

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2

Ю.В. Поротникова

12 мая 2022г.

ПЛАН (ПРОГРАММА)

производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, основанных на принципах ХАССП в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Верхнепашинская средняя общеобразовательная школа № 2»

Дата введения в действие 12 мая 2022г.

Разработано: _____

МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2

Перечень основных учитываемых потенциально-опасных факторов (опасностей) при производстве пищевой продукции на пищеблоке школьной столовой МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2».

- 1) **Микробиологические** — большинство патогенных бактерий, плесени, вирусы.
- 2) **Химические** — химические вещества, консерванты (моющие средства, отдельные пищевые добавки и др.)
- 3) **Физические** — агенты, причиняющие физический вред потребителю (стекло, пластмасса, любые посторонние включения).
- 4) **Аллергены** - все ингредиенты в выпускаемой продукции, способные вызвать пищевую аллергию.

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика
1) Микробиологические опасности		
1.1.	Мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы группы микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45° С оптимальная температура 35-37° С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70°С при часовой экспозиции. Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода. Анаэробы факультативные микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе. Болезнь у человека характеризуется внезапным и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
1.2.	Бактерии группы кишечной палочки (БГКП)	Бактерии кишечной палочки проникают из внешней среды в кишечник, размножаются в нем и выделяются во внешнюю среду с кишечным содержимым. Патогенная форма кишечной палочки может вызвать в организме человека и животных, колиэнтериты у детей раннего возраста. Обсеменение происходит при нарушении санитарного режима. Кишечная палочка - условно-патогенный микроорганизм, при ранении кишечника вызывает сепсис. Погибает при температуре 63-75°С. Вызывает токсикоинфекцию. Растет при температуре от 0° до +38° С, рН от 5 до 9. Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья и готовой продукции.
1.3.	Кишечная палочка (E.coli), E.Coli0157:H7	Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных

		условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
1.4.	E.coli 0157:H7	Относится к энтерогаморрагическим разновидностям, производящим веротоксины или shiga-like яды, вызывающие кровавую диарею. Являются наиболее распространенной причиной почечной недостаточности у детей. Очень устойчив к кислоте.
1.5.	Бактерии рода Proteus (Протей)	Условно-патогенные микроорганизмы, обитают в кишечнике. Иногда являются возбудителями гнойных и септических заболеваний. Представители рода Протеус могут вызывать пищевые отравления (Proteus vulgaris, Proteus mirabilis. Обсеменение пищевых продуктов бактериями рода Протеус происходит вследствие нарушения санитарного режима при выработке пищевых продуктов. Хорошо развивается в фарше при температуре 16°C до 43°C. Погибает при температуре +60°C через 1 час, при температуре до +80°C - через 5 минут. Устойчивы к низким температурам. Симптомы энтерита - головная боль, слабость, рвота, тошнота, понос.
1.6.	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы: Bacillus cereus	Условно-патогенные спорообразующие микроорганизмы. Широко распространены в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания — почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. Растет при pH = 9-9,5, а при pH=4,5-5 прекращают свое развитие. Оптимальная температура развития 30-32°C, макс+37°-48°C, миним. +10°C. В мясо попадает в процессе убоя и разделки туш. При содержании 10 и более клеток в 1 г продукта вызывают пищевые отравления.
1.7.	Энтерококки (Enterococci)	Возбудителями энтерококковых инфекций являются стрептококки. Они выделены в группу фекальных стрептококков. Факультативные анаэробы, энтерококки выдерживают нагревание при температуре 60°C в течение 30 минут. Тепловые режимы обработки мясных продуктов являются для них губительными. Выдерживают длительное время охлаждения до температуры - 20° С. Галофилы размножаются при содержании поваренной соли до 17%, растут при pH=3,0-12,0. Устойчивы к высушиванию. Быстро размножаются в самых разнообразных пищевых продуктах при комнатной температуре и температуре +37°C. Источник заражения пищевых продуктов - больные животные, коровы пораженные маститом, также больные люди или бактерионосители, у которых стрептококки могут находиться в носоглотке, либо с поражением желудочно-кишечного тракта. Признаки заболевания - боли
1.8.	Сульфитредуцирующие клостридии (Sulf.red.clostridia) Клостридии перфрингенс (Cl.perfringens)	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий. Факультативный анаэроб, способен к спорообразованию, устойчив к температурным воздействиям, способен к быстрому размножению, образует энтеротоксин. По токсико-инфекциям занимает третье место после пищевых отравлений сальмонеллезного и стафилококкового происхождения. Токсины накапливаются в продуктах при X= 18-20°C и выше. Устойчивые споры погибают при 1+80° С через 30 мин. Является возбудителем газовой гангрены, некротического энтерита, дизентерии, пищевых токсикоинфекций у человека. Возбудитель может находиться в пищевых продуктах, в фекалиях.
1.9.	Шигеллы (Shigella)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Факультативно-

		<p>анаэробные бактерии из семейства Энтеробактерий устойчивы к физическим и химическим факторам. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в продукте большого количества бактерий.</p> <p>Возбудитель дизентерии человека.</p>
1.10.	Золотистый стафилококк (Staphylococcus aureus)	<p>Входит в группу патогенных микроорганизмов. Факультативный анаэроб, спор и капсул не образует, устойчив к неблагоприятным воздействиям, выделяет энтеротоксины. Условием возникновения пищевой интоксикации является массовое обсеменение продуктов стафилококками в условиях, способствующих их размножению.</p> <p>Пищевые интоксикации вызывает Staphylococcus aureus - опасный для человека вид, который образует токсикозы. Определено 5 типов стафилококковых энтеротоксинов. Оптимальным условием образования стафилококкового энтеротоксина является температура 28-37°C, pH +6,6-7,2. При температуре ниже 10° С образование токсина прекращается. Стафилококки хорошо размножаются в мясе, особенно в фарше, в кондитерских изделиях, в салатах. В продуктах с наличием стафилококков их токсинов органолептических изменений не наблюдается. Интоксикация обычно наступает в течение 2-4 часов после принятия пищи. Симптомы: тошнота, слабость, головокружение, тяжелая боль в области живота.</p>
1.11.	Возбудитель ботулизма (Cl. botulinium)	<p>Широко распространен в природе. Основная среда обитания - почва. Способен к спорообразованию, строгий анаэроб, устойчив к воздействию внешней среды. Вызывает тяжелые заболевания с тяжелыми последствиями. Действующим началом является ботулинистический токсин. Тяжелый пищевой токсикоз вызван употреблением в пищу продуктов (мясных, рыбных, овощных консервов), содержащих ботулинистический токсин. Токсин из кишечника быстро попадает в кровь и поражает центральную нервную систему. Наступает расстройство глотания, расстройство или ослабление слуха и нарушение двигательных функций. В тяжелых случаях возможны паралич дыхания и сердечная недостаточность, что может вызвать смерть. существует 7 видов возбудителей ботулизма А, В, С, Э, Е, Р, О.</p> <p>Человек чувствителен к токсинам типа А, В, Е, Р, а животные - к токсинам типа С, Э. Накапливается в анаэробных условиях.</p> <p>Токсин разрушается при кипячении за 10-20 мин., вегетативная форма гибнет при температуре 80°C через 15-30 мин, споры выдерживают кипячение до 6 часов.</p>
1.12.	Listeria monocytogenes	<p>Широко распространена в почве, растениях и фекалиях животных. Обладает психотропным действием, способна расти при +1°C, размножаться в холодной, влажной среде. Инфекционная болезнь сельскохозяйственных животных, ведущая к поражению центральной нервной системы, моноцитозу в крови и очагам некроза в паренхиматозных органах.</p>
1.13.	Yersinia enterocolitica	<p>Относится к тому же семейству, что и E. сой и Salmonella. Эта повсеместно распространенный микроорганизм. Он как Listeria, имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины.</p> <p>Основной источник патогенов типа Yersinia - это сырое молоко и вода, накапливается также в овощах, в мясе крупного рогатого скота и птице при недостаточной кулинарной обработке или вторичном обсеменении. Массовые появления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком. Вызывает общую интоксикацию, острые инфекционные заболевания, поражающие желудочно-кишечный тракт, опорно-двигательный аппарат, печень.</p>
1.14.	Сальмонелла	<p>Входит в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость</p>

	(Salmonella); Бактерии сальмонеллезной группы (S.typhi, S.paratyphi)	людей сальмонеллезом продолжается оставаться во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Бактерии рода Сальмонеллеза - мелкие палочки, спор и капсул не образует, аэроб, слабощелочная среда (7,2-7,6), оптимальная температура +36° С, может развиваться от 6°С до 46°С. Ведущее место занимают сальмонелла группы В, а именно сальмонелла Тифимуриум. В желудочно-кишечном тракте от эндотоксина (продукт жизнедеятельности сальмонелл) начинается воспалительный процесс, нарушается всасывающая способность кишечника и перистальтика. Признаки слабость, головная боль, повышенная температура.
1.15.	Бактерии рода Bacillus: гнилистные - B.subtilis, уксуснокислые – B.megatherium B brevis	Широко распространяются в природе. Основная среда обитания - почва. С пылью обсеменяют все виды сырья, оборудования, пищевые продукты. Вызывают порчу сырья: прогоркание, закисание, газообразование. Термостойкость спор обеспечивает их значительное остаточное содержание и в продуктах, получаемых с термообработкой. У человека пищевые токсикоинфекции характеризуется внезапным началом и бурным развитием, выраженной интоксикацией организма, гастроэнтероколитом.
1.16.	Бактерии рода Clostridium, гнилистные –Cl.putridium; маслянокислые - Cl. Maserans и др.	Широко распространены в природе. Обсеменяют сырье растительного происхождения, молочные продукты. Споры очень термостойки. Вызывают процессы гниения, масляного и уксусного брожения, газовое разрыхление пищевого сырья и продуктов, порчу консервов. Оказывает токсическое действие на человека.
1.17.	Дрожжи и плесени	Широко распространены в природе. Образуют споры. Вызывают порчу всех видов растительного и животного сырья (овощей, фруктов, зерна, мяса, яиц, молочных продуктов), вспомогательных материалов, готовой продукции. Процессы брожения, прогорания, поверхностного разложения происходит как при комнатной температуре, так и при хранении в холодильнике. Вызывает у человека отравление, расстройство желудочнокишечного тракта, диарею.
1.18.	Дрожжеподобные грибы родов: Candida, Endomycopsis, Torulopsis и др.	Микроорганизмы почвы. Есть споровые формы. Отдельные представители при систематическом контакте вызывают кандидозы.
1.19.	Токсичные плесневые грибы	Споровые природные паразиты растительного сырья (овощи, зерно, орехи). Продуцируют термостойкие микотоксины, способные вызвать острые интоксикации и медленно протекающие канцерогенные процессы. Выделение токсинов связано, как правило, с неблагоприятными условиями внешней среды, накоплением большого числа живых клеток в продукте.
1.20.	Молочно-кислые бактерии: лактобациллы, молочный стрептококк, лейконосток	Распространены в молоке и молочных продуктах, в растительном (зерно, сахар, фрукты, овощи) сырье, встречаются в воде. Вызывают порчу сахаросодержащего сырья и продуктов и продуктов с образованием кислоты, газа, слизи. При превышении пределов - оказывает токсическое действие на человека.
1.21.	Микрококки	Широко распространены в природе, постоянно обитают на слизистых оболочках человека и животных. Являются наиболее распространенной причиной хронических заболеваний верхних дыхательных путей, пищевых токсикозов, гнойничковых заболеваний кожи.
1.22.	Картофельная, сенная палочка	Бактерии попадают в муку при размолу зерна, которое заражается, главным образом, в процессе уборки. В медицинской литературе имеются данные о патогенности спорообразующих микроорганизмов

2) Химические опасности

2.1.	Токсичные элементы: - свинец - мышьяк - кадмий - ртуть	Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способностью накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отделенными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам и правилам, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.д. проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.
2.2.	Токсичные элементы упаковочных материалов (формальдегид)	Источник - искусственные материалы, дезинфекционные препараты. Влияние на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возбудитель раковых опухолей.
2.3.	Митоксины (патулин, афлатоксин В1, афлатоксин М1, дезоксиниваленон, т-2 токсин, зеараленон)	Митоксины - большая группа низкомолекулярных метаболитов, продуцируемых микроскопическими грибами. Наиболее часто подвержены поражению ими продукты растительного происхождения. Наряду с выраженным общим токсическим действием обладают канцерогенными, мутагенными, глюкоиногенными свойствами.
2.4.	Пестициды	В готовую продукцию попадают через сырье, технологическую воду. Влияние на человека - канцерогенное, мутагенное, кумулятивное воздействие.
2.5.	Радионуклиды	Источник попадания в сырье и готовую продукцию - радиоактивные выбросы. Влияние на человека - канцерогенное воздействие.
2.6.	Нитраты	Источник - загрязненные пищевые продукты и сырье растительного происхождения. Вызывают острое общее отравление, канцерогены, мутагены.
2.7	Антибиотики (левомицитин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин, стрептомицин)	Источник - ветеринарные препараты. Влияние на человека - аллергия, дисбактериоз.
2.8	ГМИ (генетически модифицированные источники)	Продукты растениеводства, микроорганизмы из ГМИ. Влияние на человека - мутагены.
2.9	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств	Растворы хлорсодержащих, щелочных и кислотных дезинфицирующих средств и моющих средств. Могут вызывать ожоги разной степени тяжести. Они могут стать причиной депрессии, гипертонии, гастрита, аллергии, язвы желудка, могут привести к раковым заболеваниям. Самое распространенное недомогание от использования чистящих средств - это дерматит.

