСТ 108-2014
20.	капуста белокочанная свежая раннеспелая, среднеспелая, среднепоздняя и позднеспелая	ГОСТ Р 51809-2001
21.	капуста брокколи быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
22.	капуста брюссельская быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011

23.	капуста квашеная	ГОСТ 34220-2017
24.	капуста китайская (пекинская) свежая	ГОСТ 34323-2017
25.	капуста свежая очищенная в вакуумной упаковке (белокочанная или краснокочанная)	ТУ изготовителя
26.	капуста цветная быстрозамороженная	ГОСТ Р 54683-2011
27.	капуста цветная свежая	ГОСТ 33952-2016.
28.	картофель продовольственный свежий	ГОСТ 7176-2017
29.	картофель свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
30.	киви свежие	ГОСТ 31823/2012
31.	кисель	ГОСТ 18488-2000
32.	кислота лимонная	ГОСТ 908-2004
33.	клубника быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
34.	клюква быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
35.	икра овощная из кабачков	ГОСТ 2654-2017
36.	консервы рыбные	ГОСТ 7452-2014, ГОСТ 32156-2013
37.	крахмал картофельный	ГОСТ Р 53876-2010
38.	крупа гречневая ядрица	ГОСТ Р 55290-2012
39.	крупа кукурузная шлифованная	ГОСТ 6002-69
40.	крупа овсяная	ГОСТ 3034-75
41.	крупа пшеничная	ГОСТ 276-60
42.	крупа пшено шлифованное	ГОСТ 572-2016
43.	крупа рис шлифованный)	ГОСТ 6292-93
44.	крупа ячменная перловая	ГОСТ 5784-60
45.	кукуруза сахарная в зернах, консервированная	ГОСТ 34114-2017
46.	лавровый лист	ГОСТ 17594-81
47.	лимоны свежие	ГОСТ 34307/2017
48.	лук репчатый свежий	ГОСТ 34306-2017
49.	лук репчатый свежий очищенный в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
50.	мак пищевой	ГОСТ Р 52533-2006

52.	малина быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
53.	мандарины свежие (не ниже 1 сорта)	ГОСТ 34307/2017
54.	масло подсолнечное	ГОСТ 1129-2013
55.	масло сладко-сливочное несоленое	ГОСТ 32261-2013
56.	мед натуральный	ГОСТ 19792-2017
57.	молоко питьевое	ГОСТ 32252-2013 ГОСТ 31450-2013
58.	молоко цельное сгущенное с сахаром	ГОСТ 31688-2012
59.	молоко стерилизованное концентрированное	ГОСТ 3254/2017
60.	морковь столовая свежая	ГОСТ 32284-2013
61.	мука пшеничная хлебопекарная	ГОСТ 26574-2017
62.	мясо, замороженное в блоках - говядина, для детского питания	ГОСТ 31799-2012
63.	мясо индейки охлажденное, замороженное	ГОСТ Р 52820-2007
64.	натрий двууглекислый (сода пищевая)	ГОСТ 2156-76
65.	нектарины свежие	ГОСТ 34340/2017
66.	нектары фруктовые и фруктово-овощные	ГОСТ 32104-2013
67.	огурцы консервированные без добавления уксуса	ТУ производителя
68.	огурцы свежие	ГОСТ 33932-2016
69.	огурцы соленые стерилизованные (консервированные без добавления уксуса)	ГОСТ 34220-2017
70.	перец сладкий свежий	ГОСТ 34325-2017
71.	плоды шиповника сушеные	ГОСТ 1994-93
72.	повидло	ГОСТ 32099-2013
73.	полуфабрикаты мясные крупнокусковые бескостные	ГОСТ Р 54754-2011
74.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса индейки охлажденные, замороженные	ГОСТ 31465-2012
75.	полуфабрикаты натуральные кусковые (мясокостные и бескостные) из мяса кур и	ГОСТ 31465-2012

	мяса цыплят-бройлеров охлажденные	
76.	редис свежий	ГОСТ 34216-2017
77.	рыба мороженая (треска, пикша, сайра, минтай, хек, окунь морской, судак, кефаль, горбуша, кета, нерка, семга, форель)	ГОСТ 32366-2013
78.	салат свежий (листовой, кочанный)	ГОСТ 33985-2016
79.	сахар-песок или сахар белый кристаллический	ГОСТ 33222-2015
80.	сахар-песок или сахар белый кристаллический порционный	ГОСТ 33222-2015
81.	свекла свежая очищенная в вакуумной упаковке	ТУ изготовителя
82.	свекла столовая свежая	ГОСТ 32285-2013
83.	сиропы на плодово-ягодном, плодовом или ягодном сырье (без консервантов) в ассортименте	ГОСТ 28499-2014
84.	слива свежая	ГОСТ 32286/2013
85.	сметана	ГОСТ 31452-2012
86.	смородина черная быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
87.	соль поваренная пищевая выварочная йодированная	ГОСТ Р 51574-2018
88.	субпродукты - печень	ГОСТ 31799-2012
89.	сухари панировочные из хлебных сухарей высшего сорта	ГОСТ 28402-89
90.	сыры полутвердые	ГОСТ 32260-2013
91.	творог (не выше 9% жирности)	ГОСТ 31453-2013
92.	томатная паста или томатное пюре без соли	ГОСТ 3343-2017
93.	томаты свежие	ГОСТ 34298-2017
94.	тушки цыплят-бройлеров потрошенные охлажденные, замороженные	ГОСТ Р 52306-2005
95.	фасоль продовольственная белая или красная	ГОСТ 7758-75
96.	фруктовая смесь быстрозамороженная	ГОСТ 33823-2016
97.	фрукты косточковые сушеные (чернослив)	ГОСТ 32896-2014

