

УТВЕРЖДЕНО

приказом директора

ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

от 08 июня 2021 года № 695

Директор ГАПОУ МО

«Егорьевский техникум»

Л.С. Астрова

« 08 » июня 2021 г.



**Программа производственного контроля
с применением ХАССП**

государственного автономного профессионального
образовательного учреждения Московской области
«Егорьевский техникум»

Действует с 10 июня 2021 года

Программа принята решением
совета техникума

Протокол от 07 июня 2021 г. № 06

г. Егорьевск
2021г.

Введение

Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП - это документ, включающий в себя перечень мероприятий, направленных на соблюдение в организации санитарного законодательства и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, сроки их исполнения во исполнение статьи 11 Федерального закона от 30.03.1999 N52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", в которой установлены обязанности юридических лиц по выполнению требований санитарного законодательства РФ. Настоящая программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43. Программа представляет собой систему управления безопасностью производством.

Принципы ХАССП направлены на систематизацию контроля над производственной деятельностью Учреждения:

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

- выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;

- в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;

- разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;

- разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;

- разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;

- документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП,

Данная программа разработана для ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Содержание программы соответствует требованиям СанПиН 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий». Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01

«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".

1.1. Целью программы по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарноэпидемиологической безопасности для сотрудников и учащихся, ограничения вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

- соблюдение официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

- осуществление лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологии их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

- ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

- организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки сотрудников;

- контроль за хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;

- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством.

Общие положения

Паспорт юридического лица.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Егорьевский техникум» является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством РФ права на получение образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

ГАПОУ МО "Егорьевский техникум" - юридическое лицо.

Осуществляемые виды деятельности:

- реализация общеобразовательных программ среднего профессионального образования по подготовке квалифицированных рабочих, служащих и специалистов среднего звена.

Юридический и почтовый адрес учреждения: 140301, Московская область, город Егорьевск, проспект Ленина дом 3. телефон: 8 (496 40)3-04-71

Директор техникума; Астрова Лидия Семеновна телефон: 8 (496 40)3-15-22

Перечень объектов:

Пищеблок ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» 1 корпуса расположен по адресу: Московская область, город Егорьевск, проспект Ленина, дом 3.

Количество работающих: Заведующий производством – 1

Калькулятор – 1

Кладовщик – 1

Подсобный рабочий - 1

Пищеблок ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» 2 корпуса расположен по адресу: Московская область, город Егорьевск, улица 9 января, дом 28.

Количество работающих: Заведующая столовой – 1

Повар – 3

Кладовщик – 1

Подсобный рабочий - 1

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления)

Организация контроля по соблюдению принципов ХААСП на пищеблоке возлагается на специалиста, осуществляющего контроль за организацией питания и соблюдением санитарно эпидемического режима.

Целью контроля по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

Определения

В настоящей программе применяются следующие термины с соответствующими определениями по ГОСТ Р 51705.1-2001:

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

- **система ХАССП:** Совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

- **группа ХАССП:** Группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

- **опасность:** Потенциальный источник вреда здоровью человека

- **опасный фактор:** Вид опасности с конкретными признаками.

- **риск:** Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

- **допустимый риск:** Риск, приемлемый для потребителя.

- **недопустимый риск:** Риск, превышающий уровень допустимого риска.

- **безопасность:** Отсутствие недопустимого риска.

- **анализ риска:** Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

- **предупреждающее действие:** Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

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

- **управление риском:** Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

- **критическая контрольная точка:** Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском.

- **применение по назначению:** Использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

- **применение не по назначению:** Использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

- **предельное значение:** Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

- **мониторинг:** Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

- **система мониторинга:** Совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

- **проверка (аудит):** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

- **внутренняя проверка:** Проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Состав программы производственного контроля

Программа ХАССП включает в себя следующие разделы:

1. Организация работ по применению программы.
2. Проведение анализа рисков.
3. Определение Контрольных Критических Точек (ККТ).
4. Определение критических пределов для каждой ККТ.
5. Разработка системы мониторинга ККТ.
6. Разработка корректирующих действий.
7. Внедрение принципов ХАССП.
8. Разработка процедур проверки системы ХАССП.
9. Документация программы ХАССП.
10. Приложения.
11. Дополнение (блок-схемы приготовления блюд)

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

1. требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
2. требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
3. данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
4. перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;
5. предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках; порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
6. установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2 настоящей части, от установленных предельных значений;
7. периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

8. периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

9. меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

10. требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качеством пищевой продукции.

Организация работ по применению программы

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

Директор техникума определяет и документирует политику ХАССП (Приложение 15) и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

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

Директор техникума определяет область применения ХАССП.

Директор техникума приказом назначает лиц (далее группа ХАССП), ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла (Приложение 16). Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию. В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;

- представляет группу в руководстве организации.

В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой. Руководство техникума обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный)
- Документация
- Мониторинг требований
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены и (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования
- Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене

Контроль за исполнением программы сохраняется за Директором техникума или лицом, официально его заменяющим. Администрация и сотрудники техникума с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

- Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды (Приложение 2.2);
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала (Приложение 2.3);
- Требования к соблюдению санитарных правил (Приложение 2.4).

Проведение анализа рисков

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, и в соответствии с ними, проведем анализ рисков в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

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

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

Физические опасности: Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала. Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в Учреждение;
2. Хранение сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
 - помещение и оборудование пищеблока;
 - производственный процесс приготовления продукции;
4. Реализация готовой продукции;
5. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

Таблица анализов риска при приготовлении и потреблении блюд в столовых

№	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: - эпидемиологически-опасные блюда, - поступление запрещенного сырья, (Приложение 8) недоброкачественного сырья Финансовая: - завышенная ценовая политика, - ненужный объем поступающего сырья	-договоры с поставщиками -пересмотр договоров -управление поставками -анализ и корректировка меню (Рекомендованные среднесуточные наборы пищевой продукции Приложение 2.6) -планирование расхода продукции (десятидневное меню)	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных товаров по привлекательной цене
2	Поступление продуктов на склад	Биологическое: - загрязнение патогенными м/о; - нарушение целостности упаковки: - нарушение условий транспортировки; -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды. Физическое: - грызуны, жучки, примеси	- входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» (Приложение 2.8); - управление поставками; - визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов (Приложение 2.7)	При выполнении входного контроля и правильной работе с поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3	Хранение продуктов на складе	Биологическое: - при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.); - рост патогенных м/о; -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое: - загрязнение дезинфектантом; - моющим средством	-правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения» (Приложение 2.5); -обслуживание и настройка работы холодильного оборудования; -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников; -дератизация и проведение генеральных уборок склада. (Приложение 12.1, 12.2); -соблюдение личной гигиены; -выполнение мероприятий по предотвращению проникновения грызунов и т.д.	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

			(Приложение 12.3)		
4	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: - сколы, острые края, опасность порезов.</p> <p>Биологическая: - загрязнение патогенными м/о.</p> <p>Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.</p>	<p>-соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (Приложение 2.2);</p> <p>-санитарное содержание пищеблока (Приложение 2.4)</p>	<p>При выполнении нормативов степень риска не высока</p>	<p>Контрольную точку (ККТ) можно не ставить</p>
5	Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост.</p> <p>Химическое: - загрязнение моющими средствами, дезинфектантом.</p> <p>Возникновение перекрестных загрязнений:</p> <p>- микробиологическое (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков);</p> <p>-аллергическое (из-за наличия следов продукции от предыдущей партии);</p> <p>- физическое (при использовании инвентаря из хрупких материалов) (Приложение 25)</p>	<p>-соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам) (Приложение 5);</p> <p>-своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования;</p> <p>-тщательная обработка до полного смывания моющего средства и дезинфектанта (Приложение 2.9);</p> <p>-соблюдение поточности производства;</p> <p>- соблюдение личной гигиены (Приложение 2.3)</p> <p>- отделение сырья от готовой к употреблению продукции;</p> <p>-соблюдение требований к передеванию персонала пищеблока;</p> <p>-разделение маршрутов перемещения (людей, продуктов, инвентаря); (Приложение 2.3)</p>	<p>Степень риска высокая.</p> <p>Вероятность наступления последствий высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
6	Реализация (раздача)	<p>Биологическая: -при нарушении технологии приготовления</p>	<p>-снятие проб готовых блюд;</p> <p>-органолептическая оценка;</p> <p>-соблюдение правил подачи готовых блюд</p>	<p>Степень риска высокая</p>	<p>Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)</p>
7	Прием пищи обучающимися	<p>Биологическое: - загрязнение м/о и их рост</p>	<p>-соблюдение правил раздачи;</p> <p>-соблюдение личной гигиены сотрудников пищеблока;</p> <p>-соблюдение правил мытья посуды, уборки пищеблока</p>	<p>Степень риска невысокая при соблюдении всех правил внутреннего распорядка</p>	<p>Контрольно-критическую точку (ККТ) можно не устанавливать</p>

Определение Контрольных Критических Точек (ККТ)

Перечень критических контрольных точек процесса производства(изготовления); параметров технологических операций процесса производства пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный	Документация
1	Приёмка сырья	Проверка качества	Качество продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) -ТН на продукцию, сертификаты. -Целостность упаковки. -Соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -Сроки годности и даты изготовления	Кладовщик, шеф-повар	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Исправность холодильного оборудования.	Кладовщик, шеф-повар	График генеральных уборок пищеблока. (Приложение 12.1) Журнал температурного режима холодильного оборудования (Приложение 4.1)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Соблюдение технологического процесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий	- Исправность оборудования пищеблока; - Чистота оборудования и помещений пищеблока; - Наличие ТТК; - Выполнение правил и требований технологического процесса	Повар	График генеральных уборок пищеблока (Приложение 12.1) Сборник технологических карт.
4	Реализация готовой продукции	Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка	-Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Бракеражная комиссия	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7)

Определение критических пределов для каждой ККТ

Пределные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках

№ п/п	ККТ технологической операции	Контролируемый параметр	Пределное значение	Ответственный	Нормативная документация
1	Приёмка сырья	- Сопроводительная документация; -Целостность упаковки; - Срок годности	Отсутствует Нарушена Истекший	Кладовщики, шеф-повар	Приложение 3.1
2	Хранение поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Техническое состояние оборудования	Нарушение температурного режима. Нарушение санитарной обработки. Несоответствие инвентаря. Неисправность оборудования.	Кладовщики, шеф-повар	Приложение 4.1, 4.2, 12.2, 19
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК	Нарушение санитарной обработки; Неисправность оборудования; Не соответствие требованиям ТТК	Повар	Приложение 4.1, 4.2, 19, 7
4	Реализация готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК	Не соответствует	Бракеражная комиссия	Сборник ТТК и меню

Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7), который хранится в течение года. Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в Приложении 10, 11.

Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно, двукратно (утром и вечером), с занесением в «Журнале учета температуры и влажности воздуха» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

Термообработка - ведение бракеражного журнала готовой продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование приема пищи, наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

Все регистрируемые данные и документы, связанные с мониторингом критических контрольных точек, подписаны и занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 24).

№ п/п	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность	Контрольный документ
1	Приемка сырья	Контроль сопроводительной документации;	По факту приемки	Товарно-транспортные накладные
2	Хранение поступающего пищевого сырья	Контроль за сроками годности продукции	Регулярно	Условия хранения и конечный срок реализации (по маркировочному ярлыку)
		Контроль за температурным режимом в складе и в холодильном оборудовании.	Регулярно	Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1)
		Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и склада	Ежедневно	Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и склада (Приложение 19)
3	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной гигиены персонала	По факту	Журналы контроля здоровья персонала (Приложения 17,18) Личные медицинские книжки каждого работника
		Контроль за соблюдением санитарных норм в помещении пищеблока	По факту	Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.2)
4	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	Перед каждой выдачей	Журнал бракеража готовой продукции (Приложение 7)

Информацию по ведению журналов контроля необходимо заносить в сводный Журнал Мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21).