3) Физические факторы (опасности)

3.1.	Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источником могут быть деревянные предметы производственного оснащения, деревянная тара, при проведении строительных работ, могут присутствовать в сырье. При попадании могут вызывать порезы рта и горла, удушье.
3.2	Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования, одноразовые перчатки, шапочки, бахилы).	При несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил производства возможно попадание в продукт. Могут вызвать удушье.
3.3	Бумага и упаковочные материалы (обрывки целлофановой, полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки)	Попадание в продукт возможно при несоблюдении санитарно-гигиенических норм и правил при производстве. Могут вызвать удушье.
3.4	Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Источники микробиологического обсеменения продукции на последней стадии. Могут попасть в продукт при несоблюдении правил личной гигиены. Могут вызвать у человека расстройства желудочно-кишечного тракта, диарею.
3.5	Камни	Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло. Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами.
3.6	Металл	Может находиться в сырьевых компонентах. Болты, гайки, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.
3.7.	Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства (стеклянные градусники, электрические лампочки, окна, посуда, инвентарь, пластиковые колпаки на оборудовании и т.д). Может вызывать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.
3.8	Загрязнение из окружающей среды предприятия	Пыль, семена деревьев и растений Могут вызвать у человека аллергию, пищевое отравление.
3.9	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении. Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны, трудно обнаруживаемы. Могут привести к отравлению.
3.10	Элементы технологического оснащения	Мелкие части оборудования, болты, гайки, кусочки электропроводов могут вызывать порезы, повреждения зубов, удушье.
3.11	Продукты износа машин и оборудования	Осколки деталей, подвергающихся заточке, ножи.
3.12.	Металлопримеси	Может находиться в сырьевых компонентах, металлическая стружка - при неправильном содержании оборудования. Может вызвать травму, удушье, повреждение зубов, когда частицы острые - порезы ротовой полости, пищевода, желудочно-кишечного тракта.

4) Аллергены

Перечень аллергенов, используемых при изготовлении продукции общественного питания (в соответствии с ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»):

1. Яйца и продукты их переработки
2. Молоко и продукты его переработки (в том числе лактоза)
3. Орехи и продукты их переработки
4. Арахис и продукты его переработки
5. Кунжут
6. Мука, злаки, содержащие глютен, и продукты их переработки
7. Сельдерей и продукты его переработки.
8. Рыба и продукты ее переработки
9. Соя и продукты ее переработки
10. Диоксид серы и сульфиты
11. Злаки, содержащие глютен и продукты их переработки

Продукты, содержащие скрытый глютен

- Мясные консервы
- Овощи и овощные консервы, в которые добавлены пшеничная или овсяная мука, ячмень
- Томатные пасты
- Сыры
- Какао-смеси
- Какао
- Гранулированный чай

Зав производством / _____ /
« » 2022г.

Полухова Е.В.

1. Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями

Рабочей группой определен перечень опасных факторов и проведен анализ опасностей, которыми надо управлять для обеспечения безопасности пищевых продуктов.

Для идентификации опасностей использованы данные о характеристиках продукции (спецификации на сырье и спецификация на готовую продукцию, блок-схемы производства пищевой продукции в пищеблоке).

При выборе ККТ рассмотрены все учитываемые опасные факторы:

1 Опасные факторы связанные с персоналом и производственной средой, представлены в **таблице 1**,

2 План управления опасностями, связанными с производственной средой и персоналом, в **таблице 2**,

3 Опасные факторы связанные с используемым сырьём, представлены в **таблице 3**,

4 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями при входном контроле сырья и материалов в **таблице 4**;

5 Опасные факторы приведенные для выпускаемых блюд - **таблица 5**

6 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд и изделий на каждой операции, включенных в блок-схемы - в **таблицах с 6 - 16**.

ОДР-область допустимого риска, ОДН- область не допустимого риска

ККТ контрольно критическая точка

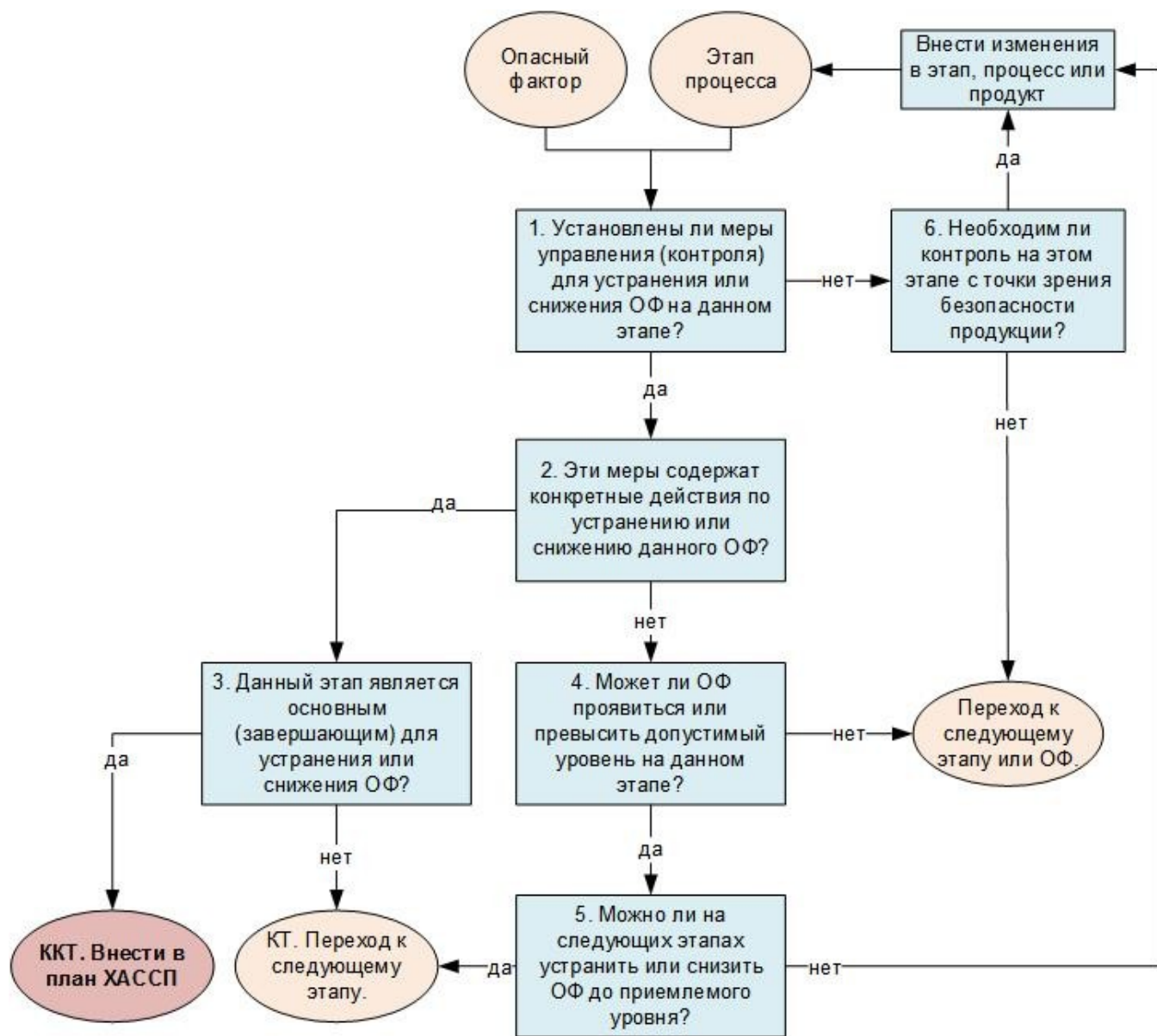
ШОПМ программа предварительных обязательных мероприятий

Влияние на здоровье (тяжесть последствий)	область недопустимого риска				
	А - может вызвать летальный исход				
Б - может вызвать тяжелое заболевание					
В - может вызвать заболевание					
Г - может вызвать легкое заболевание					
Д - не оказывает существенного влияния					
	1 - Практически нет	2 - Вероятность мала	3 - Средняя степень вероятности	4 – Достаточно вероятно	5 - Высокая вероятность
	Вероятность проявления опасного фактора				

Для точного определения критических контрольных точек разработан инструмент - дерево принятия решений. Это диаграмма, которая описывает ход логических рассуждений при изучении опасности на каждом этапе производственного процесса. Отвечая последовательно на вопросы дерева принятия решений, группа ХАССП принимает решение о целесообразности установления критической контрольной точки на данном этапе.

Применение дерева принятия решений должно быть гибким, с учетом того, где происходит процесс: в производстве, на этапе заготовки сырья, переработки, хранения, реализации или в других процессах. Члены рабочей группы должны использовать дерево принятия решений в описанной ниже последовательности, но при этом руководствуясь здравым смыслом. Следует отметить, что этот метод не может применяться во всех ситуациях, могут использоваться и другие методы.

Для определения критических контрольных точек процесса необходимо ответить на каждый вопрос последовательно по каждому этапу, где выявлены значимые опасные факторы, и по каждому установленному опасному фактору.



1 Опасные факторы, связанные с персоналом и производственной средой, представлены в таблице 1:

Таблица 1

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
Микробиологические опасности		
Персонал	От наличия заболеваний персонала (гепатита А, ротавируса, ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, гнойничковых заболеваний кожи рук и т. д.), Заражение через грязные руки, которые могут быть источником патогенной и условнопатогенной микрофлоры.	Да При ненадлежащем осмотре персонала, допуске к работе персонала с признаками заболеваний. При несоблюдении правил мытья рук.
Вода	Микробиологические показатели (общее микробное число, общие колиформные бактерии и др.), химические показатели	Да При несоответствии по микробиологическим показателям, химическим показателям
Наличие плесени в производственных помещениях	Перекрестное загрязнение пищевой продукции через воздух	Да При повышенной влажности в помещении и ненадлежащем состоянии помещений, при отсутствии вентиляции или её неисправности
Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны. Являются переносчиками инфекционных заболеваний.	Да При отсутствии профилактических мероприятий, предупреждающих заселение объектов грызунами, наличии нор грызунов, нарушении периодичности проведения дератизации, дезинсекции, отсутствии защитных сеток на открывающихся фрамугах.
Химические опасности		
Остаточные количества моющих, дезинфицирующих средств	Ингибирующие вещества. Источник - моющие и дезинфицирующие вещества.	Да При нарушении требований к приготовлению растворов, инструкций по санитарной обработке помещений, оборудования, инвентаря, посуды, при недостаточном смывании моющих и дезинфицирующих средств
Остаточные количества средств	Могут быть источником перекрестного химического	Да
Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
для обработки помещений от грызунов и насекомых	заражения пищевых продуктов	При нарушении порядка проведения дератизации, дезинсекции
Физические опасности		
Строительные материалы, (нависшая штукатурка, сколы плитки, отслоившаяся краска, пыль от ремонтных работ)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Причиной попадания в продукты может служить неудовлетворительное состояние стен, потолков и не проведение косметического ремонта стен и потолков или проведение строительных работ на предприятии во время производственного процесса и загрязнение пищевых продуктов,
Личные вещи (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов. Так же являются источником микробиологического обсеменения.	Да При несоблюдении инструкции личной гигиены
Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти). Загрязнения от санитарной одежды	Являются источниками микробиологического обсеменения, ногти могут вызвать порезы.	Да Могут попасть в продукты при несоблюдении правил личной гигиены, правил ношения санитарной одежды, несвоевременная смена загрязненной санитарной одежды.

Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да При отсутствии контроля за состоянием оборудования
Продукты износа машин и оборудования (осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей)		Да Источник: детали машин и механизмов. При отсутствии контроля за состоянием оборудования, несвоевременной заменой изношенного оборудования
Осколки стекла	Могут быть причиной удушья, порезов рта, горла, повреждения зубов.	Да Источник: стеклянные градусники, электрические лампы при повреждении, стеклянная посуда
Загрязняющий фактор от	Пыль, семена растений.	Да
Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность
окружающей среды	Источник микробиологического загрязнения.	При отсутствии защитных сеток на окнах.