98.	хлеб белый из пшеничной муки	ГОСТ 26987-86, ГОСТ 31752-2012.
99.	хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной	ГОСТ 31752-2012, ГОСТ 31807-2018, ГОСТ 26983-2015
100.	хлеб зерновой	ГОСТ 25832-89
101.	хлеб из муки пшеничной хлебопекарной, обогащенный витаминами и минералами	ТУ изготовителя
102.	хлопья овсяные (вид геркулес, экстра.)	ГОСТ 21149-93
103.	чай черный байховый в ассортименте	ГОСТ Р 32573-2013
104.	черешня свежая	ГОСТ 33801/2016
105.	яблоки свежие	ГОСТ 34314/2017
106.	ядро ореха грецкого	ГОСТ 16833-2014
107.	яйца куриные столовые	ГОСТ 31654-2012
108.	крупа манная	ГОСТ 7022-2019

Приложение 3

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Введение.

Настоящая Программа производственного контроля (далее - Программа) основана на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Настоящая Программа разработана с учетом проведенного анализа рисков и установленных в результате проведенного анализа контрольных точек и критических контрольных точек в целях обеспечения безопасности вырабатываемой на пищеблоке МАОУ СШ № 8 пищевой продукции (готовых блюд и кулинарных изделий).

Настоящая программа содержит перечень мероприятий (процедуры) для осуществления визуального производственного контроля, перечень мероприятий для осуществления производственного контроля с применением объективных методов оценок (лабораторных исследований, инструментальных измерений).

Представленные в настоящей Программе процедуры структурированы по видам опасностей, контрольным точкам и критическим контрольным точкам.

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

1.1. Функции по организации производственного контроля возложены на Директора МАОУ СШ № 8.

1.2. Ответственными за осуществление производственного контроля на местах являются должностные лица, назначенные приказом Директора МАОУ СШ № 8 и осуществляют свою деятельность в соответствии с функциональными обязанностями, изложенными в должностной инструкции.

2.1. Контроль за поступлением качественного и безопасного продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции (процедуры № 1, № 2, № 6, № 7, № 11), КТ № 1, № 2, № 3.

2.1.1. Визуальный контроль за обеспечением поставки качественной и безопасной пищевой продукции (продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции) предусматривает:

- контроль наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности - 1 раз в год;

- контроль наличия рациона для формирования примерного цикличного меню - перед разработкой примерного цикличного меню;

- контроль наличия разработанного примерного цикличного меню с учетом потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии — перед началом работы общеобразовательной организации;

- утверждение примерного цикличного меню - перед началом работы общеобразовательной организации;

- контроль наличия технологических или технико-технологических карт - перед началом реализации примерного цикличного меню;

- контроль комплектования организации общественного питания персоналом в соответствии со штатным расписанием - 1 раз в год и по мере необходимости;

- контроль комплектования персоналом с соответствующим образованием и опытом работы - при приеме на работу;

- контроль наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности - при разработке штатного расписания;

- контроль ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента) - при трудоустройстве каждого работника;

- контроль организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками - 1 раз в год;

- контроль наличия, оформления и полноты ведения форм учета и отчетности в части соблюдения требований санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования - 1 раз в месяц;

- контроль определения потребностей и требований к закупаемой пищевой продукции (подготовка технического задания) - перед заключением договоров (контрактов);

- контроль определения качественных характеристик пищевой продукции, изготовленной по ГОСТ или ТУ предприятия, с характеристиками пищевой продукции по показателям, установленным ГОСТ - при формировании рациона;

- контроль использования для перевозки пищевой продукции (пищевая продукция промышленного изготовления, полуфабрикаты) специализированного автотранспорта - при заключении договоров на поставку пищевой продукции.

2.2. Предварительный (входной) контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (процедуры № 2, № 3, № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10, № 11, № 12), КТ № 4, № 5, № 6.

2.2.1. Визуальный контроль за условиями транспортировки, приема, перемещения, временного хранения пищевой продукции предусматривает:

- контроль санитарного состояния, целостности внутренней отделки грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль проведения поставщиком пищевой продукции регулярной мойки и дезинфекции грузового отделения автотранспортного средства,

предназначенного для перевозки пищевой продукции (наличие договора, акты выполненных работ) - 1 раз в месяц;

- контроль соблюдения температурных режимов при перевозке скоропортящейся и особоскоропортящейся пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль соблюдения при перевозке принципов товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия личных медицинских книжек с результатами пройденного медицинского осмотра (предварительный, периодический), отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации грузчиков или водителей (экспедиторов) — 1 раз в год;

- контроль внесения записей в полном объеме в соответствии с установленной формой журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья - при приеме каждой партии пищевой продукции.