Разработка корректирующих действий

Для каждой контрольно- критической точки составлены документированы корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов. К корректирующим действиям относят:

- проверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т. п.

Планируемые корректирующие действия занесены в рабочие листы ХАССП (Приложение 24)

Перечень аварийных ситуаций, нарушений создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению

№ п/п	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд.	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
3	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия
4	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5	Неисправность сетей канализации.	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия
6	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

Внедрение принципов ХАССП

План внедрения принципов ХАССП

№ п/п	Этап внедрения ХАССП	Мероприятия производственного контроля	Ответственный	Периодичность
1.	Политика ХАССП в техникуме	Определение и документирование политики относительно безопасности приготовляемой продукции	Заведующий столовой	
2	Создание рабочей группы по внедрению ХАССП	Издание приказа о создании рабочей группы по внедрению ХАССП	Директор	
3	Подготовка информации для разработки системы ХАССП	Выбор последовательности и поточности технологических процессов с целью исключения загрязнения сырья и пищевой продукции	Калькулятор, Заведующий столовой Заведующий производством	
		Проведение контроля за продовольственным сырьем, используемым при изготовлении	Заведующий столовой Заведующий производством Кладовщик	ежедневно
		Проведение контроля за функционированием технологического оборудования	Механик, Слесарь-ремонтник	ежедневно
		Соблюдение условий хранения пищевой продукции	Кладовщики, работники пищеблока	ежедневно
4	Выявление опасностей	Выявление потенциальных опасностей на пищеблоке (биологических, химических, физических)	Члены группы ХАССП	
		Контроль должностными лицами учреждения за выполнением санитарных правил, санитарно-эпидемиологических мероприятий, разработку и реализацию мер, направленных на устранение выявленных нарушений	Заведующий столовой Заведующий производством	ежедневно
5	Подготовка блок-схем производственных процессов	Разработка блок-схем производственных процессов (Приложение 26)	Члены группы ХАССП	
6	Определение критических контрольных точек (ККТ)		Члены группы ХАССП	
7	Установление критических границ для каждой ККТ	Установление максимальной или минимальной величины, за пределы которой не должны выходить биологические, химические, физические параметры, которые контролируются в ККТ	Члены группы ХАССП	

8	Контроль за организацией питания	-транспортировкой продуктов, хранением продуктов;	Заведующий столовой Заведующий производством	
		-выполнением натуральных норм;	Заведующий столовой Заведующий производством	ежемесячно
		-технологией приготовления блюд	Заведующий столовой Заведующий производством	ежедневно
9	Результат контроля пищевой продукции	Ведение учета и отчетности установленной действующим законодательством, санитарными правилами	Заведующий столовой Заведующий производством	ежедневно
10	Обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены и лабораторный контроль	Своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов санэпиднадзора об аварийных ситуациях на объектах	Заведующий столовой Заведующий производством	по мере возникновения аварийных ситуаций
		Контроль за организацией медицинских осмотров;	Инженер по организации труда	1 раз в год
		Санитарно-гигиеническое обучение персонала	Инженер по организации труда	1 раз в 2 года
		Установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дератизации помещений	Заместитель директора по АХЧ Заведующий столовой Заведующий производством	по договору
		Лабораторный контроль	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городе Рошаль Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах	по договору

**Лабораторный контроль по организации санитарно-гигиенических и
бактериологических исследований**

№ п/п	Виды исследований	Объекты, подлежащие лабораторному контролю	Место замеров или отбора проб	Периодичность обследований	Ответственные за проведение	Нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований
1	Содержание основных питательных веществ и калорийность суточного рациона	Определение жиров, белков, углеводов и расчет калорийности	Отбор проб со стола	1 раз в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городе Рошаль Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах	Инструктивно-методические указания по организации общественного питания учащихся
2	Эффективность термической обработки	Изделия из мясных, молочных и рыбных продуктов	Отбор проб со стола	1 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городе Рошаль Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах..	Методика санитарно-бактериологического контроля. Утв. Минздравом 31.12.1982 г.
3	Общая микробная обсемененность пищевых продуктов	Салаты, винегреты, готовые блюда, молоко и кисло-молочные продукты	Отбор проб со стола	3 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городе Рошаль Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах..	ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса. Правила приемки и методы испытаний»
4	Вода из водопроводной системы (физические, химические и бактериологические показатели)		Водоразборные краны в пищеблоке	2 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городе Рошаль Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах..	ГОСТ 2874-82 «Вода питьевая». Методы санитарно-бактериологического анализа
5	Исследование смывов на наличие кишечной палочки и яиц гельминтов	ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»	Предметы инвентаря и оборудования пищеблока, руки и спецодежда персонала	1 раза в год	Филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Московской области» в городе Рошаль Воскресенском, Егорьевском, Шатурском районах..	Методические указания «Нормативы проведения основных сан.-бак. исследований объектов окружающей среды». Утв. Минздравом 24.02.1983 г., № 2671-83

Разработка процедур проверки системы ХАССП

1. Внутренние проверки ХАССП должны проводиться 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.

2. Программа проверки включает в себя:

- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции (Приложение 22);
- оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверку выполнения предупреждающих действий;
- анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализацию документов.

3. Программу проверки разрабатывает группа ХАССП, а отчет о проверке утверждает Директор учреждения.

Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

11.1. Документация программы включает:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции (Приложение 15);
- приказ о создании и составе группы ХАССП (форма приказа в Приложении 16);
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Учреждения);
- информацию о производстве (План-схема пищеблока в Приложении 2);
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

11.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции (Приложение 3.1.)

- 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок (Приложение 3.2.)
- 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложения 7)
- 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложение 6)
- 5) Журнал учета лабораторного контроля (Приложение 9)
- 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи) (Приложение 17)
- 7) Гигиенический журнал работников пищеблока (Приложение 18)
- 8) Личные медицинские книжки каждого работника
- 9) График включения бактерицидной лампы в цехе (Приложение 20)
- 10) Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 11) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 12) Журнал учета температуры в холодильниках (Приложение 4.1.)
- 13) Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях. (Приложение 4.2.)
- 14) Журнал учета дезинфекции и дератизации (Приложение 12.2.)
- 15) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой (Приложение 19)
- 16) Журнал мониторинга по принципам ХАССП (Приложение 21)
- 17) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции (Приложение 22)

«Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов»

Наименование нормативного документа	Регистрационный
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28)
Федеральный закон № 184 -ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей . 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39)	№ 184 -ФЗ
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 882	ТР ТС 023/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года N 68	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года N 67	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. №58	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 №797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст.8, ст. 9)	ТР ТС 007/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мебельной продукции», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 года N 32	ТР ТС 025/2012
Федеральный закон от 23.02.2013 N 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	N 15-ФЗ от 23.02.2013
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
Федеральный Закон «О внесении изменений и дополнений в закон РФ «О защите прав потребителей»	ФЗ №2 от 09.01.96г (ред. от 25.10.2007)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
«Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а так же работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.	Приказ Минздравсоцразвития РФ №29н от 28.01.2021
О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций (Минюст N 2321 20.07.2000) МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	ПРИКАЗ от 29 июня 2000 года N 229
«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СанПиН 2.3.2.2722-10 (Дополнения и изменения № 19 к СанПиН 2.3.2.1078-01

«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3. 2. 1324-03
«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96
Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5. 1378-03
«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10 с изменениями и дополнениями
«Профилактика иерсиниоза»	СП 3.1.7.2615-10
СанПиН «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.29, р.3 п.п.3.1-3.41)	2.3.2.1078-01
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации» (р. 1 п.п.1.1- 1.2, р.2 п.п.2.1-2.7, р.3 п.п.3.1-3.3. р.4 п.п.4.1-4.7, р.5 п.п.5.1-5.7, р.6	СП 3.5.3.3223-14
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности» (р.1 п.п.1.1-1.4, р.2 п.п.2.1-2.23,	3.5.1378-03
СП «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезнях	3.1./3.2.3146-13
СанПиН «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации	3.2.3215-14
СП «Обеспечение безопасности иммунизации» (р. 1 п.п. 1.1-1.3, р.2 п.п.2.1-2.3, р.3 п.п.3.1- 3.41, р.4 п.п.4.1-4.17, р. 5 п.п.5.1-5.2)	3.3.2342-08
СП «Организация иммунопрофилактики инфекционных болезней» (п.п. 1.1.-	3.3.2367-08
СП «Профилактика дифтерии», пункты 1.1-15.5., приложения №№ 1, 2	3.1.2.3109-13
СП «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции» (п.п. 1.1-10.3)	3.1.2.3149-13
СП «Профилактика клещевого энцефалита» (р.1 п.п. 1.1-1.2, р.2 п.п.2.1-2.3.11, р.3 п.п.3.1- 3.7, р.4 п.п.4.1-4.10.2, р.5 п.п.5.1-5.8, р. 6 п.п.6.1-6.13, р.7 п.п.7.1-7.5, р.8	3.1.3.2352-08
СП «Профилактика коклюша», пункты 1.1-10.2., приложения №№ 1 - 3	3.1.2.3162-14
СП «Профилактика кори, краснухи и эпидемического паротита» (пункты 1.1.-	3.1.2952-11
СП «Профилактика вирусного гепатита В» (п.п. 1.1.-11.2)	
СП «Профилактика вирусного гепатита С», пункты 1.1-12.4, приложения №№1,	3.1.3112-13
СП «Профилактика ВИЧ-инфекции», пункты 1.1-9.8	3.1.5.2826-10
СП «Профилактика энтеробиоза» (п.п. 1.1-8.3)	3.2.3110-13
СП «Профилактика туберкулёза», пункты 1.1- 15.4	3.1.2.3114-13
СП «Профилактика острых кишечных инфекций» (п.п. 1.1-11.3)	3.1.1.3108-13
СП «Профилактика иерсиниоза» (п.п. 1.1- 9.3)	3.1.7.2615-10
СП «Профилактика сальмонеллеза» (п.п.1.1- 10.3	3.1.7.2616-10
СП «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных	3.1.2.3117-13
СП «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	1.1.1058-01
СанПиН «Гигиенические требования к условиям труда женщин» (разделы 1, 2, 3,	СП 2.2.3670-20
приказ Минздрава РФ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по	№ 125- н от 21 марта 2014г
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от	ТР ТС 021/2011
Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно- эпидемиологическому надзору, утвержденные	Решение комиссии таможенного союза №299от 28.05.2010

План – схема пищеблока

Корпус 1 по адресу : МО город Егорьевск, проспект Ленина дом 3.

План – схема пищеблока
Корпус 2 по адресу : МО город Егорьевск, улица 9 января, дом 28.