2. План управления опасностями, связанными с персоналом и производственной средой, представлены в таблице 2:

Таблица 2

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	План управления опасностями			
				Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	Предупреждающие действия
1	Персонал	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле (серьги, украшения и т.д.) в карманах (расчески, мелкие вещи личного пользования), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти), загрязнения от спецодежды (пуговицы, нитки, кусочки ткани)	1	2	ОДР	ШПОПМ Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены
		М	Загрязнения от гнойничковых, инфекционных заболеваний (гепатит А, ротавирусы и т. д.)	2	3	ОНР	ШПОПМ Соблюдение личной гигиены Инструкция о правилах личной гигиены, ведение осмотров и записей в Гигиенический журнал (сотрудники)
		Х	-	-	-	-	
2	Посетители	Ф	Попадание посторонних предметов, находящихся на теле, в карманах	1	2	ОДР	ШПОПМ Соблюдение инструкции о посещении производственных помещений посторонними лицами (посетителями)
		М	Загрязнения от заболеваний	1	3	ОДР	
		Х	-	-	-	-	
3	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов (строительные материалы, штукатурка, краска, продукты износа машин и оборудования, элементы технического оснащения.)	1	2	ОДР	ШПОПМ Проведение своевременного ремонта стен и потолков, ПНР и ТО оборудования Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока

№ п/п	Источник опасности	Вид опасности	Описание опасности	План управления опасностями			Предупреждающие действия
				Вероятность появления	Тяжесть	Риск по диаграмме	
	Инфраструктура и производственная среда	Ф	Попадание посторонних предметов - осколки стекла и т.д.)	1	4	ОНР	<p>ППОПМ</p> <p>План помещения со схемой потоков движения персонала, сырья, материалов, готовой продукции, чистой и грязной посуды, отходов.</p> <p>ППОПМ</p> <p>Соблюдение периодичность проведение работ по дератизации и дезинсекции раз в месяц по договору Инструкция по уборке помещений Инструкция по санитарной обработке оборудования</p>
		Ф М	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, являются переносчиками инфекционных заболеваний.	1	3	ОДР	
		М	Развитие микроорганизмов в помещениях при несоблюдении санитарных требований	2	2	ОДР	
		М	Загрязнения микроорганизмами окружающей среды	1	2	ОДР	
		Х	Попадание дезинфицирующих и моющих веществ на продукты по причине нарушения технологии санитарной обработки помещений Остаточные количества средств для обработки помещений от грызунов и насекомых	1	3	ОДР	
4	Вода	М	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по микробиологическим показателям	1	3	ОДР	<p>ППОПМ</p> <p>Периодические лабораторные испытания в соответствии с ППК</p>
		Ф	-	-	-		
		Х	Загрязнение продукции при контакте с водой, не соответствующей требованиям по химическим показателям	1	2	ОДР	
5	Воздух	М	Может быть источником микробного загрязнения, плесеней, дрожжей	1	3	ОДР	<p>ППОПМ</p> <p>Своевременная обработка стен и потолка противогрибковыми и дезинфицирующими средствами</p>
		Ф	-	-	-		
		Х	-	-	-		
6	Оборудование, инвентарь	М	Дополнительное обсеменение продукции при недостаточно эффективной мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря	1	3	ОДР	<p>Соблюдение инструкции по санитарной обработке оборудования и инструкций о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.</p> <p>Соблюдение режима мытья оборудования и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования</p>
		Ф	Попадание посторонних предметов элементов технологического оснащения (мелкие части оборудования: гайки, шурупы, болты, винты и т.д.)	1	2	ОДР	
		Х	Остатки моющих и дезинфицирующих средств при нарушении санитарной обработки	1	1	ОДР	
			Количество проточной воды для смыва остатков моющих средств должно быть достаточным. Для проверки достаточности смывания применять «Эоми Тест фенолфталеин» или индикаторную лакмусовую				

3. Опасные факторы, связанные с используемым сырьём, представлены в таблице 3.

Таблица 3

Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
Мука пшеничная хлебопекарная А (аллерген, содержит глютен)				
-	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, ократоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи), зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	Металломагнитные примеси	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Изделия хлебобулочные из пшеничной муки, из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки А				
-	В хлебобулочных изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральных примесей, признаки болезней и плесени Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды	-	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Крупы А				
-	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, радионуклиды (цезий-137), ократоксин А, вредные примеси, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Посторонние примеси, камушки	Да (глютен)	Указание наличия в составе блюд
Макаронные изделия А				
Для макаронных изделий яичных (патогенные в т.ч. сальмонеллы)	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), радионуклиды (цезий-137), микотоксины, пестициды	-	Да (глютен)	
Молоко и молочные продукты А				
Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, молочнокислые микроорганизмы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, микотоксины М1, радионуклиды, подтверждаются декларациями о соответствии. Меламин, диоксины*	Кусочки полиэтилена	Да	Указание наличия в составе блюд
Овощи свежие, зелень свежая				
Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	Шелуха от лука	-	
Фрукты сушеные				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Косточки от фруктов	-	
Фрукты свежие				
-	Токсичные элементы, пестициды, микотоксин патулин (яблоки)	-	-	
Лавровый лист сушеный				

Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии.	Токсичные элементы, пестициды	-	-	
Консервы натуральные				
Требования промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы группы В, негазиобразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы, мезофильные	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	-	-	
Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
клостридии <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. Botulinum</i> и (или) <i>C. Perfringens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).				
Дрожжи хлебопекарные				
БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, <i>S.aureus</i> , Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Бумага, полимерная пленка от упаковки		
Повидло, джемы				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины (патулин)	Кусочки пластика		
Соль поваренная пищевая, сахар				
-	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды	Посторонние примеси	-	
Мясо				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, ПтопосуТодепез	Токсичные элементы (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), антибиотики, пестициды, радионуклиды	Инеродные тела (остатки упаковки, кости, хрящи)	-	
Полуфабрикаты мясные				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы, ПтопосуТодепез, плесени	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды	-	-	
Мясо птицы				
Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Кости, хрящи	-	
Яйца куриные пищевые ^А				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Токсичные элементы, пестициды, антибиотики	Яичная скорлупа	Да	Указание наличия в составе блюд
Консервы овощные				

Нарушение требований промышленной стерильности (Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы группы В, негазообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативноанаэробные микроорганизмы, мезофильные клостридии <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. Perfrin-gens</i> , мезофильные клостридии кроме <i>C. botulinum</i> и (или) <i>C. Perfrin-gens</i> , неспорообразующие микроорганизмы и (или) плесневые грибы и или дрожжи).	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, олово (для консервов в сборной жестяной таре), пестициды, радионуклиды	Частицы банок при вскрытии	-	
Рыба и рыбная продукция ^А				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), <i>S.aureus</i> , <i>L.monocytogenes</i> , <i>V. Parahaemolyticus</i> , сульфитредуцирующие клостридии, паразиты	Токсичные элементы, гистамины, нитрозамины, пестицидов, полихлорированные бифенилы, радионуклиды, диоксины	Рыбные кости	Да	Указание наличия в составе блюд
Масложировая продукция (масло растительное)				
Вид опасности (опасные факторы)				
Микробиологические	Химические	Физические	Аллерген	
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25 г, Дрожжи, Плесени	Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), микотоксины, пестициды, афлатоксин В1, показатели окислительной порчи, бенз(а)пирен, радионуклиды	кусочки пластика	-	
Какао-порошок				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), плесени, дрожжи	Токсичные элементы, пестициды, микотоксины: афлатоксин В1	Бумага, от упаковки	-	
Напиток кофейный				
КМАФАнМ, БГКП (колиформы), сальмонеллы, дрожжи, плесени	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, кофеин (у кофейного напитка)		-	
Чай				
КМАФАнМ, плесени	Токсичные элементы	Бумага, от упаковки -	-	
Специи и пряности				
Токсичные элементы, пестициды	Патогенные в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, плесени, сульфитредуцирующие клостридии.	Бумага, полиэтилен от упаковки	-	
Мучные кондитерские изделия ^А				

Патогенные микроорганизмы, в т. ч. Сальмонеллы, КМАФАМ, БГКП, S.aureus, Плесени, Бактерии рода, Proteus	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, охратоксин А, вредные примеси,	-	да
---	--	---	----

*Диоксины, меламин определяются в случае обоснованного предположения о возможном их наличии в сырье.

4 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями при входном контроле сырья и материалов.

№ на блок схеме	Опасности при входном контроле изложены в таблице 4: Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	Таблица 4 План управления опасностями
1.1 1.2	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	М	Возможно присутствие в сырье патогенных микроорганизмов и их рост из-за нарушения температурных режимов транспортирования, особенно молочная продукция, которая не подвергается термической обработке	1	2	ОДР					ППОПМ	Контроль сроков годности и температуры при доставке в транспортном средстве. Визуальный контроль по органолептическим показателям. Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов. Наличие разрешительных документов- декларации, протоколы испытаний, вет свидетельство.
		Ф	Возможно загрязнение сырья и материалов (перекрестные загрязнения) при нарушении условий транспортирования	1	2	ОДР					ППОПМ	
1.1 1.2	Входной контроль, разгрузка и взвешивание	Х	Возможно загрязнение пищевых продуктов при нарушении товарного соседства и совместном транспортировании пищевых продуктов и химических средств. Возможно наличие в сырье остаточных количеств токсичных элементов (кадмий, ртуть, мышьяк, свинец), олова (для консервов в сборной жестяной таре), антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, нитратов, ГМО) при отсутствии документов, подтверждающих безопасность	1	3	ОДР					ППОПМ	Проведение входного контроля поступающего сырья, продуктов и материалов. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
1.3	Хранение сырья, полуфабрикатов, продуктов	М	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье, полуфабрикатах, продуктах из-за нарушения температурных режимов хранения и при нарушении товарного соседства при хранении (сырое- готовое)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 1	Соблюдение условий хранения сырья и пищевых продуктов. Журнал хранения. Журнал учета температурных режимов и влажности
		Ф	Нарушение упаковки при хранении, попадание посторонних предметов	1	2	ОДР					ППОПМ	
		Х	Нарушение товарного соседства при хранении	1	3	ОДР					ППОПМ	

5. Опасные факторы, приведенные для изготавливаемых блюд и продукции представлены в таблице 5.

Таблица 5

Наименование опасного фактора	Краткая характеристика опасности	Возможна ли опасность	План управления опасностями
Токсичные элементы (все блюда):	Канцерогены, аллергены. Могут накапливаться в организме, приводят к интоксикации, потере трудоспособности. Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, записи в Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Свинец			
Кадмий			
Ртуть			
Мышьяк			
Антибиотики (блюда из яиц, творога, мяса, мяса птицы, молока):	Антибиотики и продукты их метаболизма могут стать причиной аллергии, или симптомов отравления, иммунизировать патогенную микрофлору (она становится устойчива к антибиотикам), способствовать развитию микозов.	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты. Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Левомецетин			
Тетрациклиновая группа			
Гризин			
Бацитрацин			
Пестициды (все блюда), мг/кг	Являются канцерогенами, мутагенами, способны накапливаться в организме	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, закупаемой продукцией	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
ГХЦГ и изомеры			
ДДТ и его метаболиты			
Г ексахлорбензол			
Ртутьорганические			
2,4-Д кислота, ее соли, эфиры			
Радионуклиды (блюда из мяса, рыбы, мучные кулинарные изделия, изделия	Канцерогены	Да. Возможно попадание в продукцию с загрязненным	Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты,
из творога, каши) бк/кг		сырьем, закупаемой продукцией	Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража
Цезий -137, стронций -90			скоропортящейся пищевой продукции
Нитрозамины Сумма НДМА и НДЭА (блюда из рыбы)	Канцерогены		Инструкция о входном контроле поступающих сырья, продуктов, материалов
Полихлорированные бифенилы (блюда из рыбы)	Являются мощными факторами подавления иммунитета		
Микотоксины (мучные кондитерские изделия, блюда и изделия из творога, каши):	Могут вызвать остро протекающие и медленно протекающие канцерогенные процессы.		
афлатоксин М1			
Афлатоксин В1			

Дезоксиниваленол			
T-2 токсин			
Зеараленон			
Охратоксин А			
Микробиологические показатели (все блюда и изделия):			
КМАФАнМ	Санитарно-показательные микроорганизмы, погибают при нагревании до 75°C в течении 90 мин.	Да. Возможно обсеменение при нарушении процедур по содержанию, мойке, дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, личной гигиене	Контролируется выполнением программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, санитарной обработки оборудования, помещений Инструкции о правилах личной гигиены, о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Инструкция по санитарной обработке оборудования, лабораторные испытания (смыть с посуды, рук персонала, оборудования, инвентаря) в рамках производственного контроля и лабораторные испытания блюд и
БГКП (колиформы)	Определяют степень загрязнения посуды, инвентаря, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции, воды, рук, одежды.		продукции в рамках производственного контроля.
Сульфитредуцирующие клостридии	Хорошо растут на продуктах с высоким содержанием крахмала или белка, таких как бобовые, мясные продукты, густые супы и соусы.	Да Большинство случаев бактериального отравления связаны с нарушением температурного режима при приготовлении пищи.	Соблюдение параметров технологических процессов - температурного режима и времени приготовления блюд согласно ТТК. Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.
S.aureus	Погибают при нагревании при +72°C в течение часа. Стафилококковые отравления стоят на первом месте среди бактериальных отравлений.	Да Обсеменение с оборудования, от персонала	Проведение периодического обучения и гигиенической оценки персонала, соблюдение правил личной гигиены, соблюдение санитарной обработки оборудования, помещений Инструкция по санитарной обработке оборудования Инструкция о ежедневных осмотрах работников Инструкция по уборке помещений Инструкции о правилах личной гигиены Лабораторные испытания блюд и продукции
Патогенные, в том числе сальмонеллы	Вызывают тяжелые пищевые токсикоинфекции людей. Длительно сохраняются во внешней среде, в продуктах размножаются, не изменяя внешний вид, вкус. Как правило, патогенные микроорганизмы погибают при относительно невысоких температурах (при нагревании до +70°C).	Да Заражение пищевых продуктов происходит различными путями: от больного животного, от которого получен этот продукт, от больного человека или	Входной контроль поступающего сырья, продуктов и материалов, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты. Проведение периодического обучения и гигиенической оценки персонала, соблюдение правил личной гигиены, Инструкция о правилах личной гигиены
		бактерионосителя при приготовлении или обработке продуктов, через оборудование, посуду, воздух, руки и т.д.	Инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря . Инструкция по санитарной обработке оборудования Оценка степени готовности блюд. Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.