2.2.2. Визуальный контроль за условиями транспортировки, приема, перемещения, временного хранения пищевой продукции предусматривает:

- контроль внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия сопроводительной документации (товаротранспортная накладная, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции) и прослеживаемость пищевой продукции - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша) - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль проведения идентификации пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами - при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль отзыва, изъятия или утилизации пищевой продукции - при выявлении пищевой продукции несоответствующей обязательным требованиям;

- контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) – ежедневно;

- контроль условий хранения пищевой продукции (правила товарного соседства, расстановка оборудования для хранения, норм складирования, температура, влажность воздуха) - ежедневно;

- контроль температуры и влажности воздуха в складских помещениях - ежедневно;

- контроль температуры внутри холодильного оборудования - ежедневно;

- ведение записей в журнале (листе) контроля температурно-влажностных режимов хранения пищевой продукции - ежедневно;

- контроль соблюдения сроков годности пищевой продукции – ежедневно.

2.3. Контроль за соблюдением этапов технологического процесса. Операционный (производственный) контроль (процедуры № 1, № 2, № 3, № 4, № 5, № 6, № 7, № 8, № 9, № 10), КТ № 7, № 8, № 9, № 10.

Визуальный контроль за соблюдением технологических операций на всех этапах технологического процесса
предусматривает:

- контроль наличия нормативной, технологической и другой документации, регламентирующей работу пищеблока - перед началом смены;

- контроль наличия примерного цикличного меню, утвержденного директором - перед началом деятельности;

- контроль наличия технической документации (ТК и ТТК) на изготавливаемые блюда и кулинарные изделия - ежедневно перед началом смены;

- контроль наличия меню-раскладки - ежедневно перед началом смены;

- контроль соответствия фактического питания примерному цикличному меню - ежедневно;

- контроль за отбором и хранением суточных проб - ежедневно;

- контроль использования для приготовления пищи йодированной соли - ежедневно;

- контроль проведения бракеража готовых блюд и кулинарных изделий с внесением данных в соответствующий журнал каждой партии приготовленной пищи;

- контроль ведения журнала журнал бракеража готовой кулинарной продукции - ежедневно;

- контроль массы порций, веса порционных блюд - ежедневно, выборочно от каждой партии блюд;

- контроль температуры готовых блюд и кулинарных изделий - каждый прием пищи;

- контроль расстановки оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающей поточность технологического процесса - при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;

- контроль обеспечения свободного доступа к холодильному и технологическому оборудованию в процессе работы и в процессе проведения уборки - при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;

- контроль соблюдения поточности технологических процессов, исключения встречных потоков продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, чистой и использованной посуды, инвентаря, тары, а также персонала и посетителей - ежедневно;

- контроль раздельного использования технологического оборудования, предназначенного для обработки сырой и готовой пищевой продукции - при каждой технологической операции;

- контроль соблюдения маркировки холодильного, технологического оборудования, производственных столов, кухонной посуды, инвентаря и тары – при каждой технологической операции;

- контроль соблюдения технологических процессов (операций) изготовления кулинарной продукции - контроль соблюдения температуры и времени термической обработки при изготовлении продукции общественного питания - постоянно;

- контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) - ежедневно;

- контроль проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование - в соответствии с графиком и по мере необходимости;

- контроль внесения изменений в меню при выходе холодильного или технологического оборудования из строя — незамедлительно.

2.3.2. Лабораторный контроль пищевой продукции предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации.

2.3.3. Контроль проведения лабораторных исследований качества и безопасности продукции общественного питания проводится в соответствии с таблицей 1.

Таблица 1

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных исследований

Вид исследований	**Объект исследования**	**Количество, не менее**	**Кратность, не реже**
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие гигиеническим требованиям (патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, S. aureus, E. coli)	Салаты, напитки, первые блюда, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	1 блюдо исследуемого приема пищи	1 раз в 6 месяцев
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Прием пищи – завтрак или обед	1 комплекс	1 раз в год

2.4. Контроль санитарного состояния организации общественного питания (процедуры № 8, № 9, № 10, № 11), ККТ №11, № 12, № 13.

2.4.1. Производственный контроль санитарного состояния организации общественного питания осуществляется как визуально, так и посредством проведения лабораторных исследований.