Перечень оборудования пищеблока

Наименование помещения	Оборудование
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные низкотемпературные холодильные шкафы.
Овощной цех	Производственные столы, овощерезательная машины, раковина.
Холодный цех	Производственные столы, контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения" товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический приводили (и) овощерезательная машина, раковина для мытья рук
Мясорыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы и птицы)- не менее двух, контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы (в количестве, обеспечивающем возможность соблюдения" товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), электромясорубка, колода для разрубка мяса, раковина
Горячий цех	Производственные столы(не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции, электрокотел, контрольные весы, раковина
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук
Моечная тары	Моечная ванна

Столовая 1 корпуса (здание на пр. Ленина, д.3)

Барная станция	1,000	2015
Блендер	1,000	2016
Ванна моечная 2х-секционная	1,000	2016
Ванна моечная 2х-секционная	1,000	2016
Ванна моечная 3х-секционная	1,000	2016
Весы	1,000	2005
Весы электронные настольные МТ6	1,000	2013
Весы электронные настольные МТ6	1,000	2013
Водонагреватель	1,000	2013

Жарочный шкаф	1,000	2006
Картофелечистка	1,000	2006
Кассовый аппарат ЭВАТОР	1,000	2017
Колонка газовая	1,000	2013
Контрольно-кассовая машина	1,000	2011
Ларь-мороз. с глух. крыш. 600л	1,000	2011
Машина холодильная моноблочная МММ-115 SF	1,000	2013
Мясорубка с мотором	1,000	1998
Осадочный фильтр с регенерацией по времени AWS-B-13/F67B	1,000	2013
Плита ПЭ-6П	1,000	2016
Система аэрации А-1354	1,000	2013
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 120*80 металл	1,000	2016
Стол 78*78 металл	1,000	2016
Стол 78*78 металл	1,000	2016
Стол 78*78 металл	1,000	2016
Стол 78*78 металл	1,000	2016

Стол производственный для столовой	1,000	2005
Стол производственный для столовой	1,000	2005
Стол производственный для столовой	1,000	2005
Стол производственный для столовой	1,000	2005
Стол производственный для столовой	1,000	2005
Стол производственный для столовой	1,000	2005
Стол производственный для столовой	1,000	2005
Стол разделочный	1,000	2005
Стол разделочный	1,000	2005
Стол разделочный	1,000	2005
Стол разделочный	1,000	2005
Стол разделочный	1,000	2005
Стол разделочный	1,000	2005
Сушилка для рук	1,000	2005
Термопот	1,000	2016
Термопот	1,000	2016
Тестомесильная машина малогабаритная МТМ 65 МНА	1,000	2006
Фильтр механический CINTROPUR	1,000	2013
Холодильная камера КХС-26	1,000	2005
Холодильник	1,000	2013
Холодильник	1,000	2015
Холодильник	1,000	2015
Холодильник АТЛАНТ	1,000	2016
Холодильник ларь Бирюса	1,000	2016
Шкаф для хранения хлеба	1,000	2008
Электрокипятильник	1,000	2006
Электроплита ЭП-2М	1,000	1998

Столовая 2 корпуса (ул. 9 Января, д. 28)

Весы МП-150 ВДА Ф-2 Гуливер (фасовочные)	1,000	2019
Весы электронные	1,000	2016
Весы электронные	1,000	2016
Картофелечистка МОК-300М	1,000	2019
Комбайн (универсальный привод)	1,000	2001
Машинка проторочно-резательная	1,000	2017
Мороз. ларь FRIGOR T-600(глух. крышка)	1,000	2000
Мясорубка МИМ 300	1,000	2000
Водонагреватель	1,000	2019
Электроплита Мечта 12-06-02	1,000	2000
Печь СВЧ Самсунг	1,000	2000
Фильтр для воды (Локальная блочно-модульная установка для удаления из воды железа, жесткости, фтора, привкусов и запахов)	1,000	2000
Холодильник Атлант	1,000	2005
Холодильник Stinol STD 167	1,000	2021
Холодильник Stinol STD 167	1,000	2021
Холодильник Stinol STD 167	1,000	2021
Холодильник ин	1,000	2005
Стол обеденный		
Стол производственный		
Стол разделочный		
Холодильный шкаф	1,000	2005

Требования к санитарному состоянию, содержанию помещений и мытью посуды

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации, и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу учащихся. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуются отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно общеобразовательное учреждение обязано проводить поверку вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в кабинете завхоза в папке акты проверки.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются отдельные ванны (гибкие шланги с душевой насадкой).

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 °С с помощью шланга

с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюда, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна) и прокаливают. Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и столы в зале после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблок собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня ведра или специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

**Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров,
гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала**

1. Персонал образовательных организаций проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном порядке; аттестацию на знание настоящих санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи, - не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал образовательных организаций проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.

2. Каждый работник образовательных организаций должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе. При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

3. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в Гигиенический журнал. Не допускаются к работе на пищеблоке, к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания. При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

4. Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

5. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка). Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей.

Требования к соблюдению санитарных правил

1. Директор техникума является ответственным лицом за организацию и полноту выполнения настоящих санитарных правил, в том числе обеспечивает:

- наличие текста настоящих санитарных правил в организации и доведение содержания правил до работников учреждения;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками учреждения;
- необходимые условия для соблюдения санитарных правил;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение работниками образовательного учреждения периодических медицинских обследований, гигиенического воспитания и обучения;
- организацию мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования Учреждения.

2. Медицинский персонал образовательного учреждения (в т.ч., работающий на базе учреждений здравоохранения) осуществляет повседневный контроль за соблюдением требований санитарных правил.

3. За нарушение санитарного законодательства директор учреждения, а также должностные лица, нарушившие требования настоящих санитарных правил, несут ответственность в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в учреждении осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья, для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья, допускается указывать в товарно-транспортной накладной сведения о номере сертификата соответствия, сроке его действия, органе, выдавшем сертификат, или регистрационный номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или производителя (поставщика), принявшего декларацию, и орган, ее зарегистрировавший. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции. Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

Правила хранения пищевых продуктов и сырья

2. Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

3. Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

4. При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

5. Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов. Максимальный срок хранения при температуре не выше +6°C составляет от 6 до 72 часов в зависимости от вида продукта.

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

8. Мороженое мясо хранят в морозильной камере.

9. Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

10. Птицу охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) проложены рейки.

11. Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят в морозильной камере.

12. Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.
 13. Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.
 14. Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
 15. Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
 16. Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус 6°С.
 17. Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках на расстоянии до пола не менее 15 см.
 18. Макароны изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
 19. Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
 20. Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно. Шкафах для хлеба не имеет дверей. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирают полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.
 21. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.
 22. Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохраняться до полного использования продукта.
 23. Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.
 24. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), хранятся отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).
- Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 4.1.), который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Показания заносятся в журнал. (Приложение 4.2)

Правила приготовления пищевых продуктов

25.1 Горячее питание предусматривает наличие горячего первого и второго блюда, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных. Отпуск горячего питания обучающимся организован по группам на переменах, продолжительностью 10-15 минут, в соответствии с режимом учебных занятий.

25.2 За каждой группой в столовой закреплены определенные обеденные столы. Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов (сервировка) может

осуществляться дежурными под руководством дежурного преподавателя. Не допускается присутствие обучающихся в производственных помещениях столовой. Не разрешается привлекать обучающихся к работам, связанным с приготовлением пищи, чистке овощей, раздаче готовой пищи, резке хлеба, мытью посуды, уборке помещений. Не допускается привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

25.3 При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечивается выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте (пример технико-технологической карты в (Приложении 5), а также соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, используется кухонный инвентарь, без прикосновения к продуктам рук.

25.4 Готовые первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента изготовления, либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 3 часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C. Холодные закуски выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение одного часа. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 3 часов при температуре плюс 4+/- 2°C. Хранение заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту. В учреждении соблюдаются сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность.

25.5 Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

25.6 Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

25.7 При составлении примерного меню обеспечено поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных (Приложением 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Для обеспечения физиологической потребности в витаминах дополнительно обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами используются в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается. Витаминизация третьих блюд осуществляется в соответствии с указаниями по применению премиксов. Инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. При

организации дополнительного обогащения рациона микронутриентами необходим строгий учет суммарного количества микронутриентов, поступающих с рационами, которое должно соответствовать требованиям, содержащимся в (Приложении 6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения". Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности администрация образовательного учреждения должна информировать родителей обучающихся. Данные о витаминизации блюд заносятся медицинским работником в Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложением 6), который хранится один год.

25.8 Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в: Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Приложение 7). Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

25.9 В столовой училища предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в техникуме. При организации питьевого режима с использованием бутилированной воды, училище обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; Бутилированная вода должна иметь документы, подтверждающие ее происхождение, качество и безопасность.

25.10 Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается: - использование пищевых продуктов, указанных в (Приложении 8); - использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гниения.

Приложение №2.6
 Приложение № 7
 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20
 Таблица 2

Среднесуточные наборы пищевой продукции для организации питания детей от 7 до 18 лет (в нетто г, мл, на 1 ребенка в сутки)

№	Наименование пищевой продукции или группы пищевой продукции	Итого за сутки	При 2х разовом питании 60%от суточной нормы
		12 лет и старше	12 лет и старше
1	Хлеб ржаной	120	72
2	Хлеб пшеничный	200	120
3	Мука пшеничная	20	12
4	Крупы, бобовые	50	30
5	Макаронные изделия	20	12
6	Картофель	187	112
7	Овощи (свежие, мороженые, консервированные), включая соленые и квашеные (не более 10% от общего количества овощей), в т.ч. томат-пюре, зелень, г	320	192
8	Фрукты свежие	185	111
9	Сухофрукты	20	12
10	Соки плодоовощные, напитки витаминизированные, в т.ч. инстантные	200	120
11	Мясо 1-й категории	78	46,8
12	Субпродукты (печень, язык, сердце)	40	24
13	Птица (цыплята-бройлеры потрошенные - 1 кат)	53	32
14	Рыба (филе), в т.ч. филе слабо или малосоленое	77	46,2
15	Молоко	350	210
16	Кисломолочная пищевая продукция	180	108
17	Творог (5% - 9% м.д.ж.)	60	36
18	Сыр	15	9
19	Сметана	10	6
20	Масло сливочное	35	21
21	Масло растительное	18	11
22	Яйцо, шт.	1	0,6
23	Сахар	35	21
24	Кондитерские изделия	15	9
25	Чай	2	1,2
26	Какао-порошок	1,2	0,72
27	Кофейный напиток	2	1,2
28	Дрожжи хлебопекарные	0,3	0,18
29	Крахмал	4	2,4
30	Соль пищевая поваренная йодированная	5	3
31	Специи	2	1,2

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
изготавливаемой (реализуемой) продукции
ГАПОУ МО Егорьевский техникум

Расположенный по адресу: Московская область, город Егорьевск, проспект Ленина, дом 3

Количество посадочных мест : 1 корпус 72 посадочных мест

2 корпус 80 посадочных мест

Режим работы : с до

№ п/п	Наименование продукции	Количество видов
1	Холодные блюда и закуски, в том числе бутерброды	7
2	Супы	6
3	Горячие блюда	21
4	Сладкие блюда, десерты	1
5	Напитки горячие, холодные	8
6	Мучные кондитерские и булочные изделия	4

(дата)

(подпись руководителя)

Требования к перевозке и приему пищевых продуктов

1. Транспортировка пищевых продуктов проводится в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Доставка пищевых продуктов осуществляется специально выделенным для перевозки пищевых продуктов транспортом. Допускается использование одного транспортного средства для перевозки разных групп пищевых продуктов при условии проведения между рейсами санитарной обработки транспорта с применением дезинфицирующих средств либо при условии использования транспортного средства с кузовом, разделенным на изолированные отсеки, либо с использованием контейнеров с крышками, для отдельного размещения сырья и готовых пищевых продуктов.

2. Скоропортящиеся пищевые продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение установленных температурных режимов хранения, либо в изотермических контейнерах.

3. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов должны содержаться в чистоте, а их использование обеспечить условия, исключаящие загрязнение и изменение органолептических свойств пищевых продуктов. Транспортные средства должны подвергаться регулярной очистке, мойке, дезинфекции с периодичностью, необходимой для того, чтобы грузовые отделения транспортных средств и контейнеры не могли являться источником загрязнения продукции.

4. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать специальную одежду (халат, рукавицы), иметь личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о результатах медицинских осмотров, в том числе лабораторных обследований, и отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки.

5. Тара, в которой привозят продукты, должна быть промаркирована и использоваться строго по назначению. Обратную тару после употребления необходимо очищать, промывать водой с 2%-ным раствором кальцинированной соды, ошпаривать кипятком, высушивать и хранить в местах, недоступных загрязнению.