Listeria monocytogenes	Содержатся в плохо термически обработанной продукции. Вызывают заболевания нервной системы, печени, селезенки, поражение лимфатических узлов, а так же листериоз, который может стать причиной смерти (смертность достигает 30 %).	Да Содержатся в плохо термически обработанной продукции	Соблюдение параметров технологических процессов, времени и температурных режимов приготовления блюд, оценка степени готовности блюд в соответствии с ТТК. Обеспечение и соблюдение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Своевременная эффективная санитарная обработка и дезинфекция оборудования, инвентаря; Инструкция по санитарной обработке оборудования Контроль исправности вентиляции для предотвращения формирования конденсата на поверхности. Журнал профилактического осмотра и ремонта оборудования, вентиляционной системы, водоснабжения, канализации, освещения и помещений Обеспечение непрерывности холодильной цепи и контроль за сроками годности и условиями хранения для продуктов, в которых
			листерия может развиваться в процессе хранения и реализации. Соблюдение условий хранения сырья. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках
E.coli	Способны вызвать токсикоинфекцию. Имеют способность размножаться в пищевых продуктах (например, молоко). При кипячении погибает практически сразу, при температуре 60° в течение 15 минут, дезинфицирующие вещества (растворы хлорамина, формалина и прочее) губительно действуют на кишечную палочку в течение короткого времени. Инфицироваться и служить фактором передачи инфекции могут самые различные продукты: колбаса, отварное мясо, молоко, творог, кефир и другие кисломолочные продукты.	Да С испражнениями человека, через грязные руки, оборудование, посуду, инвентарь, воду попадают на пищевые продукты, где при благоприятных условиях быстро размножаются. При грубых нарушениях правил приготовления и хранения пищи, недостаточной термической обработке, когда создаются условия для попадания и размножения. Нарушения условий и сроков реализации, хранение пищи и пищевых продуктов при высокой	Выполнение программы предварительных мероприятий в отношении обучения и гигиены персонала, соблюдение правил личной гигиены, правил мытья посуды, инвентаря и оборудования Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Соблюдение параметров технологических процессов, времени и температурных режимов приготовления блюд, условий хранения и сроков годности пищевых продуктов. Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля.
Бактерии рода Proteus	Протеи могут развиваться при температуре от 10 до 43°С, их быстрое размножение наблюдается при 20°С. Погибают при	Да При загрязнении готовых блюд, уже прошедших	Обеспечение и соблюдение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья, п/ф, и готовых продуктов при
	нагревании до 60°С через час, а до 80°С - через 5 минут. Эти бактерии устойчивы к низким температурам. Инфицированные продукты, послужившие причиной заболеваний, как правило, не изменяют своих органолептических свойств, несмотря на обильное обсеменение протеем.	термическую обработку. Это может происходить при разделке вареного мяса, птицы, рыбы на тех же столах и досках, с помощью тех же ножей или мясорубок, которые использовались и для разделки сырых продуктов, особенно если кухонное оборудование содержится в ненадлежащем санитарном состоянии. Продолжительное хранение пищевых продуктов в тепле.	производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; Выполнение санитарной обработки, мойки оборудования, помещений, инвентаря, посуды Инструкции по санитарной обработке оборудования Инструкция по уборке помещений Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Соблюдение условий хранения и сроков годности пищевых продуктов Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля .

Бактерии рода Yersinia (изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные)	Иерсинии достаточно быстро инактивируются с помощью окислителей.	Да Изделия из сырых овощей, овощи и фрукты нарезанные	Соблюдение санитарного состояния складских помещений: - ежедневная обработка моющими средствами оборудования и инвентаря, предназначенного для первичной обработки овощей и сырой мясной продукции; - соблюдение правил обработки столовой посуды, мытье и ошпаривание кипятком разделочных столов, кухонного инвентаря, овощерезок по окончании первичной и кулинарной обработки овощей и сырой мясной продукции, маркировка инвентаря, используемого для готовой пищи;
			- тщательная обработка овощей, предназначенных для приготовления салатов или выдачи их в сыром виде, мытье в проточной водопроводной воде с последующим ошпариванием кипятком, мытьем фруктов, в т.ч. citrusовых; - соблюдение регламентированных сроков хранения готовых блюд. Обеспечение и соблюдение поточности технологических процессов и отдельных зон для сырья и готовых продуктов при производстве, хранении и реализации пищевых продуктов; Выполнение санитарной обработки оборудования, помещений, инвентаря, посуды Инструкции по санитарной обработке оборудования
Дрожжи, плесени	Микроорганизмы порчи. Для уничтожения плесневых грибов достаточно подогреть пищевой продукт при 100°C (т. е. при температуре кипения воды) в течение 1—2 минут или прогреть при 85°C в течение 5— 6 минут.	Да При нарушении температурного режима хранения создаются условия для их развития. Процессы брожения, прогорания, поверхностного прокисания	Соблюдение условий хранения, контроль сроков годности, оценка внешнего вида. Не допускать использования продукции с истекшим сроком годности. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов
		происходят как при комнатной температуре, так и при хранении в холодильниках	Лабораторные испытания блюд и продукции в рамках производственного контроля .
Споровые бактерии - Bac. mesentericus (картофельная палочка) Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	При наличии картофельной палочки в хлебе наблюдается ослизнение и потемнение мякиша хлеба.	Да При использовании муки или хлеба, зараженных картофельной болезнью	Отбор поставщиков, входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия, соблюдение, Входной контроль, наличие сведений о подтверждении соответствия на сырье и продукты, записи в Журнал входного контроля сырья, продуктов и бракеража скоропортящейся пищевой продукции .

6. Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, подготовка сырья (овощей, фруктов, сыпучих продуктов, консервов и т.д)

Таблица 6

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ/ ППОПМ	План управления опасностями
2.1	Очистка поверхности щеткой, вспаривание по шву, освобождение от упаковки, органолептическая оценка	Ф	Возможно попадание посторонних загрязнений от транспортной упаковки (пыль, нитки, бумага, полиэтилен и т.д.)	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
2.2 2.3	Мойка овощей, фруктов, зелени, круп. Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных банок. Переборка круп.	М	Возможно недостаточное количество проточной воды для смывания загрязнений. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежащем промытым инвентарем, неочищенной транспортной	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение мойки в проточной воде.
2.2 2.3	Мойка овощей, грибов, фруктов, зелени, круп. Очистка, зачистка овощей, фруктов. Мойка консервных банок.	Х	Свежие фрукты и сухофрукты обработанные сульфитами - сернистый ангидрид (диоксидом серы E220)	1	2	ОДР					ППОПМ	Свежие фрукты, обработанные сульфитами перед применением хорошо промыть в чистой горячей воде.
	Переборка круп.	Ф	Камушки, посторонние примеси в крупах, зелени	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр, переборка круп, зелени. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
2.4	Просеивание муки	Ф	Посторонние примеси	1	3	ОДР					ППОПМ	Замена неисправных сит. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

7 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, подготовка яиц куриных пищевых и приготовление блюд и изделий с яйцами

Таблица 7

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
3.1	Освобождение от упаковки, внешний осмотр	М	Возможен рост микроорганизмов из-за наличия мелких трещин, незаметных невооруженным глазом, насечки, наличия пороков. Риск снижается при термической обработке яиц.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Осмотр каждой партии Контроль целостности яиц Инструкция по обработке яиц

		Ф	Возможно попадание яичной скорлупы при нарушении целостности яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	
3.2	Мойка яиц, органолептическая оценка, контроль целостности	М	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы во внутрь яиц из-за несоблюдения инструкции по мойке яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Наличие и соблюдение Инструкции по обработке яиц
3.3	Дезинфекция / (в соответствии с инструкцией) Контроль целостности яиц	М	Возможно попадание микрофлоры загрязненной скорлупы (патогенных микроорганизмов, в т. ч. сальмонелл) во внутрь яиц из-за несоблюдения инструкции по обработке яиц и не эффективной дезинфекции. Риск будет снижен при тепловой обработке	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Наличие и соблюдение инструкции по обработке яиц, наличие мерных емкостей для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов, обучение персонала приготовлению растворов. Инструкция по приготовлению и обращению с моющими и дезинфицирующими средствами
3.4	Ополаскивание	Х	Возможно остаточное количество дезинфицирующего средства на яйцах	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к температуре воды и времени ополаскивания, концентрации дезинфицирующего раствора, (наличие инструкции). Достаточное количество воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств
3.5	Укладка сырых обработанных яиц во внутрицеховую тару	М	Возможно сохранение и рост микроорганизмов из-за ненадлежащего санитарного состояния тары для обработанных яиц	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Использование промаркированной емкости для яиц обработанных
3.6	Варка яиц	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке яиц	2	3	ОНР	+	+			ККТ 2	Время варки яиц не менее 10 минут
3.6.1	Приготовление омлетов	М	Возможно сохранение микроорганизмов при недостаточной тепловой обработке. Несоблюдение температуры приготовления в жарочном шкафу (Т 180-200°С) Нарушение толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)	2	3	ОНР	+	+			ККТ 3	Время приготовления не менее 10 минут при температуре 180-200°С толщины слоя омлета (не более 2,5-3,0 см)
3.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, достаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	Раздача блюд из яиц разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции. Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей

3.8	Порционирование и раздача блюд из яиц	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, наличие перчаток при порционировании блюд. Инструкция о правилах личной гигиены персонала Включение бактерицидной лампы при порционировании. Журнал учета работы бактерицидной лампы Соблюдение сроков хранения и реализации. Инструкция по хранению
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумажку.
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока

8 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, приготовление салатов и холодных блюд

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
							8	9	10	11		
4.1	Мойка овощей, фруктов, зелени Очистка, зачистка	М	В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей их мойки. Возможны перекрестные загрязнения при работе с ненадлежаще промытым инвентарем и использованием не промаркированного инвентаря.	2	2	одр					ППОПМ	Соблюдение режима мойки в проточной воде перед очисткой и зачисткой.
4.2	Обработка в 10 % растворе поваренной соли или 3 % растворе уксуса зелени, овощей в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.	М	Возможны попадания в готовые блюда яиц гельминтов и цист патогенных простейших из-за плохо промытых овощей и зелени	1	3	одр					ППОПМ	Соблюдение правил обработки. контроль: - наличия мерных емкостей для приготовления раствора; - порядка приготовления раствора; - времени выдержки.

Таблица 8

4.3	Шинкование овощей, нарезка	М	Возможны попадания в пищевые продукты патогенных микроорганизмов и их рост из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки на инвентаре и кухонной посуде, высокой температуры в цехе. Возможно перекрестное загрязнение при неправильном использовании инвентаря (не по назначению), через руки повара. При нарушениях сроков годности возможен рост микроорганизмов.	1	2	одр					ПОПМ	Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), отдельное хранение чистых и грязных овощей и фруктов для предотвращения повторного загрязнения, использование досок для вареных и сырых овощей. Салаты и нарезанные компоненты в не заправленном виде хранят при температуре (4 ± 2)°С не более 6 ч. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп. Соблюдение температурных параметров в помещении при приготовлении салатов - не выше 16°С. Соблюдение правил мытья рук поваром. Инструкция о правилах личной гигиены
-----	----------------------------	---	---	---	---	-----	--	--	--	--	------	--

4.4	Перебивание компонентов	М	Возможно внесение микроорганизмов в пищевые продукты при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Перемешивание с использованием чистого кухонного инвентаря, не касаясь продукта руками. Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидной лампы
4.5	Заправка	М	Возможен рост микроорганизмов при нарушении сроков хранения заправленных салатов	2	2	ОДР					ППОПМ	Салаты заправляют непосредственно перед раздачей. Соблюдение личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены
4.6	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, консистенция, посторонний привкус, запах	1	2	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых салатов и холодных блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
4.7	Порционирование и раздача салатов и бутербродов	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	1	3	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, наличие перчаток при порционировании блюд. Инструкция о правилах личной гигиены Включение бактерицидной лампы при порционировании. Журнал учета работы бактерицидной лампы Соблюдение сроков хранения и реализации. Инструкция по хранению сырья и пищевых продуктов Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.