2.4.1.1. Визуальный контроль предусматривает:

- контроль наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности — 1 раз в год;
- контроль комплектования организации общественного питания персоналом в соответствии со штатным расписанием — 1 раз в год и по мере необходимости;
- контроль комплектования персоналом с соответствующим образованием и опытом работы - при приеме на работу;
- контроль наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности - при разработке штатного расписания;
- контроль ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента) - при трудоустройстве каждого работника;
- контроль организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками - 1 раз в год;
- контроль за полнотой и своевременным внесением в личную медицинскую книжку каждого работника сведений о результатах предварительного или периодического медицинского осмотра - 1 раз в год;
- контроль благоустройства и содержания в чистоте прилегающей территории — ежедневно;
- контроль за сбором и хранением твердых бытовых и пищевых отходов — ежедневно;
- контроль наличия раздельных емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов - ежедневно;
- контроль заполнения емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов не более 2/3 объема - ежемесячно;
- контроль очистки и дезинфекции емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов - ежемесячно; .
- контроль отсутствия посторонних лиц в производственных и складских помещениях - постоянно;
- контроль соответствия систем водоснабжения, канализования, теплоснабжения, вентиляции, освещения принятому технологическому процессу — ежемесячно;
- контроль исправности внутренних систем водоснабжения, канализования, теплоснабжения, вентиляции, освещения - ежемесячно;
- контроль исправности санитарно-технического оборудования - ежедневно;

- контроль состояния внутренней отделки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений, помещений для посетителей - ежедневно;

- контроль исправности бактерицидных облучателей, своевременной замены ламп - ежедневно;

- контроль эксплуатации бактерицидных облучателей в соответствии с инструкцией - ежедневно;

- контроль ведения журнала учета работы бактерицидных облучателей;

- контроль проведения текущей уборки всех помещений с применением моющих и дезинфекционных средств - ежедневно, а также по мере необходимости;

- контроль санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, исключающего загрязнение пищевой продукции в период ее приема, хранения, перемещения и приготовления (изготовления) продукции общественного питания - ежесменно;

- контроль проведения влажной уборки теплой водой с применением мыла сидений на унитазах, ручек сливных бачков и ручек дверей в санитарных узлах - ежедневно;

- контроль проведения чистки с применением чистящих и дезинфицирующих средств раковин, унитазов - ежедневно;

- контроль уборки обеденного зала — после каждого приема пищи;

- контроль проведения генеральной уборки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с применением моющих и дезинфекционных средств в установленном порядке - не реже 1 раз в месяц;

- контроль ведения журнала учета проведения генеральных уборок — 1 раз в месяц;

- контроль организации проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий - по мере необходимости;

- контроль эффективности проведенных дератизационных и дезинсекционных мероприятий - ежедневно;

- контроль ведения журнала учета проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации — после каждого мероприятия;

- контроль засетчивания окон и дверей (при необходимости) в теплое время года во избежание залета насекомых - ежедневно;

- контроль наличия мелкоячееистой сетки на вентиляционных отверстиях и каналах - после монтажа и ремонта систем вентиляции;

- контроль обеспечения целостности стен, полов, потолков в местах прокладки труб водоснабжения, канализации, вентиляционных каналов - ежедневно;

- контроль наличия нескончаемого запаса, условий хранения моющих и дезинфекционных средств - ежедневно;

- контроль приготовления рабочих растворов моющих и дезинфекционных средств;

- контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность моющих и дезинфекционных средств, инструкций по их применению - при приобретении и до конца использования;

- контроль наличия промаркированного уборочного инвентаря, использованием уборочного инвентаря в соответствии с маркировкой - ежедневно;

- контроль качества проводимой ежедневной уборки — ежедневно в конце смены;

- контроль функционального состояния технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, мебели - ежедневно;

- контроль соблюдения температурных режимов мытья столовой и кухонной посуды - ежедневно;

- контроль условий хранения чистой столовой и кухонной посуды — ежедневно;

- контроль оформления, своевременностью и полноты ведения форм учета и отчетности в части соблюдения требований санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования и законодательства в сфере защиты прав потребителей.

2.4.1.2. Контроль за санитарной обработкой помещений и соблюдением температурных режимов проводят в соответствии с таблицей 2.

Таблица 2

Контроль санитарной обработки оборудования, инвентаря и помещений

Объект контроля	Мероприятие	Кратность контроля
Оборудование, инвентарь, посуда, помещения	Очистка, мытье с применением моющих средств, дезинфекция	Ежедневно и по мере необходимости 1 раз в 10 дней
Холодильное оборудование	Мытье, дезинфекция	1 раз в 10 дней
Панели, стены, внутренние двери	Очистка, мытье тепловой водой или моющими растворами, ополаскивание	Еженедельно
Пол в помещениях пищеблока	Мытье с применением моющих средств	Ежедневно и по мере необходимости
Внутреннее оконное остекление и рамы с наружной стороны	Протирают, промывают	1 раз в месяц, но не реже 2-х раз в год
Электроосветительная аппаратура, система вентиляции	Протирается	Не реже 1-го раза в месяц
Оборудование, инвентарь, помещения	Генеральная уборка с последующей дезинфекцией	Не реже 1-го раза в месяц
Контейнеры, емкости для сбора мусора и пищевых отходов	Очистка, мытье с применением моющих средств, дезинфекция	При заполнении 2/3 объема, в том числе для пищевых отходов не реже 1-го раза в день. В летний

		период: при несменяемой системе – 1 раз в 10 дней, при сменяемой – после каждого опорожнения

2.4.1.3. С целью контроля санитарного состояния организации общественного питания и предотвращения реализации недоброкачественной продукции проводят лабораторные исследования по микробиологическим исследованиям смывов с технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, рук персонала, а также контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств.