Программа производственного контроля поступающей продукции в соответствии с требованиями Технических регламентов Таможенного союза

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект	Определяемые показатели	Периодичность производственного контроля	Нормативная, техническая и методическая документация, регламентирующая проведения контроля
1	Входной контроль показателей качества и безопасности сырья и компонентов	Сырье и компоненты	Требования к упаковке и маркировке: - соответствие видов и наименований поступившего сырья и компонентов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия сырья и компонентов	- Технические регламенты на соответствующие виды продукции - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Технические регламенты на соответствующие виды продукции
2	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции	Сырье и пищевая продукция	-соответствие видов и наименование поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации - соответствие продукции принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и нормативов, государственных стандартов (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия, поступающих сырья и пищевой продукции	Технические регламенты на соответствующие виды продукции

Требования к санитарному состоянию и содержанию помещений и мытью посуды

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания. Производственные и другие помещения организаций общественного питания должны содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Моечные ванны для мытья столовой посуды должны иметь маркировку объемной вместимости и обеспечиваться пробками из полимерных и резиновых материалов. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах должен соблюдаться следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре). Чашки, стаканы, бокалы промывают в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскивают горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой. Столовые приборы подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств, с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых (или сухожаровых) шкафах в течение 10 минут. Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергают обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовую посуду - в шкафах или на решетках; столовые приборы - в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах россыпью не допускается. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температуры не ниже 45°C и насухо вытирают сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении (цехе) для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривают кипятком, а затем просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре. Щетки для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят в течение 15 мин.), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре. Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений не используют. Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого не возможна. Дезинфекцию посуды и инвентаря проводят по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств. Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией. Рекомендуется использовать дезинфицирующие средства с вирулицидным эффектом. При уборке шкафов для хранения хлеба крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной кислоты. Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения пищеблока. Для уборки каждой группы помещений (сырьевых цехов; горячего и холодного цехов; неохлаждаемых складских помещений; холодильных камер; вспомогательных помещений; санитарных узлов) выделяют отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную (красную) маркировку. По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде. Для хранения уборочного инвентаря выделяют отдельное помещение, оборудованное душевым поддоном и умывальной раковиной с

подводкой к ним холодной и горячей воды. При отсутствии такого помещения хранение уборочного инвентаря допускается в специально отведенном месте. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами должно осуществляться специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. Не допускается проведение дератизационных и дезинсекционных работ непосредственно персоналом образовательного учреждения. Не допускается проведение ремонтных работ (косметического ремонта помещений, ремонта санитарно-технического и технологического оборудования) при эксплуатации пищеблока в период работы столовой.

Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольствен ного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках)	Номер товарно- транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации(п маркировочно му ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственн ого сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание <*>
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Приложение № 4.1

Приложение № 2
к СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Пример технологической карты

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Л.С. Астрова

Технологическая карта № 2

Наименование кулинарного изделия (блюда) Щи из свежей капусты с фрикадельками и сметаной

Номер рецептуры: 119

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1995 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	На 1 порц.		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Капуста	105	84	10500	8400
Лук	14,4	12	1440	1200
Масло растительное	5	5	500	500
Морковь	15	12	1500	1200
Томатная паста	2	2	200	200
Соль	1	1	100	100
Бульон или вода	240	240	24000	24000
Котлетное говяжье	44	38	4400	3800
Сметана 30%	10	10	1000	1000
Всего :	-	300/25/10	-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию.

Белки	7,73
Жиры	14,9
Углеводы	15,07
Ккал.	223,31

В1	0,18
С	47,03
А	2,29
Е	2,36

Са	118,59
Р	125,25
Mg	23,57
F	2,7

Способ приготовления:

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную, прошедшую первичную обработку, свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассированные морковь, лук и варят до готовности при температуре 100 С. За 5-10 мин до окончания варки в щи добавляют пассированное томатное пюре.

Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г щей) растертый с солью.

При отпуске в щи кладут порции вареных фрикаделек и сметану.

Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд

Дата	Наименование препарата	Наименование блюда	Количество питающихся	Общее количество внесенного витаминного препарата (гр)	Время внесения препарата или приготовления витаминизированного блюда	Время приема блюда	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

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

Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самоквас".
17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.

27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.
44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.
45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Журнал учета лабораторного контроля пищевой продукции

№ п/п	Дата забора проб	Наименование лабораторного исследования пищевой продукции	Наименование специализированной организации, осуществляющее лабораторное исследование	Результат контроля	Мероприятия после контроля проб
1	2	3	4	5	6

Протокол выявления и описания опасностей, указания средств управления и оценки риска

Этап производства	Опасность		Описание / Управление опасным фактором	Влияние на здоровье	Вероятность возникновения	Оценка риска существенная / не существен	Обоснование выбора и оценки опасности
Заявка на поставку продуктов питания. Поступление продуктов питания от поставщиков Разгрузка Размещение на складе временного хранения	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие песка, мелких камушков могут вызвать заболевание и повреждение органов (зубы). Стекла от ламп или разбившихся окон при попадании в пищу могут вызвать тяжелые травмы. Детали оборудования (гвозди, щепки от поддонов. ...) могут вызвать тяжелые травмы.	В	Очень низкая (1балл)	1В - допустимый,	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Список поставщиков допущенных до поставки сырья, инструкция требование к транспортировке, приемы и хранению продуктов.
	Превышение ПДК по запрещенным химическим эл-ентам и соединениям (пестициды, антибиотики...), загрязнение непищевыми веществами.	Х	Превышение нормативно установленных ПДК по вредным примесям могут вызвать заболевания от легкой до тяжелой формы, летальный исход. Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования, автотранспорта	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Поставщики одобрены, все сырье в упаковке. Инструкция к транспортированию, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и	М	Наличие: КМАФАнМ, S.aureus, дрожжи, плесневые грибы, микотоксины (афлатоксины) Наличие: БГКП. патогенные, вт.ч. сальмонеллы. Перекрестное загрязнение может привести к	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Вероятность очень низкая. Имеются документы, подтверждающие безопасность сырья.

	следы их жизнеде- сти		переносу не характерных для данного вида сырья ОФ и не подлежащих дальнейшей переработке Могут вызвать пищевое отравление или интоксикацию организма.				Плесени секретируют свыше 400 различных микотоксинов, все из которых токсичны для любого человека. Инструкция входного контроля сырья и материалов, схема входного контроля сырья и материалов Инструкция по личной гигиене персонала, медосмотры, гиги- еническое обучение персонала, Инструкция по эксплуатации вентсистем, Инструкция по эксплуатации канализационных сетей, Инструкция по мойке и дезинфекции производственных и вспомогательных помещений, Инструкция по мойке и гигиенической обработке рук персонала, Инструкция по мойке и дезинфекции производственного инвентаря и внутрицеховой тары, Инструкция по подготовке сырья к производству
	Аллергены	А	Белок куриного яйца, молокопродукты могут вызвать аллергию (аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену). Перекрестное загрязнение может привести к переносу не характерных для данного вида сырья ОФ и не подлежащих дальнейшей переработке.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопусти- мый,	Вероятность очень высокая. Имеются случаи индивидуальной неперено-ти. При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока.

							Указание аллергена на упаковке
Подготовка сырья	Наличие Посторонних включений	Ф	Наличие песка, мелких камушков. Могут вызвать заболевание и повреждение органов (зубы).	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый,	Вероятность очень низкая. Инструкция по подготовке продукции
		Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства. Управление: контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по санитарной обработке ____	Е	Очень низкая (1балл)	1Е - допустимый,	Вероятность очень низкая. Инструкция по подготовке сырья, Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Управление: Инструкции по санитарной обработке . Инструкции производственной деятельности. Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.
	загрязнение непищевыми веществами.	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования. Может вызвать недомогание..	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.
	Превышение норм по КОЕ и /или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	М	Не соблюдение технологии подготовки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности предварительной подготовки. Может вызвать недомогание и/ или болезнь средней тяжести.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Управление: Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.

	Аллергены	А	Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции производственной деятельности:
Кулинарная обработка сырья	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства.	Е	Очень низкая (1балл)	1Е - допустимый,	Контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по санитарной обработке.
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке Инструкции производственной деятельности.
	Загрязнение непищевыми веществами.	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от оборудования. Может вызвать недомогание.	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый,	Управление: Инструкции по санитарной обработке Инструкции производственной деятельности.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные микроорганизмы и следы их жизнедеятельности	М	Не соблюдение технологии кулинарной обработки сырья и/или перекрестное заражение может привести к недостаточной эффективности предварительной подготовки. Может вызвать от недомогания до тяжелых форм болезней.	А	Очень низкая (1балл)	1А - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке . Инструкции производственной деятельности.
	Аллергены	А	Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Не точное следование рецептуре может привести к попаданию в готовое блюдо не предусмотренных ингредиентов.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Картотека технологических карт, Инструкции производственной деятельности.

			Аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену.				
Выдача готовой продукции	Наличие посторонних включений	Ф	Наличие волос, ногтей, личных вещи, насекомых и отходов их жизнедеятельности, вызывают неудобства.	Е	Очень низкая (1балл)	1 Е - допустимый,	Контроль за санитарным состоянием работников и рабочих мест. Инструкции по санитарной обработке.
		Ф	Детали оборудования, части инвентаря, посуды, стекло с ламп освещения.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Инструкции производственной деятельности.
	Остатки моющих средств.	Х	Возможность перекрёстного загрязнения от столовой посуды и приборов. Может вызвать недомогание.	С	Очень низкая (1балл)	1С - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке.
	Превышение норм по КОЕ и/или паразитарные и следы их жизнедеятельности	М	Перекрестное заражение. Может вызвать недомогание и/или болезнь средней тяжести.	А	Очень низкая (1балл)	1А - допустимый,	Инструкции по санитарной обработке.
	Аллергены	А	Возможность перекрестного загрязнения может привести к попаданию в пищевую продукцию не указанных в рецептуре ингредиентов. Недостаточное информирование потребителя о составе блюда может привести к неумышленному потреблению опасного аллергена. Аллергия может привести к летальному исходу у людей, чувствительных к данному аллергену.	А	Очень низкая (1балл)	1А - недопустимый,	Инструкции по санитарной обработке. Картотека технологических карт. Планы помещения пищеблока.

Пояснения к столбцам таблицы:

1. Этап производства (Технологическая операция), ст.1 - указывается наименование технологической операции согласно блок-схемы производства.

2. Описание опасности - четко и подробно описываются опасности, вероятность возникновения которых существует на каждом этапе: - опасный фактор, ст. 2 - указывается опасность, которая может проявиться на этом этапе; - тип, ст. 3 - указывает, к какой категории относится опасность (Ф-физическая, Х-химическая, М-микробиологическая, А-аллергены);

- описание /ст.4 - приводится описание опасного фактора: указывается, где и как может произойти загрязнение продукта или среды; в каком

виде может присутствовать или проявляться опасность (например: наличие, способность к росту, выживаемость, выделение токсинов или токсичных хим. веществ, миграция химических веществ). Приводятся вспомогательные данные/ссылки о вероятности возникновения, информация о негативном влиянии на здоровье и приемлемом уровне в готовом продукте. Для каждой опасности приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье. Указывается, какими документами или предварительными программами они управляются.

3. Оценка опасностей, ст.5. 6 и 7 - указывают, исходя из описания опасности, вероятности возникновения (до применения меры контроля) и негативного воздействия на здоровье, нужно ли его контролировать, т. е. является ли эта опасность существенной? Бальная оценка проставляется на основании методологии анализа рисков (п.5).

4. Обоснование выбора и оценки опасности для каждой приводится пояснение, почему существует или отсутствует вероятность ее возникновения или негативного влияния на здоровье.

5. Следует убедиться в том, что все опасности, которые могут возникнуть, учтены. Если все же какие-либо опасности не были приняты во внимание, необходимо указать, почему.

Сокращения в тексте таблицы: ПДК - предельно допустимая концентрация; КМАФАнМ (общее микробное число) – количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов; БГКП - бактерии группы кишечной палочки.