		X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	--

4.7	Порционирование и раздача салатов и бутербродов	Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
-----	---	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

5.3; 5.5; 5.6	Приготовление бульона, варка с овощами или крупами до готовности	М	Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования при протирании супов-пюре. Риск снизится при повторной тепловой обработке - кипячении.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкций о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
5.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующие внешний вид супов, их консистенция, посторонний привкус, запах и др.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых супов разрешается только после проведения органолептической оценки готовых блюд (бракеража). Заполнение Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
5.8	Порционирование и раздача супов	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены
5.8	Порционирование и раздача супов											Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования супов. Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже + 75 °С.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары, обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Инструкция по санитарной обработке оборудования Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил

													личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Соблюдение правил личной гигиены поваром. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

10 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, приготовление блюд из круп: каши молочные

Таблица 10

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
							8	9	10	11		
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
6.1	Взвешивание компонентов, подготовка сырья	Ф	Возможно попадание остатков упаковки (бумаги, полимерной пленки, ниток и т.д.)	1	1	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
6.2	Переборка круп, удаление посторонних примесей, промывание проточной водой	Ф	Посторонние примеси, камни	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль Соблюдение режима мытья круп достаточным количеством проточной воды Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
6.3	Варка каш до готовности	Х	Возможно наличие остатков моющих средств на кухонной посуде, инвентаре при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».

		М	Рост микроорганизмов при нарушении параметров технологического процесса	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение параметров технологического процесса
6.4	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах, подгорелости.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки готовой продукции (бракеража). Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
6.5	Порционирование и раздача	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования каш и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65 °С.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.

6.5	Порционирование и раздача	Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР						ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
-----	---------------------------	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	-------	--

11. Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, приготовление гарниров, блюд из овощей

Таблица 11

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
							8	9	10	11		
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
7.1	Измельчение (нарезка) подготовленных компонентов (овощей)	М	Возможно внесение патогенных микроорганизмов из-за плохо промытого инвентаря, отсутствия маркировки и перекрестного загрязнения при неправильном использовании инвентаря. В сырых овощах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей мойки. Риск будет снижен при тепловой обработке.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение правил мытья инвентаря и посуды. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Контроль маркировки инвентаря (разделочные доски, ножи), раздельное хранение чистых и грязных овощей.
		Ф	Возможны сколы, трещины на разделочном инвентаре, кухонной пластиковой посуде	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр инвентаря. Своевременная замена поврежденного инвентаря. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

7.2	Тепловая кулинарная обработка - варка, тушение, запекание овощей, варка круп, бобовых	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса (времени и температуры) из-за неисправного оборудования, выживание патогенных микроорганизмов. Микроорганизмы при использовании плохо промытого инвентаря и оборудования.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
7.3	Приготовление пюре картофельного и горохового с использованием измельчительного инвентаря	М	Возможно внесение и развитие микроорганизмов при использовании плохо промытого инвентаря, кухонной посуды.	1	3	одр					ППОПМ	Соблюдение. Инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря
7.5	Порционирование и раздача	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Соблюдение режима мытья рук поваром, правил мытья посуды, Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65 °С . Включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
7.5	Порционирование и раздача	Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	одр					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Зоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР						ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда. Инструкция о правилах личной гигиены. Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений. При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока.
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	-------	---

12 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, приготовление блюд из мяса, мяса птицы, блюд из рыбы

Таблица 12

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
8.1 9.1	Размораживание (дефростация) мяса, мяса птицы, рыбы	М	Возможен рост и размножение микроорганизмов в сырье из-за нарушений режимов дефростации. Остатки кровяных сгустков, загрязнений, окислений. Условия для развития микроорганизмов при нарушении температурных режимов в помещении и использовании плохо промытого инвентаря и оборудования. Риск будет снижен при тепловой обработке.	3	2	ОНР	+	-	+		ППОПМ	Соблюдение режима размораживания мяса, мяса птицы до температуры в толще мышц от минус 1°С до 1,5°С. Соблюдение режима размораживания рыбы - до температуры в толще от 0°С до + 2°С. Не допускать вытекания мясного (рыбного) сока.
		Ф	Возможно попадание посторонних предметов, включений	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда.
		Х	Возможно наличие остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств на столах, таре, кухонной посуде, моечных ваннах.	1	1	ОДР					ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечить смывание моющих и дезинфицирующих средств достаточным количеством воды.

8.2 8.3 9.2 9.3	Мойка, зачистка, нарезка, измельчение (мясо, мясо птицы, рыба)	М	Возможны остатки кровяных сгустков, загрязнений (для мясного, рыбного сырья). Возможно развития микроорганизмов при нарушении режимов мытья, при высокой температуре сырья и при высокой температуре в помещении. Возможно внесение микроорганизмов при использовании плохо промытого оборудования, инвентаря, кухонной посуды, через руки персонала. Тепловая обработка снизит риск размножения микроорганизмов.	2	3	ОНР	+	-	+	-	ППОПМ	Визуальный осмотр на наличие кровяных сгустков. Соблюдение температурного режима мытья мяса, птицы, рыбы с температурой воды не выше 15 °С. Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.
8.4 9.4	Формование (для рубленых изделий), панирование	М	Возможно микробиологическое обсеменение через руки персонала, инвентарь. Риск будет снижен при тепловой кулинарной обработке.	2	3	ОНР	+	-	+	-	ППОПМ	Наличие маркировки на инвентаре и его использование по назначению. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук.
8.5 8.6 9.5 9.6	Тепловая кулинарная обработка запекание, тушение или варка, в т.ч. оценка степени готовности	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование и выживание патогенных микроорганизмов при изготовлении блюд из мяса, мяса птицы, рыбы.	2	3	ОНР	+	+			ККТ 4	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени, достаточность термообработки. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования. Выделение бесцветного
												сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта. Для натуральных рубленых изделий температура в толще - не ниже 85°С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90°С. Мясо рыбы должно легко отделяться от кости или для филе - определение по коагулированию белка.
8.7 9.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, вид продукта, недостаточная термообработка, консистенция, посторонний привкус, запах.	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых блюд разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
8.8 9.8	Порционирование и раздача	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь,	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции.

Порционирование и раздача		посуду, руки персонала.									Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены. Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп. Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +65°C.
	X	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции о правилах мытья рук. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР						ППОПМ	«Эоми Тест фенолфталеин». Визуальный контроль. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Органолептическая оценка: готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции . Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	-------	---

13 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд на каждой операции, соусов

Таблица 13

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
							8	9	10	11		
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
10.1	Смешивание	Ф	Возможно попадание посторонние примесей	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль
10.2 10.3 10.5	Варка Кипячение	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой обработки	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
10.4	Процеживание	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья посуды, инвентаря. Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств.

10.6	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, консистенция, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых соусов разрешается только после проведения контроля (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией
10.7	Раздача (с блюдами)	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые блюда через инвентарь, посуду, руки персонала.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования. продукция и включение бактерицидной лампы. Инструкция по уборке помещений. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры блюд при раздаче не ниже +75°С .
10.7	Раздача (с блюдами)	Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары, Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР						ППОПМ	<p>Визуальный контроль. Органолептическая оценка готовой продукции. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены.</p> <p>Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования блюд.</p> <p>Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока</p>
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	-------	--

14. Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства напитков на каждой операции, приготовление напитков

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
							8	9	10	11		
11.1	Переборка ягод, сушеных фруктов, удаление посторонних примесей, промывание	Ф	Возможно наличие посторонних примесей, камней в сухофруктах, ягодах	1	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Переборка и соблюдение режимов
11.2	Кипячение компотов. Заваривание чая Приготовление киселя Приготовление какао, кофейного напитка	М	Возможно загрязнение от плохо промытой кухонной посуды и инвентаря. Риск снижается за счет тепловой обработки	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
11.3	Настаивание	М	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного настаивания в теплом месте.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте.
11.4	Охлаждение напитков: компота	М	Возможен рост микроорганизмов из-за длительного охлаждения. Риск возрастает, если не использовать быстрое охлаждение.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Быстрое охлаждение в закрытых емкостях, в которых были приготовлены.

11.5	Органолептическая оценка (бракераж)	Качественный	Возможен несоответствующий внешний вид, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Раздача готовых напитков разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение журнала бракеража готовой пищевой продукции. Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению
11.6	Порционирование и раздача напитков	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые напитки через инвентарь, посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция по личной гигиене персонала Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования напитков и включение бактерицидной лампы. Журнал учета работы бактерицидных ламп Соблюдение инструкции о правилах мытья столовой посуды и инвентаря. Контроль температуры: горячие напитки при раздаче должны иметь температуру не ниже +75 °С, холодные напитки - не выше +14°С. Срок раздачи готовых напитков не должен превышать 2 часов от момента приготовления.
11.6	Порционирование и раздача напитков	Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.

		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР						ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений пищеблока
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	-------	---

15 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства блюд из творога на каждой операции, приготовление блюд из творога

Таблица 15

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ППОПМ	План управления опасностями
1	2	3	4	5	6		8	9	10	11	12	13
2.1	Протирание или взбивание	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенного и промытого миксера	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда

12.2 12.3 12.4	Приготовление массы Перемешивание Формование	Х	Возможно наличие остатков моющих средств на оборудовании, посуде, инвентаре при недостаточном смывании этих средств.	3	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».
		М	Возможно микробиологическое обсеменение от рук персонала. Тепловая обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.	2	3	ОНР	+	-	-		ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены
		Ф	Возможно посторонних предметов от персонала, помещения, скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр И процеживание меланжа
12.5	Запекание	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов	2	3	ОНР	+	+			ККТ5	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
12.6	Охлаждение	М Ф Х	---									
12.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Каче стве нны й	Возможен несоответствующий внешний вид изделий, подгорелости, недостаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Отпуск готовых изделий разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей продукцией

12.8	Порционирование и отпуск	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые изделия через инвентарь, посуду, руки персонала. Возможен рост и размножение микроорганизмов в готовой продукции при нарушении режимов хранения - температуры хранения и срока реализации.	2	3	ОНР	+	-	-		ШПОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции Контроль температуры срока раздачи - не должен превышать 2 часа от момента приготовления. Для горячих блюд - температура не ниже +65°C Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
------	--------------------------	---	---	---	---	-----	---	---	---	--	-------	---

		Х	Возможно наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств на инвентаре, посуде, оборудовании при недостаточном смывании этих средств.	2	2	ОДР					ШПОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря. Инструкция о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих и дезинфицирующих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин». Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды.
--	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	-------	---

12.9		Ф	Возможно попадание инородных предметов (мелких вещей личного пользования, волос) Пыли.	2	2	ОДР						ШПОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Инструкция о правилах личной гигиены Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте порционирования продукции. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному состоянию помещений
------	--	---	--	---	---	-----	--	--	--	--	--	-------	---

16 Анализ опасностей, определение их степени риска, выбор мер контроля, план управления опасностями в процессе производства мучных блюд и мучных кулинарных изделий на каждой операции, приготовление мучных кулинарных и булочных изделий

Таблица 16

№ на блок схеме	Наименование этапа процесса	Вид опасности	Описание опасности/ Источник опасности	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Риск по диаграмме	A1	A2	A3	A4	ККТ ШПОПМ	План управления опасностями
13.0	Приготовление теста	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенной и промытой емкости для замеса теста, от скорлупы яиц	2	2	ОДР					ШПОПМ	Соблюдение требований к технологическому процессу по технологической карте, инструкции о правилах личной гигиены, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря, инструкции по предотвращению попадания посторонних предметов в блюда
13.1	Приготовление начинки	Ф	Возможно попадание посторонних предметов от персонала, от плохо очищенной и промытой емкости для замеса теста, от скорлупы яиц	2	2	ОДР					ШПОПМ	Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда и изделия, инструкции о правилах личной гигиены, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
13.2	Брожение (для дрожжевого теста)	Х	Возможно повышение кислотности теста при нарушении времени брожения	1	1	ОДР					ШПОПМ	Контроль / теста 35-40 °С Времени брожения по ТТК
		Х	Возможно наличие остатков моющих средств на оборудовании, деже при недостаточном смывании этих средств.	3	2	ОДР					ШПОПМ	Соблюдение режима мытья оборудования, посуды, инвентаря, тары . Обеспечение достаточного количества воды для смывания моющих средств. Для проверки достаточности смывания применять индикаторную лакмусовую бумагу или «Эоми Тест фенолфталеин».