2.4.1.4. Контроль проведения лабораторных исследований смывов объектов окружающей среды организуют в соответствии с таблицей 3.

Таблица 3

Вид исследований	**Объект исследования**	**Количество, не менее**	**Кратность, не реже**
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной флоры (БГКП)	Объект производственного окружения оборудование, инвентарь (производственный стол «ГП», разделочный инвентарь «ГП», чистая столовая посуда, чистая кухонная посуда)	5 смывов	1 раз в квартал
Микробиологические исследования проб ТКБ, ОКБ, ОМЧ	Холодная вода из разводящей сети	1 проба	2 раза в год
Микробиологические исследования проб ТКБ, ОКБ, ОМЧ	Горячая вода из разводящей сети	1 проба	1 раз в год

2.5. Контроль за соблюдением личной гигиены персоналом, производственной санитарии и условиями труда (процедуры № 11, № 12, № 13), ККТ № 8, № 9, № 10, № 11.

2.5.1. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены персоналом, производственной санитарии и условиями труда работников предусматривает:

- контроль наличия у каждого работника, деятельность которого связана с производством (изготовлением) пищевой продукции и выполняет работы непосредственно связанные с хранением, перевозкой (транспортировкой) и

контактом продовольственного сырья и пищевой продукцией, личной медицинской книжки - перед началом работы;

- контроль прохождения медицинских осмотров персоналом при поступлении на работу, в дальнейшем согласно нормативно правовых актов РФ и утвержденного графика прохождения медицинских осмотров - 1 раз в год;

- контроль наличия в личных медицинских книжках результатов пройденного медицинского осмотра, перенесенных инфекционных заболеваний — при поступлении на работу и 1 раз в год;

- контроль наличия в личных медицинских книжках сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации — 1 раз в 2 года,

- контроль наличия у каждого работника сведений о пройденных профилактических прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок - перед началом работы;

- контроль осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний с регистрацией осмотра в журнале - ежедневно перед началом работы;

- контроль отстранения от работы лиц больных инфекционными заболеваниями и (или) контактировавших с больными инфекционными заболеваниями или являющимися носителями возбудителей инфекционных заболеваний - незамедлительно;

- контроль отстранения от работы лиц с имеющимися гнойничковыми заболеваниями, порезами, ссадинами на видимых участках тела и слизистых - незамедлительно;

- контроль заболеваемости работников желудочно-кишечным заболеваниями, повышением температуры и симптомами других заболеваний - ежедневно;

- контроль обеспечения работников специальной одеждой — 1 раз в месяц;

- контроль использования работниками спецодежды полным комплектом при работе с пищевыми продуктами - ежедневно;

- контроль использования работниками только чистой специальной одежды, смены специальной одежды по мере загрязнения - ежедневно;

- контроль наличия запаса специальной одежды в полном комплекте — 1 раз в месяц;

- контроль обеспечения наличия санитарной (спецодежды) в надлежащем состоянии (не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала) — 1 раз в месяц;

- контроль исключения использования специальной одежды не по назначению - ежедневно;

- контроль обеспечения работников предметами личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага) - ежедневно;

- контроль соблюдения работниками правил личной гигиены, производственной санитарии - постоянно;

- контроль соблюдения работниками правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключения длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц - ежедневно;

- контроль исключения применения для застегивания булавок, иголок и других не предназначенных для этих целей предметов - ежедневно;

- контроль исключения хранения в карманах специальной (санитарной) одежды табачных изделий, булавок, денег и других вещей; ношения письменных принадлежностей за ушами - ежедневно;

- контроль исключения хранения в производственных помещениях личных вещей, бьющихся предметов, специальной одежды, обуви — ежедневно,

- контроль обеспечения персоналом должного санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары - ежедневно;

- контроль исключения приема пищи и курения персоналом на рабочих местах - ежедневно;

- контроль исправности санитарно-технических приборов в санитарном узле и бытовом помещении - ежедневно;

- контроль исправности систем вентиляции в производственных помещениях - ежедневно;

- контроль оборудования рабочих мест повара, кухонного работника соответствующими оборудованием, инвентарем, посудой, тарой - ежедневно;

- контроль наличия инструкций о правилах мытья столовой и кухонной посуды - ежедневно;

- контроль соблюдения температуры воды при организации мытья столовой и кухонной посуды ручным способом - в случае применения;

- контроль обеспечения воздухообмена на рабочих местах (эффективная работы систем вентиляции, проветривание) - ежедневно;

- контроль исправности источников искусственного освещения — ежедневно;

- контроль своевременной замены перегоревших ламп освещения — ежедневно;

- контроль соблюдения режима труда и отдыха работниками — ежедневно;