Может вызвать заболевание (С);

Может вызвать серьезное заболевание (В);

Может вызвать серьезное заболевание или летальный исход (А); Не оказывает существенного влияния (Е);

Характеристика часто встречающихся опасностей

Свинец	Вызывает нарушения функций нервной и сердечно-сосудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани	Может вызвать заболевание (С)
Кадмий	Поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Мышьяк	Воздействует на центральную нервную систему, желудочнокишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме	Может вызвать заболевание (С)
Ртуть	Влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочнокишечного тракта. Особенно опасна во время беременности, т. к. может вызывать поражения плода. Способна накапливаться в организме. Органические формы ртути (могут содержаться в рыбе и рыбных продуктах, продуктах животного происхождения) более опасны по сравнению с неорганическими формами	Может вызвать заболевание (С)
Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Может вызвать заболевание (С)
Пестициды: ГХЦГ ДДТ и его метоболиты	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития	Может вызвать заболевание (С)
Антибиотики: левомицетин, тетрациклин, стрептомицин, пенициллин	Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию групп микроорганизмов, устойчивых к воздействию антибиотиков	Может вызвать заболевание (С)
Пищевые добавки	При использовании в регламентируемых дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов	Может вызвать заболевание (С)
Микотоксины	Высокотоксичные вещества, способны вызвать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечнососудистую, кроветворную системы, печень	Может вызвать серьезное заболевание (В)

Диоксины	Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки	Может вызвать серьезное заболевание (B)
Меламин	При воздействии в относительно высоких концентрациях вызывает образование камней в почках, острую почечную недостаточность и смерть. При воздействии малых доз оказывает негативное влияние на почки	Может вызвать серьезное заболевание (B)
Сернистый ангидрид	Может вызывать раздражение пищевого тракта. У лиц, обладающих повышенной чувствительностью, может вызывать аллергические реакции	Может вызвать заболевание (C)
Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,51 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Может вызвать заболевание (C). Острые предметы могут вызвать серьезное заболевание (B) или летальный исход (A)
Аллергены: яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, арахис, сернистый ангидрид и др.	При попадании в организм возникает аллергическая реакция, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока	Может вызвать серьезное заболевание (B)
Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, Listeria Monocytogenes, S. aureus	Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний. Listeria Monocytogenes может вызвать выкидыш у беременных. S. aureus вырабатывает стафилококковый энтеротоксин, который вызывает интоксикацию (поражение желудочно-кишечного тракта, симптомы интоксикации). При сальмонеллезе в большинстве случаев отмечаются следующие симптомы: повышение температуры, общая слабость, головная боль, тошнота, рвота, боли в животе, многократный жидкий водянистый стул	Может вызвать серьезное заболевание (B)

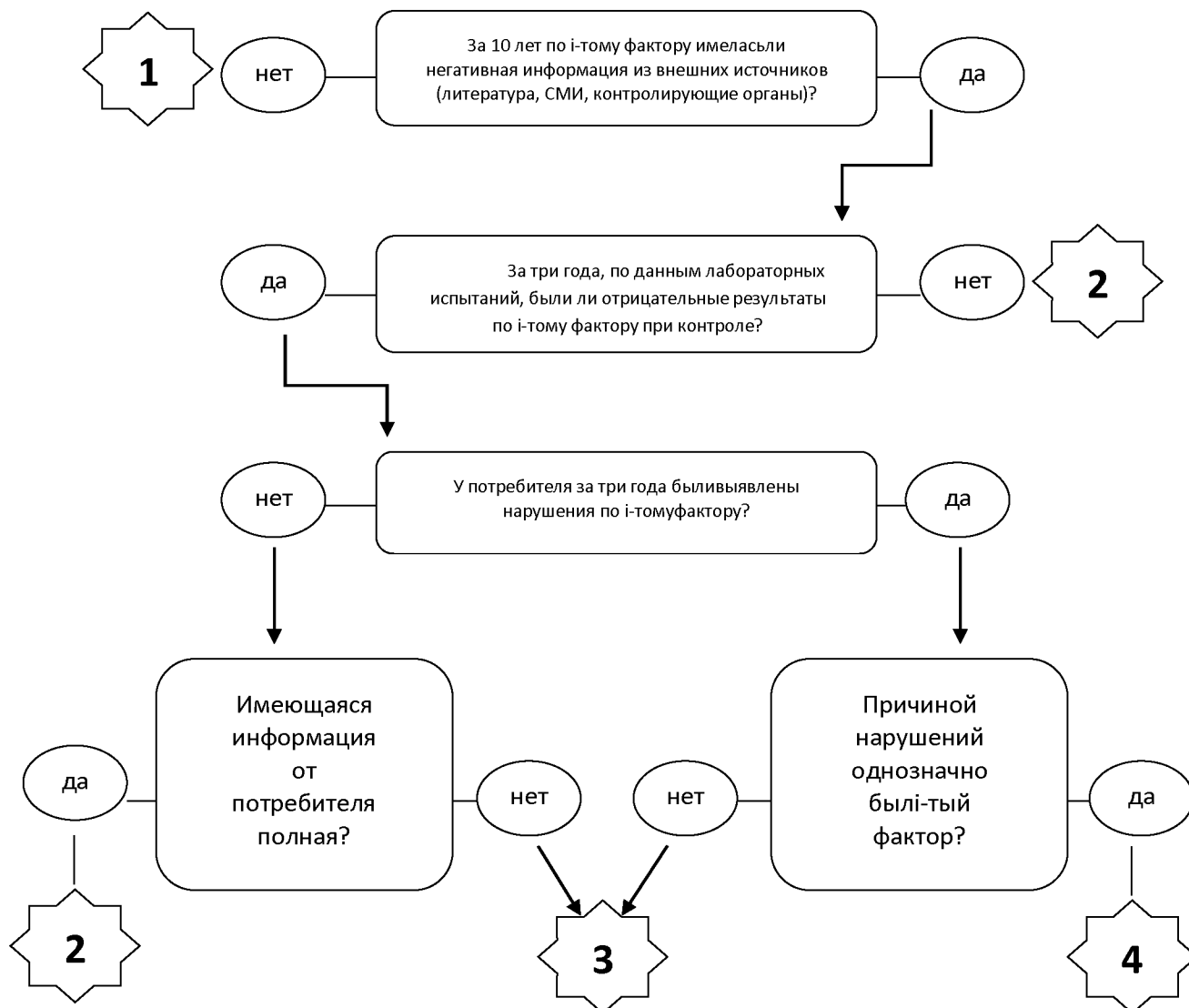


Рисунок 1 - Алгоритм оценки вероятности реализации опасного

Тяжесть последствий от реализации каждого опасного фактора (с учетом его характеристики) оценивалась экспертным методом, исходя из 4-х возможных вариантов оценки:

- легкая - отсутствует потеря трудоспособности;
- средняя - возможна потеря трудоспособности в течение нескольких дней;
- тяжелая - потеря трудоспособности на длительный срок или получение инвалидности ПТ группы;
- критическая - получение инвалидности I или II групп или летальный исход.

Необходимость учета каждого рассматриваемого опасного фактора проводилась по диаграмме анализа рисков. На диаграмму наносились точки с координатами (X)

- вероятность реализации опасного фактора, (Y) - тяжести последствий опасного фактора.



Рисунок 2- Диаграмма анализа рисков

В случае, если эта точка лежала выше или на границе допустимого риска - фактор учитывался, если ниже - то фактор не учитывался.

Таблица 1 - Выбор учитываемых опасных факторов

№ п/п	Наименование опасного фактора	Вероятность реализации	Тяжесть последствий	Необходимость учета
1	КМАФ _{АнМ} (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)	2	3	+
2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	2	3	+
3	E. coli (Кишечная палочка)	2	2	-
4	Бактерии рода Proteus (Протей)	2	2	-
5	Enterococcus (Энтерококки)	2	2	-
6	Salmonella (Сальмонеллы)	2	3	+
7	Yersinia enterocolitica (Иерсинии)	2	3	+
8	Listeria Monocytogenes (патогенная листерия)	2	3	+
9	S. aureus (стафилококки)	2	3	+
10	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	2	3	+
11	Токсичные элементы	2	3	+
12	Радионуклиды	2	4	+
13	Гистамин	2	3	+

14	Нитрозамины	2	3	+
15	Пестициды	2	3	+
16	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- иодобные ПХБ	2	3	+
17	Элементы моющих, дератизационных и др. средств	3	2	+
18	Нитраты	2	2	-
19	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1 Афлатоксин М 1; охратоксин А фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).	2	4	+
20	Антибиотики	2	2	-
21	Птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности	2	2	-
22	Металлопримеси	2	2	-
23	Осколки стекла	2	2	-
24	Личные вещи персонала	2	2	-
25	Строительные материалы	2	2	-

Перечень учитываемых опасных факторов при производстве продукции

Таблица 2 - Перечень учитываемых опасных факторов при производстве продукции общественного питания (салатов, первых блюд, вторых блюд, третьих блюд, выпечки).

№ п/п	Наименование учитываемого опасного фактора
1	КМАФАнМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов)
2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки
3	Salmonella (Сальмонеллы)
4	Yersinia enterocolitica (Иерсинии)
5	Listeria monocytogenes (патогенная листерия)
6	S. aureus (стафилококки)
7	Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)
8	Токсичные элементы
9	Радионуклиды
10	Гистамин
11	Нитрозамины
12	Пестициды
13	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ
14	Элементы моющих, дератизационных и др. средств

15	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).
----	---

Выбор критических контрольных точек при производстве продукции

Алгоритм выбора критических контрольных точек

Критические контрольные точки определяются с помощью алгоритма, представленного на рисунке 3.

При этом проведен анализ по каждому учитываемому опасному фактору и рассмотрены все операции, включенные в блок-схему технологического процесса. С целью сокращения числа критических контрольных точек без ущерба обеспечения безопасности к ним не отнесены точки, в отношении которых систематически осуществляются предупреждающие действия.