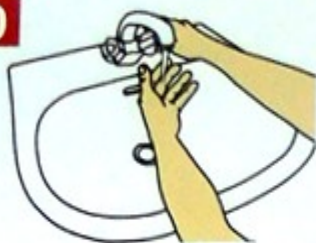
13.3 13.4	Формование Расстойка (для дрожжевого теста)	М	Возможно микробиологическое обсеменение от рук персонала. Тепловая обработка уменьшит численность бактерий до приемлемого уровня.	2	2	ОДР					ППОПМ	Соблюдение правил мытья рук поваром. Контроль времени расстойки
		Ф	Возможно посторонних предметов от персонала, помещения, скорлупы яиц	2	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный осмотр, процеживание меланжа. Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в блюда и изделия, инструкции о правилах личной гигиены, инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря.
13.5	Выпечка для мучных изделий, варка для мучных блюд.	М	Возможно не соблюдение параметров технологического процесса, неисправное оборудование, выживание патогенных микроорганизмов при изготовлении изделий с начинками	1	3	ОНР					ППОПМ	Соблюдение параметров технологического процесса: температуры, времени. Ежедневный контроль исправности работы теплового оборудования.
13.5	Охлаждение	М Ф Х	---									
13.7	Органолептическая оценка (бракераж)	Каче стве нны й	Возможен несоответствующий внешний вид изделий, подгорелости, недостаточность термообработки, посторонний привкус, запах	1	3	ОДР					ППОПМ	Отпуск готовых изделий разрешается только после проведения органолептической оценки (бракеража). Заполнение Журнала бракеража готовой пищевой продукции . Отбор суточной пробы Инструкция по отбору суточной пробы в пищеблоке При несоответствии готовой продукции действия в соответствии с Инструкцией по управлению несоответствующей
13.8	Отпуск	М	Возможно внесение микроорганизмов в готовые изделия через инвентарь, посуду, руки персонала.	3	2	ОДР					ППОПМ	Визуальный контроль. Правильная санитарная одежда поваров и соблюдение правил личной гигиены. Своевременное проведение санитарной уборки и текущего ремонта в месте отпуска продукции. Соблюдение инструкций о правилах мытья столовой посуды. Выполнение инструкции по уборке помещений При необходимости внесение записей в Журнал замечаний по санитарному

Как правильно мыть руки?



Длительность процедуры: 40-60 секунд

0



Смочите руки водой

1



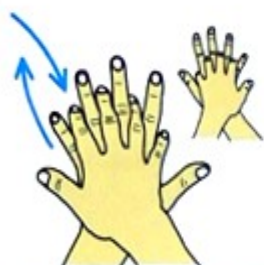
Нанесите на ладони жидкое мыло

2



Интенсивно разотрите ладони до его вспенивания

3



Вымойте тыльную сторону кисти ладонью другой руки (пальцы при этом перекрещены)

4



Потрите ладони, перекрестив пальцы

5



Вымойте согнутые кончики пальцев ладонью другой руки

6



Вращательным движением потрите большой палец ладонью другой руки

7



Разотрите ладонь по кругу пальцами другой руки

8



Промойте руки под струей воды

9



Тщательно высушите одноразовым полотенцем

10



Закрывая кран, используйте салфетку

11



Ваши руки теперь в безопасности

Перед началом работы:

1. Снимите часы



2. Снимите все ювелирные украшения



3. Скрипите волосы на голове



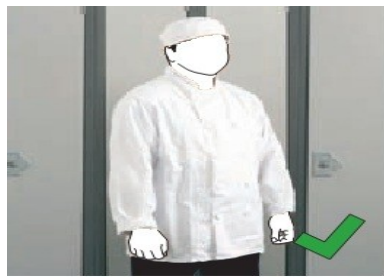
4. Тщательно помойте руки



5. Наденьте чистый головной убор



6. Наденьте чистую спецодежду, обувь



7. Наденьте чистый фартук, нарукавники, перчатки



Политика

в области безопасности пищевых продуктов пищеблока в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Верхнепашинская средняя общеобразовательная школа № 2»

Политика в области безопасности продукции является частью общей стратегии развития и основой для функционирования и совершенствования системы управления безопасностью продукции в СОШ № 2 отвечающей требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 (ХАССП)

МБОУ «СОШ № 2» гарантирует:

- что безопасность и качество производимой продукции всегда стоит на первом месте;
- постоянные улучшения;
- расширение ассортимента, выпускаемой продукции;
- регулярный анализ деятельности организации.

В области безопасности продукции:

- применение всемирно признанных принципов ХАССП (НАССР) для гарантии безопасности продукции;
- точное соблюдение рецептуры;
- производить продукцию, удовлетворяющую требованиям клиентов;
- прослеживаемость процессов от получения сырья до реализации готовой продукции;
- соответствие требованиям Российского законодательства в области безопасности продукции;

В области персонала:

- мотивацию сотрудников к принятию всеобщей ответственности за качество и безопасность продукции, а также к следованию политике.

В области обмена информацией:

- поддержание открытых и честных взаимоотношений с конечными потребителями, поставщиками, государством и работниками организации;

В работе с потребителями:

- позитивный настрой и принятие все необходимых мер для удовлетворения потребностей и ожиданий клиентов и получения обратной связи.

В работе с поставщиками:

- ответственный и строгий подход к процедуре входного контроля всего сырья и вспомогательных материалов;
- сотрудничество только с проверенными и утвержденными поставщиками.

В рамках социальной ответственности:

- действует в соответствии с самыми высокими этическими стандартами и формирует культуру производства;
- выполнение требований по охране труда и безопасности работников;

Директор берет на себя ответственность за выполнение политики в области качества и безопасности продукции.

Директор

/ _____ /

Поротникова Ю.В.

Состав программы производственного контроля, основанной на принципах ХАССП.

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

1. Перечень Федеральных Законов, действующих СанПинов и иных нормативно-правовых актов.
2. Перечень должностных лиц, ответственных за проведение производственного контроля, с указанием закрепленных за ними функций.
3. Перечень выпускаемой продукции (меню).
4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
5. Требования к условиям хранения, изготовления и реализации готовой продукции.
6. Порядок организации и проведения производственного контроля.
7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.
8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.
9. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений.
10. Перечень факторов производственной среды.
11. Перечень должностей работников, подлежащих обязательным предварительным (при поступлении на работу) и периодическим медицинским осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке.
12. Охрана окружающей среды.
13. Выполнение принципов ХАССП.
14. Документация программы ХАССП.
15. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля.
16. Перечень объектов производственного контроля.
 - Организация лабораторного контроля.
 - Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.
 - Контроль за состоянием производственной среды. Контроль за условиями труда.

Приложения.

ОБЩАЯ ЧАСТЬ

1. Полное наименование организации: Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Верхнепашинская средняя общеобразовательная школа № 2».
2. Юридический адрес: 663148, Россия, Красноярский край, Енисейский район, с. Верхнепашино ул. Геофизиков, .18
3. Фактический адрес: 663148, Россия, Красноярский край, Енисейский район, с. Верхнепашино ул. Геофизиков, д.18
4. Режим (график) работы пищеблока предприятия: понедельник-пятница.
7. ФИО, должность руководителя: директор- Поротникова Юлия Владимировна.
8. ФИО, должность ответственного за ППК: зав. производством- Скворцова Марина Валерьевна.

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», иными актами согласно пункту 1, официально изданных санитарных Правил, методов и методик контроля среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью предприятия».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (приготовления); организации производственного контроля в МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2, с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек).

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

- Принцип 1. Проведение анализа рисков.
- Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).
- Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- Принцип 5. Установление корректирующих действий.
- Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в МБОУ «Верхнепашинская средняя общеобразовательная школа № 2» является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

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

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон № 52-ФЗ РФ от 30.03.1999 г.	№ 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)
Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ФЗ№29 от 02.01.2000г
приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников»	Приказ Минздрава России № 29-н от 28.01.21г
«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ МЗ РФ № 229 от 29.06.2000 г.
«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. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01)
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов	СП 3.1/2.4.3598-20

социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	
«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СП 3.3686-21
Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями	СП 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»	СП 2.3.2.1324-03
СП «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СП 2.3./2.4.3590-20
«Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
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)	СП 2.3.2.1078-01
СП Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий.	СП 3.5.3.3223-14
"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СП 1.2.3685-21
«О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011

2.Перечень должностных лиц в МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.2193-07 от 27.03.07 г. (с изменения и дополнениями № 1 к СП 1.1.1058-01).

№ п/п	Ответственный за проведение контроля		Контролируемые функции	Примечания
	Ф.И.О.	Должность		
1.		Зав. производством	- Основной контроль за соблюдением программы производственного контроля, основанного на принципах ХАССП. - Наличие основных Федеральных Законов, действующих санитарных правил и иных нормативно-правовых актов.	
2.		Зав. производством Кладовщик Зав. производством	-Контроль за соблюдением проведения обучения сотрудников; - контроль за соблюдением условий приемки сырья и продуктов питания; - контроль за проведением санитарно-эпидемиологических мероприятий на производстве и в пункте приема пищи: -проведение дератизации помещений. -замеры параметров освещенности, микроклимата, уровней шума, вибрации, неионизирующего электромагнитного излучения на рабочих местах. -контроль за наличием санитарных книжек, своевременностью прохождения необходимых медицинских осмотров сотрудников производственного цеха и пункта приема пищи. -организация вывоза отходов	
3.		Повара	-Контроль за соблюдением технологического процесса на всех стадиях приготовления. - контроль за ведением технологической	

			документации. - контроль за соблюдением санитарных норм и правил на производстве. - контроль за выполнением периодичности испытаний готовой продукции.	
--	--	--	--	--

3. Перечень выпускаемой продукции.

3.1 Ежедневное меню.

См. Приложение (Пищевые продукты, которые не допускаются использовать в питании детей).

4. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде.

4.1. Пищеблок организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Планировка производственных помещений предприятий общественного питания, в которых осуществляется процесс производства (изготовления) пищевой продукции, их конструкция, размещение и размер должны обеспечиваться в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 ст. 10,14. В предприятиях общественного питания, должна обеспечиваться последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и продезинфицированной посуды, а также встречного движения посетителей и участвующего в приготовлении продукции общественного питания персонала.

Предприятие общественного питания для приготовления пищи должны быть оснащены техническими средствами для реализации технологического процесса, его части или технологической операции (технологическое оборудование), холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой (одноразового использования, при необходимости), тарой.

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.

4.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции.

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.

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

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- Разделочный инвентарь маркируется любым удобным способом. 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 детей в детском саду. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в моечной на решетчатых полках и (или) стеллажах.

4.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется 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 учреждение обязано проводить поверку холодильного и технологического, вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляется Акт поверки, хранящийся в Учреждении.

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

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

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

4.8. Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

4.9. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

4.10. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

4.11. 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.

4.12. 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.

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

4.14. Используемая для детей посуда (тарелки, 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.

4.15. В моечной 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 моечной.

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). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

4.16. Для обеззараживания посуды в моечной пищеблока следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

4.17. Рабочие столы на пищеблоке 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.

4.18. Пищевые отходы на пищеблоке и в группах 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.

4.19. 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.

4.20. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

См. Приложение (Перечень оборудования пищеблока)

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

5.1. Прием пищевых продуктов (См. Приложение) и продовольственного сырья в Учреждении осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, а так же документов, подтверждающих их качество и безопасность. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствие товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье на предприятии общественного питания не принимаются.

При централизованной поставке продукции и продовольственного сырья (из комбината питания, школьно-базового предприятия и других), 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. Результаты контроля регистрируются:

- Журнал бракеража поступающей пищевой продукции.

- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Журналы бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение 3 лет.

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.

5.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

5.3. При наличии одной холодильной камеры места хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть разграничены.

5.4. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

5.5. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10 °С.

Плоды и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5.6. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 °С +/- 2 °С, но не более одного часа.

5.7. Молоко, поступающее в образовательное учреждение в бидонах и флягах, перед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

5.8. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

5.9. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для отдельного приготовления сырых и готовых продуктов.

5.10. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка.

5.11. **При кулинарной обработке пищевых продуктов** необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250 - 280 °С в течение 20 - 25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре +75°С до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре 180 - 200 °С, слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре 220 - 280 °С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180 - 200°C в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овощепропирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

5.12. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте, либо в мясо-рыбном цехе, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

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

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

5.15. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

5.16. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

5.16.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

5.16.2. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

5.16.3. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

5.16.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

5.16.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

5.16.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

5.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

5.17. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

5.18. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

5.19. Кефир, ряженку, простоквашу и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей за стойкой в варочном цехе.

5.20. В эндемичных по йоду районах рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

5.21. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Витаминизация блюд проводится с учетом состояния здоровья детей, под контролем медицинского работника и при обязательном информировании родителей о проведении витаминизации.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации. Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

При отсутствии в рационе питания витаминизированных напитков проводится искусственная С-витаминизация.

Препараты витаминов вводят в третье блюдо (компот или кисель) после его охлаждения до температуры 15 °С (для компота) и 35 °С (для киселя) непосредственно перед реализацией.

Витаминизированные блюда не подогреваются. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника (при его отсутствии - иным ответственным лицом).

Данные о витаминизации блюд заносятся старшим поваром в журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд (Приложения 6), который хранится один год.

5.22. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

- Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции.

- Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции).

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.

5.23. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.24. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов Приложение ;

- изготовление на пищеблоке образовательного учреждения творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи,

холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;
- 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 гнили.

5.25. В образовательной организации должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

Допускается использование кипяченой питьевой воды, при условии ее хранения не более 3-х часов.

При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, но не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой.

Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документацией (инструкцией) изготовителя.

6. Порядок организации и проведения производственного контроля

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:

6.1. Виды опасных факторов

Виды опасных факторов которые сопряжены с производством 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.

6.2. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления пищевой продукции) – параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции:

6.2.1. **Хранение сырья, продуктов питания** (ККТ №1)– Контроль температуры, влажности. Сроков годности.

6.2.2. **Тепловая обработка мясных блюд, блюд из птицы и рыбы, блюд из яиц, блюд из творога.** (ККТ № 2) – строгое соблюдение времени и температуры приготовления .

6.3 Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

6.3.1 Условия хранения сырья, продуктов питания (ККТ № 1):

Контролируемые параметры- температура, влажность, сроки годности.