- контроль обеспечения раздельного хранения личных вещей и специальной одежды и обуви - ежедневно;

- контроль прохождения работниками инструктажа по технике безопасности - при устройстве на работу и в соответствии с графиком;

- контроль организации санитарно-просветительной работы среди работников по вопросам производственной санитарии, профилактики инфекционных заболеваний и т.п. - не реже 1 раза в год;

- контроль исправности и безопасного состояния технологического оборудования - ежедневно;

- контроль безопасности рабочих проходов, обеспечения свободного беспрепятственного доступа к технологическому оборудованию — ежедневно,

- контроль санитарного состояния производственных и санитарно-бытовых помещений - ежедневно;

2.5.2. Производственный контроль за проведением дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по профилактике возникновения и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на период введения ограничительных мероприятий предусматривает:

- контроль проведения бесконтактной термометрии у работников пищеблока - ежедневно перед началом работы;

- контроль отстранения от работы в случае регистрации температуры тела 37,1 0 С и выше - незамедлительно;

- контроль отстранения от работы в случае наличия признаков респираторного заболевания - незамедлительно;

- контроль наличия нескончаемого запаса средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) - ежедневно;

- контроль использования работниками, занятыми приготовлением и раздачей пищи масок и перчаток — ежедневно;

- контроль смены одноразовых масок не реже чем через каждые 3 часа — ежедневно;

- контроль наличия нескончаемого запаса кожных антисептиков, дезинфекционных средств с вирулицидным действием - ежедневно;

- контроль использования работниками кожных антисептиков для обработки рук - ежедневно;

- контроль за проведением влажной уборки производственных помещений пищеблоков с применением дезинфекционных средств с вирулицидным действием — после приготовления пищи к каждому приему пищи (завтрак, обед, полдник, ужин);

- контроль проведения влажной уборки с применением дезинфекционных средств с вирулицидным действием поверхностей оборудования, ручек дверей, поручней, кранов моечных ванн и раковин — ежедневно;

- контроль проведения генеральной уборки производственных помещений с применением дезинфекционных средств с вирулицидным действием - 1 раз в неделю;

- контроль проведения очистки вентиляционных решеток — 1 раз в неделю,

- контроль проведения естественного проветривания производственных помещений пищеблока - в период проведения влажной уборки;

- контроль наличия приборов (бактерицидных ламп закрытого или открытого типа) для проведения обеззараживания воздуха в производственных помещениях пищеблока - ежедневно;

- контроль проведения обеззараживания воздуха с помощью бактерицидных ламп закрытого или открытого типа - ежедневно;

- контроль соблюдения режима обеззараживания воздуха — ежедневно, - контроль обработки кухонной посуды, инвентаря, тары, столовой посуды дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по применению - ежедневно в конце смены;

- контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, тары, столовой посуды в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах - каждый раз при мытье посуды.

2.5.3. Производственный контроль факторов производственной среды организуют в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Перечень и периодичность инструментальных измерений производственных факторов на пищеблоке

Объект исследования	Контролируемые показатели	Периодичность контроля
Рабочие места, в том числе: Шеф-повар, повар, кухонный работник	Искусственная освещенность Показатель дискомфорта	1 раз в год и после проведения реконструкции системы освещения или замены ламп на энергосберегающие
	Параметры микроклимата	1 раз в год и после проведения реконструкции системы отопления помещений
	Уровень шума	1 раз в 5 лет и после проведения профилактических работ по снижению уровня шума (при необходимости)
Рабочее место повара	Интенсивность теплового облучения	1 раз в 5 лет и после установки нового производственного оборудования с выделением тепла

Примечание: Методики контроля производственных факторов, указанных в табл. 4, определяются специалистами аккредитованной лаборатории.

2.6. Выходной контроль готовой (особо скоропортящейся) продукции, ее транспортировка (процедура № 13), ККТ № 8.

2.6.1. Выходной контроль готовой продукции предусматривает:

Отбор суточной пробы от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы осуществляется назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и

(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды оставляются поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

Приложение 4

Рабочий лист (чек-лист) ХАССП

Наименование технологической операции:
Дата:_____

№ ККТ	Производство, этапы	Контролируемые параметры	Критический предел	Мониторинг				Корректирующие мероприятия		
				процедура	частота	ответственный	подпись	мероприятие	ответственный	подпись

Приложение 5

Журнал «План корректирующих действий»

Дата, место обнаружения несоответствия	Описание несоответствия	Корректирующие действия	Ответственный за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата

Приложение 6

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
3. Журнал здоровья;
4. Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
5. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования или лист контроля температурного режима холодильного оборудования;
6. Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов;
7. Ведомость контроля за рационом питания;
8. Журнал учета проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
9. Журнал учета заявок для технических нужд;
10. Журнал учета проведения генеральных уборок;
11. Журнал учета работы бактерицидных облучателей (оформляется на каждое помещение, в котором эксплуатируется бактерицидный облучатель);
12. Журнал санитарного состояния организации общественного питания;
13. Журнал учета мероприятий по контролю (не является обязательным);
14. Журнал учета прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока;
15. Журнал регистрации исследованных образцов пищевых продуктов с приложением протоколов лабораторных исследований и принятых мерах по продукции, несоответствующей гигиеническим требованиям;
16. Журнал учета аварийных ситуаций;
17. Журнал регистрации ремонтных работ оборудования;
18. Журнал вывоза пищевых отходов;
19. Акт списания продовольственного сырья и пищевых продуктов;
20. Акт списания готовых блюд и кулинарных изделий;
21. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.