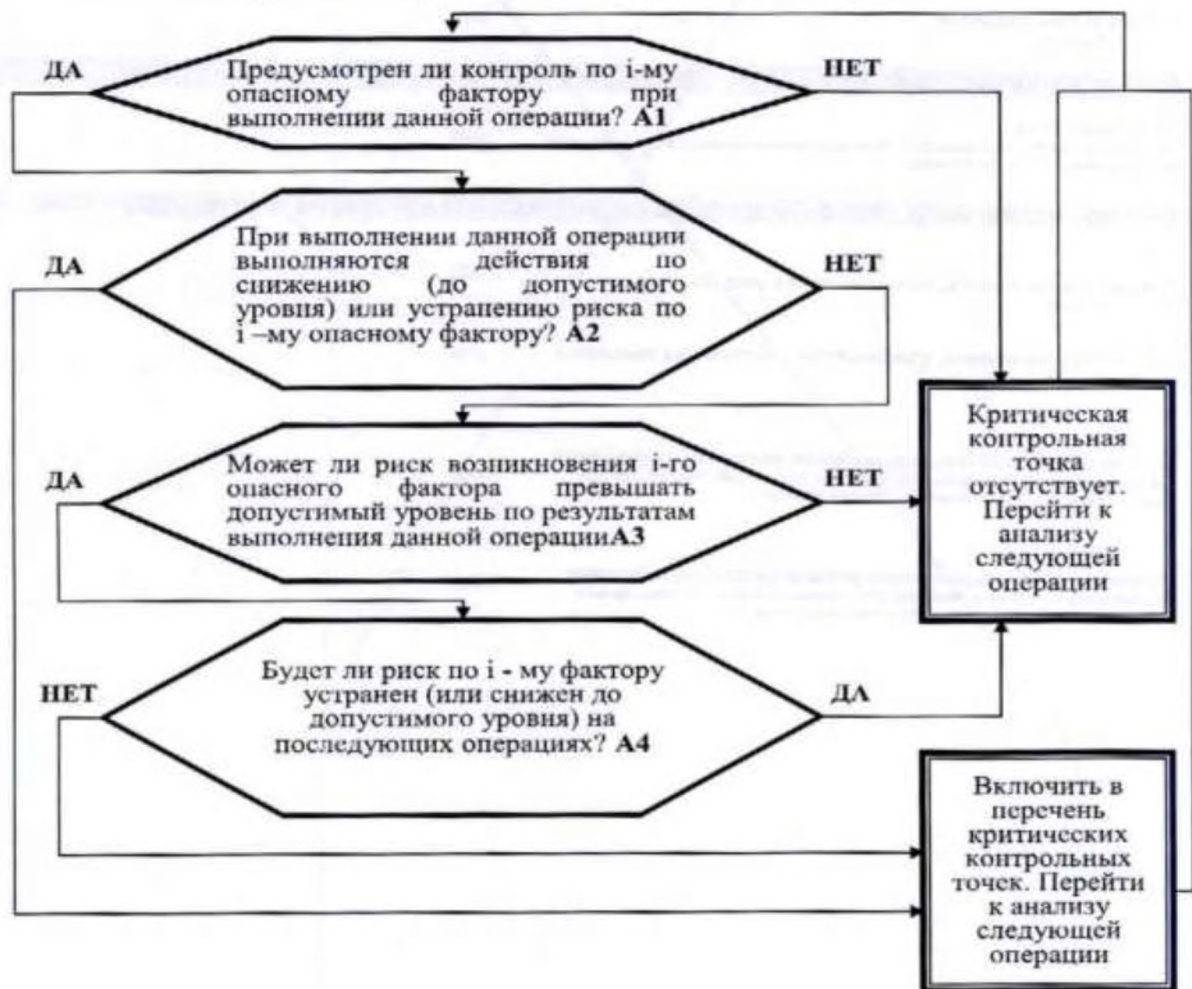


Рисунок 3 - Алгоритм выбора ККТ в технологическом процессе

1.1 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – салатов (ККТС)

1.2

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1С
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф, (кроме п/ф для выпечки) в соответствии с ТИ, ТК, СанПиН, НД	+	-	+	+	
7.	Приготовление кулинарных п/ф для выпечки в соответствии с ТИ, ТК, СанПиН, НД	+	-	+	+	
8.	Термическая обработка в соответствии ТК	+	+			ККТ2С
9.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
10.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
11.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
12.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
13.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан. обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 1.2.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3С
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		

6.	Приготовление кулинарных п/ф					
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4С
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан. обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 1.2.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5С
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		

12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан.обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		
-----	---	---	---	---	--	--

Таблица 1.2.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1С	ККТ3С	ККТ5С
Термическая обработка в соответствии ТК	ККТ2С	ККТ4С	

Таблица 1.2.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 1.1	ККТ1С, ККТ3С, ККТ5С	1,2,3,4,5,6,7,8,9 10,11,12,13,14, 15
Термическая обработка	ККТ 1.2	ККТ2С, ККТ4С	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 1.2.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – салатов

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 1.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов.
ККТ 1.2	Термическая обработка

1.3 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – первые блюда (ККТП)

Таблица 1.3.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАнМ; № 2 – БГКП

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1П
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2П
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан. обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 1.3.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3П
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4П
8.	Добавление ингредиентов, смешивание,	+	-	-		

	порционирование					
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан.обработка камеры лифта и тележки	+	-	-		

Таблица 1.3.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	А1	А2	А3	А4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5П
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря, сан.обработка камеры и тележки	+	-	-		

Таблица 1.3.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – первые блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1П	ККТ3П	ККТ5П
Термическая обработка	ККТ2П	ККТ4П	

Таблица 1.3.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – первые блюда

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 2.1	ККТ1П, ККТ3П, ККТ5П	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 2.2	ККТ2П, ККТ4П	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 1.3.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – первых блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 2.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов.
ККТ 2.2	Термическая обработка

1.4 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – вторые блюда (ККТВ)

Таблица 1.4.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГКП

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1В
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		

4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2В
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 1.4.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3В
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4В
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 1.4.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5В
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 1.4.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – вторые блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1В	ККТ3В	ККТ5В
Термическая обработка	ККТ2В	ККТ4В	

Таблица 1.4.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – вторые блюда

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 3.1	ККТ1В, ККТ3В, ККТ5В	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 3.2	ККТ2В, ККТ4В	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 1.4.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – вторых блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 3.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 3.2	Термическая обработка

1.5 Выбор критических контрольных точек при производстве кулинарной продукции – третьи блюда (ККТТ)

Таблица 1.5.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАНМ; № 2 – БГКП.

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1Т
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2Т
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 1.5.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus

(стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТЗТ
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4Т
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10	Раздача, доставка в буфеты-раздаточные, порционирование	+	-	-		
11.	Раздача, доставка готовой кулинарной продукции в комнаты для проживающих, порционирование	+	-	-		
12.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 1.5.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины, патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5Т
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-			
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		

5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-			

Таблица 1.5.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – третьи блюда

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1Т	ККТ3Т	ККТ5Т
Термическая обработка	ККТ2Т	ККТ4Т	

Таблица 1.5.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – третьи блюда

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 4.1	ККТ1Т, ККТ3Т, ККТ5Т	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 4.2	ККТ2Т, ККТ4Т	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 1.5.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – третьих блюд

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 4.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 4.2	Термическая обработка

1.6 Выбор критических контрольных точек при производстве

кулинарной продукции – выпечки (ККТБ)

Таблица 1.6.1 - Опасные факторы: № 1 – КМАФАнМ; № 2 – БГКП

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ1Б
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ2Б
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача, доставка в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 1.6.2 - Опасные факторы: № 3 - Salmonella (Сальмонеллы); № 4-Yersinia enterocolitica (Иерсинии); № 5 -Listeria monocytogenes (патогенная листерия); № 6- S. aureus (стафилококки); № 7- Психротрофные микроорганизмы (pseudomonas, дрожжи, плесневые грибы, микрококки)

№ п/п	Наименование операции	A1	A2	A3	A4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ3Б
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-	-		
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	+			ККТ4Б
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача, доставка в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-	-		

Таблица 1.6.3 - Опасные факторы: № 8- Токсичные элементы; № 9- Радионуклиды; № 10 - Гистамин; № 11- Нитрозамины; № 12 – Пестициды; № 13 - Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ; № 14 - Элементы моющих, дератизационных и др. средств сан. обработки; № 15 - Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин)

№ п/п	Наименование операции	А1	А2	А3	А4	Наличие ККТ
1.	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	+	+			ККТ5Б
2.	Хранение замороженного сырья, п/ф	+	-			
3.	Хранение охлажденного сырья, п/ф	+	-	-		
4.	Хранение сырья, п/ф, вспомогательных материалов при комнатной температуре	+	-	-		
5.	Дефростация	+	-	-		
6.	Приготовление кулинарных п/ф	+	-	+	+	
7.	Термическая обработка	+	-	-		
8.	Добавление ингредиентов, смешивание, порционирование	+	-	-		
9.	Раздача, доставка в зал столовой	+	-	-		
10.	Мойка кухонной посуды и инвентаря	+	-			

Таблица 1.6.4 - Сводная таблица ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

Наименование операции	Опасные факторы №№		
	1-2	3-7	8-15
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1Б	ККТ3Б	ККТ5Б
Термическая обработка	ККТ2Б	ККТ4Б	

Таблица 1.6.5 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

Наименование операции	Объединенная ККТ	Исходные ККТ	Учитываемый опасный фактор №№
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ 5.1	ККТ1Б, ККТ3Б, ККТ5Б	1,2,3,4,5,6,7,8, 9,10,11,12,13,14,15
Термическая обработка	ККТ 5.2	ККТ2Б, ККТ4Б	1,2,3,4,5,6,7

Таблица 1.6.6 - Перечень ККТ при производстве кулинарной продукции – выпечка

№ ККТ	Наименование операции
ККТ 5.1	Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов
ККТ 5.3	Термическая обработка

1.7 Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции: салатов, первых блюд, вторых блюд, третьих блюд, выпечки

Таблица 1.7 - Перечень объединенных ККТ при производстве кулинарной продукции

Наименование операции	Объединенная ККТ	Перечень ККТ при производстве				
		Салаты	Первые блюда	Вторые блюда	Третьи блюда	Выпечка
Доставка, приемка сырья, п/ф, вспомогательных материалов	ККТ1	1.1	2.1	3.1	4.1	5.1
Термическая обработка	ККТ2	1.2	2.2	3.2	4.2	5.2

График уборки пищеблока

Генеральная уборка проводится ежемесячно на 3 неделе в пятницу

- мытьё окон, чистка отстойников.
- чистка полов и плинтусов с использованием соответствующих чистящих средств.
- мытьё столов и стеллажей.
- мытьё стен в обеденном зале, дверей и батарей.
- мытьё холодильников, электроприводов, светильников (с электриком)

График еженедельной уборки пищеблока:

- мытьё с применением моющих средств стен, осветительной арматуры.
- очистка стекол от пыли и копоти.
- мытьё вытяжек с удалением образовавшегося жира и копоти.

График ежедневной уборки пищеблока.

- мытьё полов.
- удаление пыли и паутины с подоконников, фильтров, сушилок для рук.
- уборка раковин для мытья рук.
- мытьё полосы раздачи, кулера ,
- чистка плит и жарочного шкафа.

График на апрель 2021.

	Месяц Апрель 2021																													
	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
	Чт	Пт	Сб	Вс	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт
Ежедневная	X	X	В	В	X	X	X	X	X	В	В	X	X	X	X	X	В	В	X	X	X	X	X	В	В	X	X	X	X	X
Еженедельная	-	-	В	В	-	-	S	-	-	В	В	-	-	S	-	-	В	В	-	-	S	-	-	В	В	-	-	S	-	-
Генеральная	-	-	В	В	-	-	-	-	-	В	В	-	-	-	-	-	В	В	-	-	-	-	Q	В	В	-	-	-	-	-

X- Ежедневная уборка

S- Еженедельная уборка

Q- Генеральная уборка

В - Выходной

Журнал учета дезинфекции и дератизации

Дата предоставления документа специализированной организацией	Наименование документа (например, акт выполненных работ) и /или проведенные мероприятия*	Личная подпись ответственного лица

*Примечание: отдельно указываются мероприятия по дезинфекции в случае их проведения по запросу организации

Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных,
в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия
в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
4. Обслуживание столовой техникума по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ - СМС, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий).

Производственный контроль включает:

Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой действительностью

Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно - эпидемиологическому благополучию населения.

Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния

на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП ГАПОУ МО «Егорьевский техникум». Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет директор ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» и лицо, назначенное по приказу.

Перечни должностей, подлежащих медицинским осмотрам и санитарно-гигиеническому обучению

Учреждение в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии со следующими Перечнями:

Приложение № 15. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессионально-гигиенической подготовке в соответствии с установленными требованиями.

Приложение № 16. Перечень подлежащих профессионально-гигиеническому обучению согласно приказа МЗ РФ №229 от 29.06.02г «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации.

№	Должность	Медицинский осмотр	Гигиеническое обучение
1	Заведующий столовой	1 раз в год	1 раз в год
2	Заведующий производством	1 раз в год	1 раз в год
3	Калькулятор	1 раз в год	1 раз в год
4	Повар	1 раз в год	1 раз в год
5	Кладовщик	1 раз в год	1 раз в год
6	Кухонный рабочий	1 раз в год	1 раз в год
7	Зам директора по УВР	1 раз в год	1 раз в год
8	Зам директора по АХЧ	1 раз в год	1 раз в 2 года
9	Соц. педагог	1 раз в год	1 раз в 2 года
10	Зав структурным подразделением	1 раз в год	1 раз в 2 года
11	Техник по зданию	1 раз в год	1 раз в 2 года

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»
Астрова Л.С.