6.3.2 тепловая обработка (ККТ № 2)

Контролируемые параметры- время и температура приготовления.

6.4. Разработка системы мониторинга

Мониторинг качества готовой пищевой продукции фиксируется в Журнале бракеража готовой пищевой продукции , который хранится в течение 3 лет.

6.4.1. 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.

6.4.2. 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, ФИО и личные подписи членов бракеражной комиссии.

6.5. **Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 6.4.1, 6.4.2 настоящей части, от установленных предельных значений.**

6.5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

6.5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

6.6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.

6.6.1. Лабораторный контроль;

6.6.2. Органолептическая оценка.

6.7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки, мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости; дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по мере необходимости: график уборок, график дератизации и дезинсекции.

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

6.8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

6.8.2. 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;

6.8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

6.8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности

7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки. Мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления продукции и по мере необходимости. Дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений – по графику и по мере необходимости.

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

8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;

8.2. 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;

8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

8.4. Обслуживание Учреждения по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

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

9.2 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.

9.3 Производственный контроль включает:

9.3.1. 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;

9.3.2. 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.

9.3.3 Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с изготовлением продукции.

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

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

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

9.4. 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.

9.5. Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой.

9.6. Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

9.7. Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет лицо, назначенное по приказу.

Аварийные ситуации и меры по их устранению

Аварийная ситуация	Мероприятия по устранению	Ответственный за исполнение
Прорыв: Канализационных труб, Труб водоснабжения	- приостановить работу - сообщить в аварийную службу - после ликвидации аварии провести сан. обработку	Директор
Замыкание в электросети	- отключить общий рубильник - вызвать электрика - прекратить работу	Директор
Нарушение в работе технологического холодильного и морозильного оборудования	- отключить электропитание оборудования - произвести ремонт оборудования, принять меры, исключая возможность попадания посторонних предметов в продукцию - пуск в эксплуатацию оборудования произвести после ремонта, осмотра, мойки и дезинфекции оборудования	Директор
Возникновение пожара	- отключить общий электрорубильник - вызвать пожарную службу - эвакуировать людей - после ликвидации пожара и его последствий провести контроль качества воды и качества дезинфекции	Директор
Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля	- повторно направить	Директор

Перечень объектов производственного контроля.

Организация лабораторного контроля

Вид продукции	Исследуемые показатели	Периодичность	Нормативная и методическая документация
Технологическое оборудование, инвентарь, руки работников	БГКП	1 раз в квартал	СП 2.3.2.1078-01 СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01
Вода централизованной системы питьевого	ОМЧ, ТКБ, ОКБ, Колифаги	1 раз в год	СП 2.3.2.1078-01 СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01

водоснабжения			
Готовая продукция	Микробиологические показатели безопасности продукции: БГКП, патогенный стафилококк, патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы.	1 раз в 3 месяца.	СП 2.3.2.1078-01 СП 2.3/2.4.3590-20 СП 1.1.1058-01 ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

№	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность	Контролируемые показатели	Ответственный
1	Наличие документов, подтверждающих качество и безопасность поступающих продуктов.	каждая поставка	Наличие, правильность заполнения, сроки действия	Кладовщик
2	Соблюдение условий транспортировки, хранения сырья и продуктов питания. Качество сырья.	каждая поставка	Санитарное состояние транспорта, температура, влажность, товарное соседство, органолептика сырья	Кладовщик
3	Соблюдение сроков реализации готовых блюд	ежедневно	Сроки годности и хранения	Повара
4	Соблюдение технологии приготовления блюд. Качество готовых блюд.	во время приготовления	Температура и время приготовления, соблюдение рецептуры, органолептика готовых блюд	Повара
5	Своевременное ведение записей по установленным формам документации	ежедневно	Наличие требуемых записей, даты, роспись ответственных лиц	Поваар
6	Соблюдение сотрудниками правил личной гигиены	ежедневно	Внешний вид, спецодежда, мойка рук	Мед сестра
7	Соблюдение требований по мойке, очистке и дезинфекции оборудования, инвентаря, посуды, уборки рабочих мест и помещений	ежедневно	Чистота, своевременность мойки и уборки, температура воды, концентрация средств	Кухонные рабочие
8	Обеспечение достаточным количеством кухонной посудой, тары, разделочного и уборочного инвентаря, спец. одежды, моющих и дез. средств.	Своевременно, по мере необходимости	Достаточность	Директор
9	Проведение своевременного обслуживания, ремонта или замены технологического, холодильного и санитарно-технического оборудования.	Ремонт / замена по мере необходимости	Работоспособность оборудования	Директор
10	Проведение ремонта помещений	По мере необходимости, но не реже 1 раза в год	Состояние помещений	Директор
11	Организация своевременного прохождения медицинских осмотров сотрудниками.	При поступлении на работу и далее 1 раз в год	Записи по медосмотрам, наличие личной сан. книжки	Директор
12	Организация своевременного прохождения проф. гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.	При поступлении на работу и далее 2 раза в год	Штамп в личных сан. книжках	Директор

№	Наименование мероприятий производственного контроля	Периодичность	Контролируемые показатели	Ответственный
13	Своевременное информирование учредителя, администрации района и ФГУЗ об аварийных ситуациях, возникших на предприятии: (отсутствие воды, электроэнергии, аварии канализации и др.)	При возникновении ситуации	-	Директор
14	Проведение дератизационных и дезинсекционных мероприятий. По договору с организацией, имеющим сан. эпид. заключение на данный вид услуг.	по договору, 1 раз в квартал	Плановые мероприятия, отсутствие вредителей и насекомых и следов их жизнедеятельности	Директор
15	Всесторонняя проверка системы ХАССП	Ежегодно или при изменениях в системе ХАССП	Актуальность плана ХАССП; Проверка выполнения мониторинга ККТ; Проверка наличия и актуальности документов системы ХАССП; Проверка соблюдения всех записей, касающихся системы ХАССП.	Директор

10. Перечень факторов производственной среды

№ п/п	Наименование химических веществ, физических и иных факторов	Основание	Периодичность контроля	Точки, в которых осуществляются измерения (отбор проб)
1. Производственный контроль на рабочих местах за содержанием производственной пыли и иных физических факторов в производственных помещениях СП 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"				
1.1	Микроклимат	СП 1.2.3685-21	1 раз в 5 лет по договору с аккредитованной организацией	Рабочие места
1.2	Освещенность	СП 1.2.3685-21	1 раз в 5 лет по договору с аккредитованной организацией	
1.3	Шум	СП 1.2.3685-21	1 раз в 5 лет по договору с аккредитованной организацией	
1.4	Вибрация	СП 1.2.3685-21	1 раз в 5 лет по договору с аккредитованной организацией	

Заместитель директора по АХЧ	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
		Подъем и перемещение груза вручную		
		Работа, связанная с мышечным напряжением		
Ведущий специалист по кадрам	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	1 раз в 2 года
Работники пищеблока	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Уборщик служебных помещений	5	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Гардеробщик	2	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Дворник	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
Рабочий по комплексному обслуживани ю и ремонту зданий	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно
водитель	1	Работы в образовательных организациях	1 раз в год	ежегодно

	Кратность обследований:
1	2
Осмотр терапевта	1 раз в год
Осмотр оториноларинголога	1 раз в год
Осмотр стоматолога	1 раз в год
Осмотр психиатра	1 раз в год
Осмотр нарколога	1 раз в год
Осмотр гинеколога	1 раз в год (женщины)
Осмотр дерматовенеролога	1 раз в год
Исследование крови на сифилис	1 раз в год
Мазки на гонорею	1 раз в год
Флюорография	1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследования на носительство стафилококка	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпидпоказаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Маммография (УЗИ молочных желез)	1 раз в 2 года (женщины в возрасте старше 40 лет)
Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация	1 раз в 2 года

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые в возрасте до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори
Вакцинация против коронавирусной инфекции, вызываемой вирусом SARS-CoV-2	К приоритету 1-го уровня относятся: лица в возрасте 60 лет и старше; взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям: работники медицинских, образовательных организаций, организаций социального обслуживания и многофункциональных центров; лица, проживающие в организациях социального обслуживания; лица с хроническими заболеваниями, в том числе с заболеваниями бронхолегочной

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
	<p>системы, сердечно-сосудистыми заболеваниями, сахарным диабетом и ожирением; граждане, проживающие в городах с численностью населения 1 млн. и более. К приоритету 2-го уровня относятся: взрослые, работающие по отдельным профессиям и должностям: работники организаций транспорта и энергетики, сотрудники правоохранительных органов, государственных контрольных органов в пунктах пропуска через государственную границу; лица, работающие вахтовым методом; волонтеры; военнослужащие;</p> <p>работники организаций сферы предоставления услуг. К приоритету 3-го уровня относятся: государственные гражданские и муниципальные служащие;</p> <p>обучающиеся в профессиональных образовательных организациях и образовательных организациях высшего образования старше 18 лет; лица, подлежащие призыву на военную службу.</p>

12. Охрана окружающей среды

Политика в области охраны окружающей среды разработана в соответствии с основными направлениями государственной политики в области охраны окружающей среды и требованиями природоохранного законодательства.

Политика в области охраны окружающей среды обеспечивает основы для установления и анализа экологических целей и задач.

МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2 осуществляет свою деятельность, осознавая ответственность перед обществом за сохранение благоприятной окружающей среды и обеспечение экологической безопасности в соответствии с характером и масштабом воздействия деятельности компании на окружающую среду.

Охрана окружающей среды в организации реализуется посредством выполнения комплекса мероприятий, которые направлены на предупреждение отрицательного воздействия деятельности организации на окружающую среду, что обеспечивает благоприятные и безопасные условия человеческой деятельности.

Основная цель Политики в области охраны окружающей среды – обеспечение устойчивых параметров состояния окружающей среды при различных способах воздействия на неё.

Реализация Политики в области охраны окружающей среды является частью системы экологического менеджмента предприятия.

Настоящая Политика распространяется на все структурные подразделения предприятия.

12.1 Основные принципы Политики в области охраны окружающей среды

- признание права человека на благоприятную окружающую среду;
- постоянное улучшение деятельности в области охраны окружающей среды и предотвращение загрязнений;
- выполнение применимых требований экологического (природоохранного) законодательства и других требований, связанных с экологическими аспектами деятельности предприятия;
- обеспечение благоприятных условий жизнедеятельности человека;
- охрана и рациональное использование природных ресурсов как необходимые условия обеспечения благоприятной окружающей среды и экологической безопасности;
- презумпция экологической опасности, планируемой хозяйственной и иной деятельности;
- обязательность оценки воздействия на окружающую среду при принятии решений об осуществлении хозяйственной и иной деятельности;
- допустимость воздействия хозяйственной и иной деятельности на природную среду исходя из требований в области охраны окружающей среды;
- обеспечение снижения негативного воздействия хозяйственной и иной деятельности на окружающую среду в соответствии с нормативами в области охраны окружающей среды, которого можно достигнуть на основе использования наилучших существующих технологий с учетом экономических и социальных факторов;
- запрещение деятельности, последствия воздействия которой непредсказуемы для окружающей среды, а также реализации проектов, которые могут привести к деградации естественных экологических систем, изменению и (или) уничтожению генетического фонда растений, животных и других организмов, истощению природных ресурсов и иным негативным изменениям окружающей среды;
- соблюдение права каждого на получение достоверной информации о состоянии окружающей среды, а также участие граждан в принятии решений, касающихся их прав на благоприятную окружающую среду, в соответствии с законодательством;
- ответственность за нарушение законодательства в области охраны окружающей среды;
- организация и развитие системы экологического образования, воспитание и формирование экологической культуры.

12.2 Приоритетные направления реализации Политики в области охраны окружающей среды

- соблюдение требований природоохранного законодательства, рациональное использование природных ресурсов и постоянное улучшение природоохранной деятельности;

- сокращение выбросов загрязняющих веществ в атмосферу;
- обустройство мест размещения отходов с целью снижения техногенной нагрузки на окружающую среду;
- отказ от участия в проектах, которые могут нанести значительный ущерб или будут иметь негативные последствия на окружающую среду;
- требование от подрядчиков управления своей деятельностью в соответствии с настоящей Политикой;
- принятие инженерных решений с учетом уровня негативного воздействия на окружающую среду;
- повышение уровня экологической сознательности всех сотрудников.

Основными условиями для сохранения экологического благополучия являются охрана и рациональное использование запасов природного резерва, формирование экологического мышления у сотрудников предприятия, а также контроль влияния на окружающую среду деятельности организации. В связи с этим определен ряд мероприятий для снижения уровня загрязнений.

12.3 Мероприятия, направленные на реализацию Политики в области охраны окружающей среды

- выявление, оценка, постоянный контроль и ограничение выброса вредных веществ в атмосферу;
- внедрение передовых научных разработок и современных технологий с целью уменьшения воздействия на окружающую среду и сохранения природных ресурсов;
- принятие и реализация управленческих решений с обязательным учетом требований охраны окружающей среды;
- информирование работников организации о деятельности в области охраны окружающей среды;
- по мере необходимости пересмотр и корректировка Политики в области охраны окружающей среды и доведение внесенных изменений до сведения работников организации

Политика в области охраны окружающей среды доводится до сведения всего персонала, а также лиц, работающих для организации и по ее поручению.