Приложение 7

Медицинские осмотры, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация

Таблица 1

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовки

Должность	Периодичность
Медицинские осмотры	
заведующий столовой, шеф повар, повар, буфетчик, кассир, подсобный рабочий, кладовщик, мойщик посуды	При устройстве на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	
заведующий столовой, шеф повар, повар, буфетчик, кассир, подсобный рабочий, кладовщик, мойщик посуды	При устройстве на работу, в дальнейшем директор - 1 раз в год, персонал 1 раз в 2 года

Таблица 2

Перечень медицинских осмотров, обследований, исследований и других мероприятий по обеспечению охраны здоровья работников

Наименование осмотров, обследований, исследований	Кратность обследований
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, затем - 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, затем - 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, затем - 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, затем - 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, затем - 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, затем - 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	По рекомендации врачей специалистов
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, затем - 1 раз

	в год
Исследование на носительство кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, по эпидпоказаниям
Рентгенография грудной клетки	1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем - не реже 1 раз в год, либо по эпидпоказаниям
Мазок из зева на наличие патогенного стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским эпидпоказаниям
Осмотр акушером-гинекологом	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ крови	Не реже 1 раза в год
Клинический анализ мочи	Не реже 1 раза в год
Электрокардиография	Не реже 1 раза в год
Биохимическое исследование крови	Не реже 1 раза в год
Маммография или УЗИ молочных желез	Женщины старше 40 лет 1 раз в 2 года
Исследования на носительство кишечных вирусов	При поступлении на работу, перед началом летней оздоровительной кампании, затем ежесменно, по эпид. показаниям

Таблица 3

Перечень профилактических прививок

Против дифтерии и столбняка	1 раз в 10 лет (с 18 лет)
Против вирусного гепатита В	От 18 до 55 лет, не привитые ранее
Против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет, не болевшие ранее, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведения о прививках против краснухи
Против кори	Лица до 55 лет, также не болевшие корью, не привитые ранее, не имеющие сведений о прививках против кори
Против гриппа	Ежегодно
Против новой коронавирусной инфекции	По эпид. показаниям

Приложение 8 Формы учета

«ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ»

Ответственный:

Должность ФИО

Результаты бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Дата, час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (кг, л., шт.)	Номер документа подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта, его прослеживаемость	Результаты органолептической оценки поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Конечный срок реализации поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Дата, час фактической реализации по дням	Подпись ответственного лица	Примечание *
1	2	2	4	5	6	7	8	9

«*» Указываются факты списания продуктов и пр.

«ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

Ответственный:

Должность ФИО

Результаты бракеража готовой кулинарной продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
1	2	3	4	5	6	7

«*» Указываются факты запрещения к реализации

«ЖУРНАЛ ЗДОРОВЬЯ»

Ответственный:

Должность ФИО

.

Результаты оценки состояния здоровья персонала

№ п/п	ФИО (*)	Должность	Месяц/дни																													
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

(*) Список работников, отмеченных в журнале здоровья в день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Условные обозначения:

ЗД. – здоров

Отс. – отстранен от работы

Отп. – отпуск

В. – выходной

Б/л – больничный лист

«ЖУРНАЛ проведения витаминизации третьих и сладких блюд»

Ответственный: **Должность ФИО**

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание	Подпись ответственного лица

«ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ»

Ответственный:

Должность ФИО

Регистрируемые температурные параметры

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С																															
		Месяц/дни																															
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

«ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНО-ВЛАЖНОСТНОГО РЕЖИМА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Ответственный:

Должность ФИО

Регистрируемые параметры

Дата	Время снятия показаний	Температура сухого термометра, С	Температура смоченного термометра, С	Относительная влажность воздуха, проц.	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6

«Ведомость контроля за рационом питания»

Ответственный:

Должность ФИО

Месяц

Год

Возраст детей

Количество питающихся детей в I декаду месяца _
Количество питающихся детей в II декаду месяца _
Количество питающихся детей в III декаду месяца _

№ п/п	Наименование группы продуктов	Фактически выдано продуктов в нетто в день, кг										В среднем за 10 дней	Фактически выдано продуктов в нетто в день, кг										В среднем за 10 дней	Фактически выдано продуктов в нетто в день, кг										В среднем за 10 дней
		ДНИ											ДНИ											ДНИ										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

«ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ, ДЕРАТИЗАЦИИ»

Ответственный:

Должность ФИО

Результаты проведенных мероприятий

№ п/п	Дата и срок проведения обработки	Вид обработки (дезинсекция, дезинфекция, дератизация)	Использованные средства для обработки	Способы проведения	Результаты (оценка эффективности)	Подпись лица, проводившего мероприятие	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