Политика ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Основная цель в области качества и безопасности продукции:

Предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей (учеников, сотрудников)

Задачи ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции,
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла,
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции,
4. Повышение эффективности пользования ресурсов,
5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП,
6. Предоставление потребителю (ученикам, сотрудникам) контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам,

Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции являются:

1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции,
2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции,
3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции,
4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи,
5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требования по безопасности и качества продукции,

6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

Руководство ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах Учреждения и потребителей

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Московской области «Егорьевский техникум»
(ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»)**

ПРИКАЗ23.04.2021№ 454

г. Егорьевск

О создании рабочей группы в техникуме по разработке и внедрению принципов ХАССП

В целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП),

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Организовать и назначить постоянно действующую группу ХАССП в техникуме по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:

- 1.1 Зверобоевой Е.Б. - заместителя директора по УВР, координатор
- 1.2 Кладовой О. В. - социального педагога, технический секретарь
- 1.3 Кирышиной Н. И. - заместителя директора по АХЧ, член рабочей группы ХАССП
- 1.4 Ботовой Н. В. - заведующего структурным подразделением - член рабочей группы ХАССП
- 1.5 Смерчинской Е. И. - заведующей хозяйством - член рабочей группы ХАССП
- 1.6 Монаховой Е. С. - заведующей столовой - член рабочей группы ХАССП
- 1.7 Корягиной Н. В. - заведующей производством - член рабочей группы ХАССП.

2. Рабочей группе ХАССП в техникуме разработать и внедрить систему ХАССП.

3. Рабочей группе ХАССП в техникуме подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству реализуемой продукции в столовых техникума, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими столовые техникума.

4. Рабочей группе ХАССП в техникуме обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить регулярную работу по ведению соответствующих форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.

5. Координатору утвердить функции рабочей группы ХАССП в техникуме и рабочий план с распределением обязанностей между членами группы.

6. Рабочей группе ХАССП в техникуме проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.

7. Данный приказ довести до сведения членов действующей группы ХАССП.

Директор

Л.С. Астрова

**Журнал учета результатов медицинских осмотров работников
(в т.ч. связанных с раздачей пищи)**

N п/п	Ф.И.О. работника	Должность	Дата прохождения медицинского осмотра	Медицинское заключение	Дата следующего медицинского осмотра
1	2	3	4	5	6

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф. И. О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранен)	Подпись медицинског о работника (ответственн ого лица)
1.							
2.							
3.							

Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой

Дата	Обнаруженные санитарные недочеты	Предложения по устранению санитарных недочетов	Дата исполнения	Результат контроля исполнений	Подпись проверяющего
1	2	3		4	5

График учета регистрации и контроля эксплуатации ультрафиолетовой бактерицидной установки.

День недели	Условия обеззараживания	Время включения	Время выключения
Понедельник	В присутствии	9-00	13-00
Вторник	В присутствии	9-00	13-00
Среда	В присутствии	9-00	13-00
Четверг	В присутствии	9-00	13-00
Пятница	В присутствии	9-00	13-00

Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

№ п/п	Суть претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции	Дата регистрации обращения	ФИО лица, принявшего обращение	Решение по факту обращения	Срок исполнения	Ответственный за исполнение

ГОСТ Р 54762-2011.

Программы предварительных требований
по безопасности пищевой продукции.**Меры по предотвращению перекрестного загрязнения****Общие требования**

Должны применяться программы по предотвращению, контролю и выявлению загрязнения. Они должны включать меры по предотвращению физического, аллергенного и микробиологического загрязнения.

Микробиологическое перекрестное загрязнение

Должны быть четко определены зоны, в которых существует возможность микробиологического перекрестного загрязнения (воздушным путем или в зависимости от расположения технологических потоков), и должен быть разработан и внедрен план изолирования (зонирования).

Должна быть выполнена оценка опасностей для определения потенциальных источников загрязнения, чувствительности продукции и подходящих для соответствующих зон и мероприятий по управлению, таких как:

- 1) отделение сырья от конечной или готовой к употреблению продукции
- 2) структурное разделение - физические барьеры, стены или отдельные здания;
- 3) контроль доступа с требованием переодевания в соответствующую рабочую одежду;
- 4) разделение маршрутов перемещения (людей, материалов) или оборудования и инструментов (включая использование маркированных инструментов);
- 5) перепады давления воздуха.

Управление аллергенами

Должна быть представлена информация об аллергенах, которые имеются в продукции и согласно рецептуре могут появиться в связи с возможными перекрестными контактами при производстве. Эта информация должна содержаться в этикетке на продукции для конечного потребителя и в этикетке или сопроводительной документации к продукции, подлежащей дальнейшей переработке. Продукция должна быть защищена от непреднамеренного случайного контакта с аллергенами посредством очистки оборудования, смены оборудования и (или) установки последовательности выпуска продукции. Перекрестный контакт с аллергенами в процессе производства может возникать:

1) из-за наличия следов продукции из предыдущей производственной партии, очистка от которых не может быть выполнена в достаточной степени вследствие технических ограничений;

2) вследствие вероятного контакта при нормальном производственном процессе с продуктами или ингредиентами, произведенными на других линиях или в той же или прилегающей производственной зоне.

Продукция, подлежащая переработке и содержащая аллергены, должна использоваться только:

а) при изготовлении продукции, содержащей такие же аллергены;

б) в технологическом процессе, который продемонстрировал способность удалять или уничтожать аллергенный материал.

Персонал, работающий с пищевой продукцией, должен получать специальную подготовку для ознакомления с аллергенами и соответствующими методами производства.

Физическое загрязнение

При использовании хрупких материалов должны быть разработаны требования к их периодическому осмотру и должны применяться специальные процедуры на случай разрушения изделий из хрупких материалов. Следует избегать, насколько это возможно, применения в оборудовании хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса

Форма рабочего листа ХАССП по ГОСТ 51.705.1 - 2001

Наименование продукта _____

Наименование технологического процесса _____

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр и его предельные значения	Процедура мониторинга	Контролирующие действия	Регистрационно-учетный документ
1	2	3	4	5	6	7

Перечень потенциально опасных факторов.

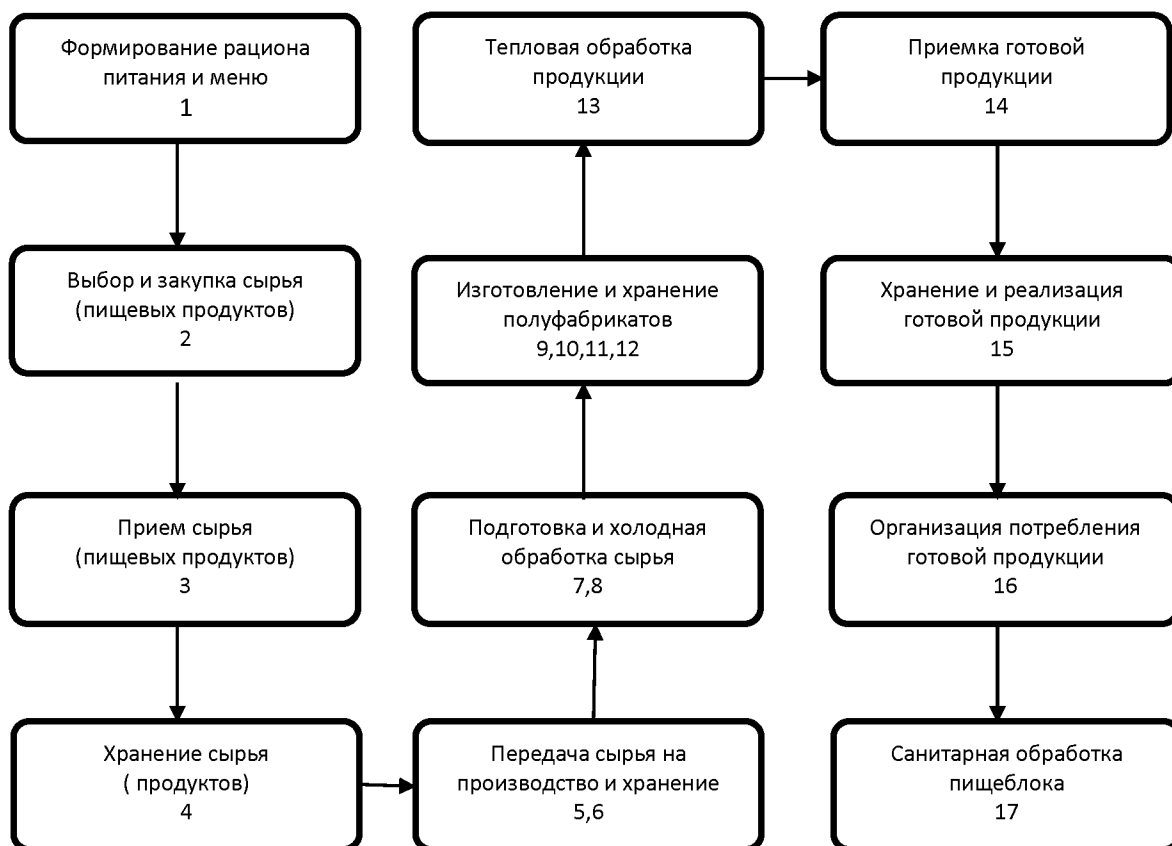
№ п/п	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
1. Микробиологическая опасность		
1	КМАФАнМ (Количество мезофильно-аэробных и факультативноанаэробных микроорганизмов)	Косвенный показатель, указывающий на возможность микробиологической порчи, зараженность патогенными микроорганизмами. Учитывается при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала, а также при санитарной оценке воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
2	БГКП - бактерии группы кишечной палочки	Косвенный показатель, указывающий на вероятность фекальных заражений. Определяет степень загрязнения оборудования, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды.
3	<i>E. coli</i> (Кишечная палочка)	Энтеробактерии, встречаются патогенные варианты. Является косвенным показателем фекального загрязнения. Учитывается при оценке санитарногигиенического состояния производства, качества проведенной дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
4	Бактерии рода <i>Proteus</i> (Протей)	Показатель санитарного состояния оборудования и тары, указывает на задержку и гнилостную порчу сырья. При высокой степени обсеменения продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции
5	<i>Enterococcus</i> (Энтерококки)	Второй, после БГКП, санитарно-показательный микроорганизм.
6	<i>Salmonella</i> (Сальмонеллы)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, контаминированные сальмонеллами.
7	<i>Yersinia enterocolitica</i> (Иерсинии)	Патогенная бактерия. Относится к тому же семейству, что и <i>E. coli</i> . Это повсеместно распространенный микроорганизм. Он как <i>Listeria</i> , имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа <i>Yersinia</i> - вода.
8	<i>Listeria monocytogenes</i> (патогенная листерия)	Листерии широко распространены в почве, растениях и фекалиях животных. Способны размножаться при температуре от минус 0,1 °С до плюс 44°С. Листерииоз

		характеризуется высокой смертностью, протекает по типу менингитов. Особенно опасен для беременных, смертность новорожденных более 70%.
9	<i>S. aureus</i> (стафилококки)	Практически все связанные со стафилококком медицинские проблемы подразумевают присутствие именно золотистого стафилококка. При попадании в клетку бактерии золотистого стафилококка вызывают аллергические и воспалительные реакции, выделяемые ими ферменты действуют против иммунитета клеток, парализуя их, и тем самым они открывают доступ в организм другим инфекциям. Выделяемые в процессе жизнедеятельности клеток золотистого стафилококка яды вызывают тяжелейшие отравления и даже токсический шок. При этом они прекрасно подстраиваются под любые антибиотики и даже нейтрализуют их действие.
10	Психротрофные микроорганизмы (<i>pseudomonas</i> , дрожжи, плесневые грибы, микрококки)	Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции при холодильном хранении (от + 1°C до + 10°C)
2. Химическая опасность		
11	Токсичные элементы	Свинец (Pb), мышьяк (As), кадмий (Cd), ртуть (Hg), хром (Cr), олово (Sn), медь (Cu), цинк (Zn). При превышении допустимых уровней наблюдаются специфические симптомы отравления. Свинец оказывает вредное воздействие на обмен веществ на клеточном уровне. Ртуть (особенно органическая) обладает высокой токсичностью, поражает нервную систему. Биологические последствия отравления ртутью выражаются в мутагенном, тератогенном, эмбриотоксическом действии. Кадмий очень медленно выводится из организма, вызывает хронические отравления. Может привести к нарушению функции почек, утрате обоняния.
12	Радионуклиды	Цезий-137, стронций-90. Попадая в организм радионуклиды занимают место необходимого нам кальция в костях, нарушая их структуру.
13	Гистамин	Гистамин образуется в результате жизнедеятельности некоторых бактерий, образующих фермент гексидиндскарбоксилазу. Как только образуется фермент гексидиндекарбоксилаза, он индуцирует образование гистамина, даже если бактерии уже неактивны. Токсин образуется чаще в результате

		порчи продукта при длительном хранении продукции при относительно низкой температуре. Образование гистамина характерно для отдельных видов рыб - тунца, скумбрии, лосося, сельди. Гистамин вызывает отравления, аллергические реакции.
14	Нитрозамины	Сумма НДМА и НДЭА.
15	Пестициды	Гексахлорциклогексан (α, i, у - изомеры), Алдрин, ДДТ и его метаболиты, 2,4-D кислота, ее соли и эфиры. Гептахлор. Токсическое воздействие пестицидов проявляется в нарушении центральной нервной системы, патологии желудочно-кишечного тракта.
16	Полихлорированные бифенилы, диоксины, диоксин- подобные ПХБ	Сложная смесь дифенилов, имеющих разную степень хлорирования. Признаками отравления являются; похудание, пигментация ногтей и кожи, головная боль, воспаление слизистой, увеличение лимфоузлов, дегенеративные изменения печени, нервной системы
17	Элементы моющих, дератизационных и др. средств	Остаточное количество хлорной извести, хлорамина и т.д. Неблагоприятные органолептические показатели. При значительных количествах возможны отравления.
18	Нитраты	Нитраты из овощей, фруктов либо зерновых в условиях влажности и тепла или в процессе пищеварения в кишечнике человека под действием микрофлоры толстой кишки превращаются в нитритные соединения. Эти вещества в большом количестве опасны для здоровья человека.
19	Микотоксины (в том числе: Афлатоксин В 1; Афлатоксин М 1; охратоксин А; фумонизины; патулин; зеараленон; Т-2 токсин; фикотоксин).	Микотоксины - продукты жизнедеятельности плесневых грибов - большинство из них опасно при регулярном воздействии, кроме того, они обладают способностью накапливаться в органах и тканях, постепенно отравляя организм. Микотоксины являются природными загрязнителями зерна, злаковых, бобовых, семян подсолнечника, а также овощей и фруктов.
20	Антибиотики	Антибиотики используются в животноводстве и при обработке овощей и фруктов. Проблема содержания антибиотиков в продуктах относится как к животным, так и к растительным продуктам.
3. Физические опасности		
21	Птицы, грызуны, насекомые, отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны.
22	Металлопримеси	Элементы технологического оснащения. Продукты износа машин и оборудования, в т. ч. металлические

		осколки. Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода и др.
23	Осколки стекла	Электрические лампы, плафоны.
24	Личные вещи персонала	Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования и др.
25	Строительные материалы	Штукатурка, краска, кусочки дерева и др.

**Блок-схема
основных технологических процессов при организации питания**



Цифрами 1-17 обозначены критические контрольные точки;

- 1- соблюдение требований к рациону питания и меню.
- 2- соответствие сырья требованиям к продукции для детского питания.
- 3- качество и количество сырья (продуктов), температурный режим транспортировки продуктов.
- 4 – условия (температура, влажность) хранения (реализации) и соблюдение сроков годности сырья и готовых продуктов промышленного производства.
- 5 – качество сырья (продуктов) при передаче на производство.
- 6 – условия (температура, влажность) хранения и соблюдение сроков годности продуктов суточного запаса.
- 7 – соблюдение технологических требований к обработке кулинарной продукции.
- 8 – соблюдение правил сбора, хранения и утилизации отходов.
- 9 – соблюдение технологических требований при изготовлении полуфабрикатов.
- 10 – условия (температура, влажность) и сроки хранения полуфабрикатов.
- 11 – качество изготовленных полуфабрикатов.
- 12 – режим охлаждения полуфабрикатов, прошедших тепловую обработку.
- 13 – соблюдение технологических требований, режима и продолжительности тепловой обработки, в т.ч. инструментальный контроль температур
- 14 – контроль (бракераж) качества готовой продукции общественного питания.

15 – соблюдение сроков и условий (в т.ч. температуры) хранения и реализации готовой продукции общественного питания.

16 – раздача и прием пищи детьми.

17 – соблюдение требований к уборке помещений пищеблока и санитарной обработке оборудования.

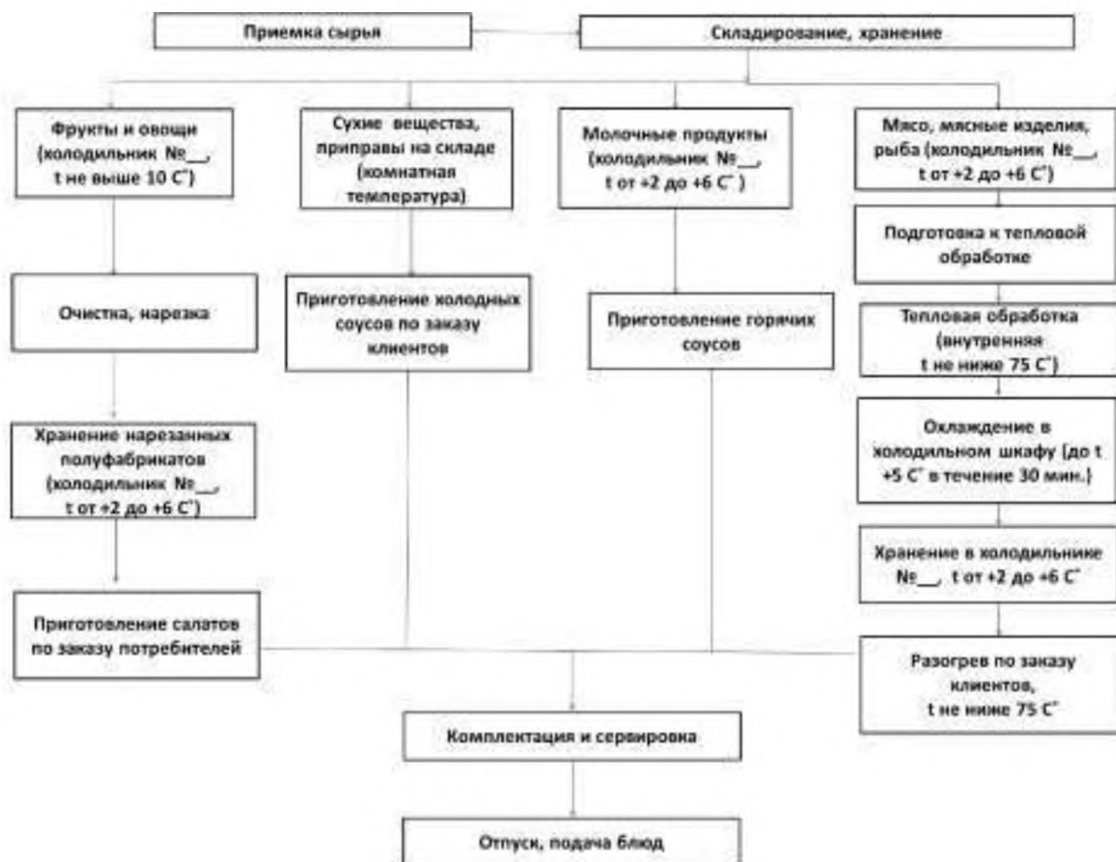
**Блок-схема
технологического процесса предприятия
общественного питания**



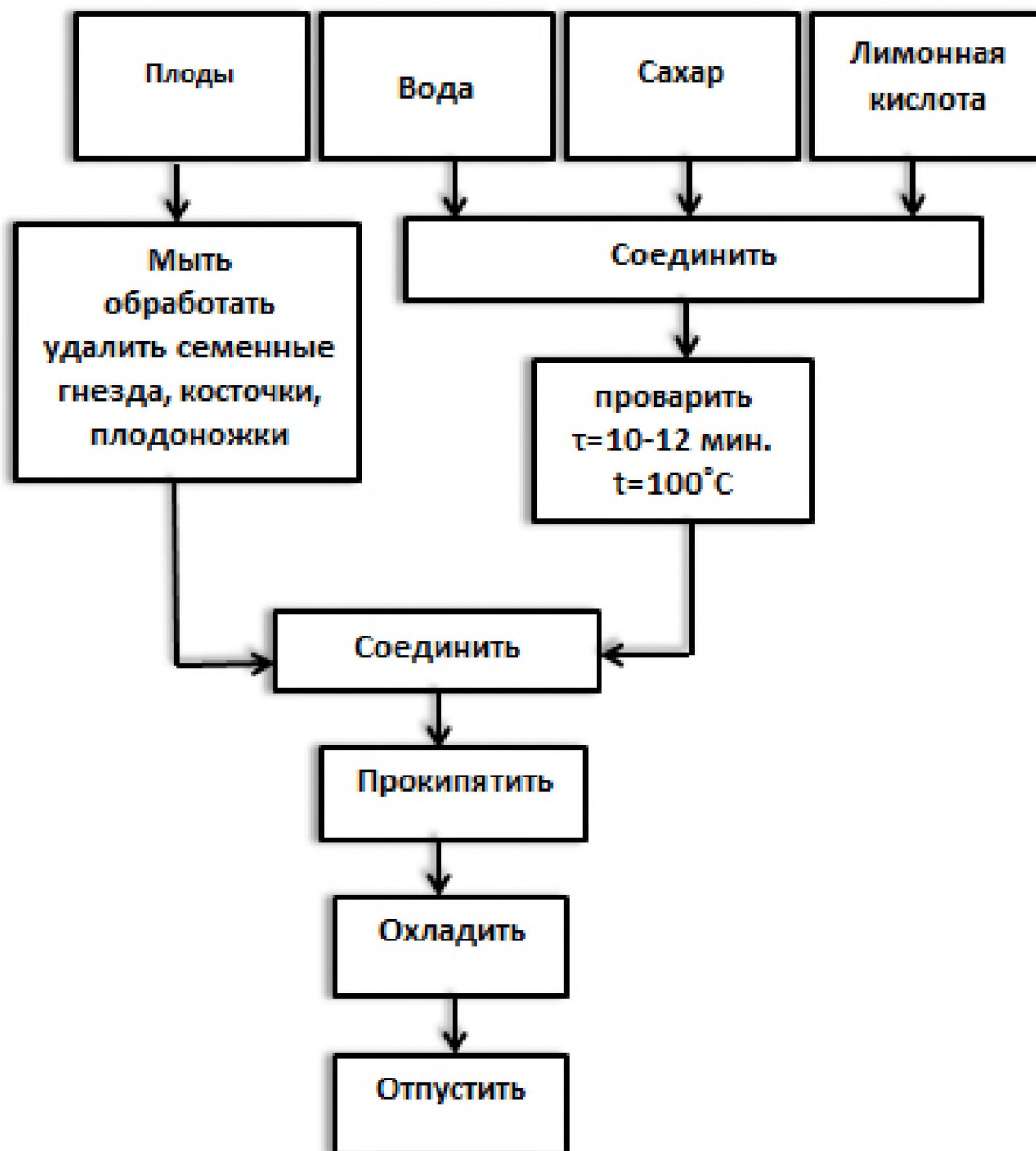
Блок-схема технологического процесса приготовления первых блюд



Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд



**Блок-схема
технологического процесса приготовления напитков**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления
кондитерских изделий**