«ЖУРНАЛ УЧЕТА ЗАЯВОК ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКИХ НУЖД»

Ответственный:

Должность ФИО

Дата	Время подачи заявки	Наименование неисправного оборудования	Наименование помещения, где расположено неисправное оборудование	Указать неисправность	Дата и время устранения неисправности	ФИО, подпись техника	ФИО, подпись о принятии работ ответственным лицом	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9

«ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК»

Ответственный:

Должность ФИО

Результат проведенных генеральных уборок

№ п/п	Наименование и концентрация используемого дез. средства	Планируемая дата проведения	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
1	2	3	4	5

«ЖУРНАЛ УЧЕТА РАБОТЫ БАКТЕРИЦИДНЫХ ОБЛУЧАТЕЛЕЙ»

Ответственный:

Должность ФИО

Сведения о работе бактерицидных облучателей

Наименование помещения:_____

№ п/п	Наименование помещения, номер помещения	Объем помещения	Номер и дата акта ввода в эксплуатацию бактерицидного облучателя	Тип бактерицидного облучателя	Условия обеззараживания (в присутствии/отсутствии людей)	Срок замены ламп	Дата	Время работы бактерицидного облучателя
1	2	3	4	5	6	7	8	9

«ЖУРНАЛ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ»

Ответственный: Должность ФИО

Дата: _____

Наименование помещения	Санитарное состояние помещений	Санитарное состояние санитарно-технических при-боров	Наличие средств личной гигиены	Состояние спецодежды персо-нала	Санитарное со-стояние техно-логического и холодильного оборудования, отсутствие про-течек, безопасность (закрытое исполнение частей оборудования, сита и фильтры (правильность установки, целостность, сохранность маркировки)	Санитарное состояние разделочного оборудования, инвентаря, посуды, тары (сохранность маркировки	Санитарное состояние и соблюдение условий хранения пищевых продуктов в складских помещениях (чистота, целость упаковки, наличие крышек на коробах и емкостях)	Уборочный инвентарь (наличие, наличие маркировки, использование согласно маркировки)	Наличие моющих и дезинфекционных средств (наличие запаса, условия хранения, использование, правильность разведения рабочих растворов)	Состояние мест проведения ремонтных работ (отсутствие разбросанных инструментов, механических деталей, отслоения краски и т.д.)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Условные обозначения: н/с – не соблюдается (не выполняется) и требует принятия срочных мер по устранению; соб. – соблюдается, подлежит дальнейшему контролю.

«ЖУРНАЛ УЧЕТА МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ»

Ответственный: Должность ФИО

Дата внесения записи	Наименование органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля	Даты начала и окончания проведения проверки	Время про-ведения проверки	Правовые основания проверки	Цель проверки	Задачи проверки	Предмет проверки	Выявленные нарушения в ходе проверки	Дата и номер выданных предписаний	ФИО должностного лица (должностных лиц), проводивших проверку	Подписи должностного лица (должностных лиц), проводивших проверку
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

«ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОХОЖДЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ РАБОТНИКАМИ»

Ответственный: Должность ФИО

Результаты прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки персоналом

ФИО	обследования						исследования					сроки прохождения			
	терапевт	дерматолог	ЛОР (отоларинголог)	стоматолог	психиатр	нарколог	R-графия г/к	Кровь на RW	Б. тиф и киш. инфекции	гельминтозы	стафилококк	Дата прохождения М/О	Дата след. М/О	Дата проф. гиг. подготовки	Дата след. проф. гиг. подготовки
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Примечание: (+) - пройдено обследование (исследование)
(-) – не пройдено обследование (исследование).

«ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ИССЛЕДОВАННЫХ ОБРАЗЦОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Ответственный: Должность ФИО

Дата исследований	Объект исследований	Вид исследований	Количество исследуемых образцов	Кол-во несоответствий	Мероприятия по устранению несоответствий	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

«ЖУРНАЛ УЧЕТА АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ»

Ответственный: Должность ФИО

Дата и время возникшей ситуации	Описание аварийной ситуации	Принятые меры	Дата и время ликвидации аварий-ной ситуации	Последствия аварийной ситуации	ФИО ответственного лица	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

«ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ РЕМОНТНЫХ РАБОТ ОБОРУДОВАНИЯ»

Ответственный: Должность ФИО

Дата проведения .	Наименование помещения в ко-тором произведен ремонт оборудования	Наименование ремонтируемого оборудования	Виды ремонтных работ	Гарантийный срок на ремонтные работы	Должность, ФИО лица, выполнившего ремонт	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

«ЖУРНАЛ ВЫВОЗА ОТХОДОВ»

Ответственный: Должность ФИО

Дата вывоза	Время вывоза	Количество отходов, л	Подпись ответственного лица	Подпись грузчика-экспедитора
1	2	3	4	5

АКТ
списания продовольственного сырья и пищевых продуктов

Наименование продукта	Дата и время изготовления	Дата и время списания	Причина списания	Объем списанного пищевого продукта (кг, л, шт.)	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7