Реализация целей и задач Политики в области охраны окружающей среды обеспечивается согласованными действиями работодателя и руководителей структурных подразделений при участии всех работников организации.

12.4 Перечень отходов, образующихся в МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2

Отходообразующий вид деятельности, процесс	Наименование вида отхода	Код отхода по ФККО*	Класс опасности
Жизнедеятельность сотрудников	Мусор от бытовых помещений организаций несортированный (исключая крупногабаритный)	7 33 100 01 72 4	4
Уборка территории предприятия	Твердые коммунальные отходы (смет с территории)	7 31 200 01 72 4	4
Уборка производственных помещений	Продукция мукомольно-крупяная, молочная, мясная и т.д. утратившая потребительские свойства	4 01 400 00 00 0	4
списание спецодежды	спецодежда из синтетических и искусственных волокон, утратившая потребительские свойства, незагрязненная	4 02 140 01 62 4	4
распаковка сырья	Отходы полиэтилена в виде пленки и пакетов при изготовлении упаковки из него	3 35 211 12 29 4	4
распаковка сырья	тара полиэтиленовая, загрязненная пищевыми продуктами	4 38 118 01 51 5	5
распаковка сырья	упаковка полиэтиленовая, загрязненная пищевыми продуктами	4 38 118 02 51 4	4
распаковка сырья	Отходы упаковочного гофрокартона незагрязненные	4 05 184 01 60 5	5

* Федеральный классификационный каталог отходов (ФККО 2017) утвержден Приказом Росприроднадзора от 22.05.2017 N 242 (взамен ФККО 2016). Действует с 24 июня 2017. (в ред. Приказов Росприроднадзора от 20.07.2017 N 359, от 28.11.2017 N 566, от 02.11.2018 N 451) (в т.ч. с изменениями вст. В силу 08.12.2018).

Вывоз отходов и расходных материалов производится в контейнерах по договору на утилизацию со специализируемыми организациями, имеющими лицензию.

13. Выполнение принципов ХАССП

Руководство Учреждения назначает группу ХАССП, которая несет

- ответственность за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- ответственность за качество выпускаемой пищевой продукции

13.1 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.

13.2 В составе группы ХАССП должны быть координатор (руководитель РГ) и секретарь.

13.3 Координатор (Руководитель РГ) 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.

13.4 В обязанности секретаря входит:

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

13.5. Руководство Учреждения обеспечивает:

Правильные производственные технологии

- Помещения (характеристика, планировка)
- Оснащение и предметы (инвентарь, оборудование)
- Поточность процесса приготовления пищи
- Контроль продукции (входной, хранение, реализация)
- Документация (ведение журналов, графиков)
- Обучение персонала

Правильные технологии гигиены

- Санитарно-гигиеническое состояние и уборка помещений и оборудования
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства продуктов питания на пищеблоке
- Гигиена персонала
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене сотрудников пищеблока

13.6. Руководство и сотрудники пищеблока Учреждения с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования, а именно:

- Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре,
- Требования к устройству и содержанию помещений,
- Требования к прохождению профилактических медицинских осмотров, гигиенического воспитания и обучения, личной гигиене персонала,
- Требования к соблюдению санитарных правил.
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.
- Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

14. Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документального контроля на протяжении всего процесса приготовления пищевой продукции (от приемки до конечного потребителя, согласно блок-схеме) и контроля процесса в выделенных контрольных точках.

Основная документация системы ХАССП: [См. папку план ХАССП](#)

- перечень опасных факторов на производстве;
- анализ рисков на производстве;
- протокол выбора критических контрольных точек;
- критические пределы;
- план ХАССП;
- рабочие листы критических контрольных точек;
- Документы по производству (входной контроль, процедура анализа рисков, руководство, инструкция по обслуживанию оборудования и т.д.).

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ,

КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПИТАНИИ 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 птиц, 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, «хлопушки», 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.

ПЕРЕЧЕНЬ ОБОРУДОВАНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Ванна для мойки столовой посуды (2-х секц-я) (M0000000000000000062)
Ванна для мойки столовой посуды (3-х секц-я) (M0000000000000000063)
Ванна моечная 2-х секц.-я с сифоном (M0000000000000000091)
Ванна моечная односекционная ВСМ 1 / 430 (530 * 530 * 870, глубина 300 мм) (1013414 289744300001)
Весы электронные 15 кг МК-32,2-А2Т (M00000000000000000267)
Весы электронные 50 кг ТВ-S-200.2-А1 (M00000000000000000266)
Плита электрическая 4-х комфорочная ПЭМ4-010 (M0000000000000000067)
Камера морозильная . В-Паш.шк.№2 (01380785)
Камера морозильная . В-Паш.шк.№2 (01380788)
Котел пищеварочный электрический КАУМАН КПЭ-100 (10126330.25.30.11.12000001)
Ларь морозильный "Бирюса-455 НКЭ" (1013616 293010000004)
Мармит для 1-х блюд,2 комфорки КРАШ ПМЭС-70 КМ (M00000000000000000065)
Мармит для 2-х блюд паровой ДМК-70Н (M00000000000000000066)
Плита электрическая без духовки на крашеной подставке ЭП-4П (1013616 293012300001)
Полка кухонная для досок ПКД 600 (600 * 350 * 300, 9.1 кг на 9 досок) Атеси (1013616 361222000012)
Стеллаж для тарелок (905 * 275 * 925) 3 полки (1013616 361222000010)
Стеллаж для тарелок (905 * 275 * 925) 3 полки (1013616 361222000011)
Стеллаж кухонный СТК - 1500/600 (1500 * 600 * 1600, 4 полки,49.6 кг) Атеси (1013616 361222000013)
Стеллажи для хранения посуды,инвентаря,пищевых продуктов (M00000000000000000073)
Стеллажи для хранения посуды,инвентаря,пищевых продуктов (M00000000000000000074)
Стол производственный (M00000000000000000075)
Стол производственный (M00000000000000000076)
Стол производственный (M00000000000000000077)
Стол рабочий (1500*1000*738) 12 СР 05 (ВА00000000466)
Стол рабочий (1500*1000*738) 12 СР 04 (ВА00000000451/1)
Стол рабочий (1500*1000*738) 12 СР 04 (ВА00000000451/2)
Стол разделочный СР - 2 (1200 * 600 * 870, 25.1 кг) Атеси (1013616 361217000001)
Стол разделочный СР - 2 (1200 * 600 * 870, 25.1 кг) Атеси (1013616 361217000002)
Стол разделочный СР - 2 (1200 * 600 * 870, 25.1 кг) Атеси (1013616 361217000003)
Стол разделочный СР - 2 (950 * 600 * 870, 21.5 кг) Атеси (1013616 361217000004)
Фонтанчик питьевой Авангард 85-п-20 с системой фильтрации (1013600 000000000047)
Холодильник " Бирюса-146 К" (M00000000000000000080)
Холодильник "Бирюса-460 Н " (M00000000000000000079)
Холодильник Бирюса 8 (M00000000000000000041)
Шкаф для посуды,хлеба (M00000000000000000081)
Шкаф для посуды,хлеба (M00000000000000000082)
Шкаф для посуды,хлеба (M00000000000000000083)
Шкаф жарочный 3-х секц. ШЖЭ-3 (M00000000000000000084)
Электромясорубка ЭЛКИМ УКМ 1р44 (M00000000000000000078)
Электросковорода Тулаоргтехника СЭСМ-0,3Н (M00000000000000000086)
Ларь морозильный Бирюса-260КХ с глухой крышкой (10136330.28.25.13.11900001)
Тележка сервировочная ТСК-2 (800*500*850) (10136330.28.93.15.13200001)
Холодильник однокамерный Бирюса-М110 (10136330.28.25.13.11100001)
Шкаф-витрина холодильный Бирюса-310Р среднетемпературный (10136330.28.25.13.11100002)

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

№ п/п	Объект	Должность	Обязанности
1.	Пищеблок МБОУ Верхнепашинская СОШ № 2	Скворцова М.В.	В соответствии СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ТР ТС 021/2011

2. Периодичность производственного лабораторного контроля систем водоснабжения и водоподготовки.

Вид источника водоснабжения	Показатели
Вода централизованная (в соответствии СанПин 2.1.3684-21)	Микробиологические Органолептические показатели (сокращенная схема) Неорганические вещества и органические вещества Вирусологические

1. Сокращенная схема включает в себя органолептические показатели (запах, цветность, мутность, привкус) и содержание железа, марганца.

2. Устанавливается после полного цикла испытаний и гигиенической оценке при установке, привязке, проверке, как правило, в воде после фильтра дополнительно к сокращенной схеме исследуются показатели, для улучшения которых предусмотрена установка.

Таблица показателей

Питьевая вода в распределительной сети

Факторы	Объект контроля	Показатели	Периодичность
Органолептический	Питьевая вода в распределительной сети, кран ХВС	Запах Цветность Мутность Привкус	1 раз в месяц (2 точки отбора)
Микробиологические	Питьевая вода в распределительной сети, кран ХВС	ОМЧ, ОКБ, E-coli энтерококки колифаги	1 раз в месяц (2 точки отбора)
Неорганические вещества и органические вещества	Питьевая вода в распределительной сети, кран ХВС	Железо общее, марганец	1 раз в месяц (2 точки отбора)
Вирусологические показатели	HAV-Ag, антиген ротавируса	—	По эпидемиологическим показателям

Питьевая вода горячего водоснабжения

Факторы	Объект контроля	Показатели	Периодичность
Органолептический	Питьевая вода в распределительной сети, кран ГВС	Запах Цветность Мутность	1 раз в месяц (1 точка отбора)
Микробиологические	Питьевая вода в распределительной сети, кран ГВС	ОМЧ, ОКБ, E-coli энтерококки колифаги споры сульфитредуцирующих кловстридий	1 раз в месяц (1 точки отбора)
Неорганические вещества и органические вещества	Питьевая вода в распределительной сети, кран ГВС	Железо Хлорид-ионы Кремний Сероводород Никель Алюминий Хром	1 раз в месяц (1 точки отбора)
Контагиозные инфекционные возбудители	Питьевая вода в распределительной сети, кран ГВС	ДНК Legionella pneumophila	2 раза в год

1. Сокращенная схема включает в себя органолептические показатели (запах, цветность, мутность, привкус) и содержание железа, марганца.

2. Устанавливается после полного цикла испытаний и гигиенической оценке при установке, привязке, проверке, как правило, в воде после фильтра дополнительно к сокращенной схеме исследуются показатели, для улучшения которых предусмотрена установка.

Периодичность производственного контроля может изменяться в зависимости от эпидемической значимости предприятия и эпидемической ситуации на территории.

3. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции, критериев безопасности и безвредности.

№ п/п	Мероприятия	Периодичность	Ответственные лица
1.	Организация и проведение предварительного и периодического медосмотра сотрудников	1 раз в год	Зам. директора по АХЧ
2.	Проведение санитарного дня	По плану-графику	Зав производством
3.	Проведение гигиенического обучения сотрудников	1 раз в 2 года	ИП Каракуц Зам. директора по АХЧ
4.	Проведение иммунизации сотрудников	Ежегодно по календарному плану	медсестра
5.	Соблюдение техники безопасности сотрудниками	Постоянно	
6.	Проведение аттестации рабочих мест	1 раз в 5 лет	
7.	Проведение вводного, предварительного и периодического инструктажа по технике безопасности	При поступлении, далее 1 раз в 6 месяцев	
8.	Соблюдение правил сбора, хранения и удаления отходов	Постоянно	Зав производством

9.	Проведение дезинфекции и дератизации помещений	1 раз в квартал	Зав производством
10.	Соблюдение требований к водоснабжению	Постоянно	Зам.директора по хоз.части
11.	Соблюдение требований к вентиляции, кондиционированию, отоплению, Освещению помещений, и условиям труда работников	Постоянно	Зам.директора по хоз.части
12.	Соблюдение требований к инвентарю, оборудованию и посуде	Постоянно	Зав производством
13.	Соблюдение требований к приему, хранению пищевых продуктов	Постоянно	Зав производством
14.	Соблюдение требований к приготовлению, реализации готовых блюд	Постоянно	Зав производством
15.	Соблюдение условий и сроков хранения пищевых продуктов	Постоянно	Зав производством
16.	Соблюдение требований к содержанию помещений и оборудования	Постоянно	Зав производством
17.	Обеспечение моющими, чистящими и дезинфицирующими средствами	Постоянно	Зав производством

4. Контроль за наличием документации и срокам действия

№ п/п	Наименование документа	Периодичность	Ответственные лица
1.	Сертификаты, Декларации, вет свидетельства соответствия и сопроводительные документы на поступающие товары, оборудование. СГР (свидетельство о государственной регистрации) на моющие средства.	Каждая партия	Зав производством
2.	Санитарно – эпидемиологические заключения СанПины	1 раз в 3 года	Зав производством
3.	Наличие личных медицинских книжек установленного образца, в которые вносят результаты медицинских обследований, лаб. Исследований и гигиенической аттестации	У каждого работника постоянно	медсестра
4.	Прививочные сертификаты	У каждого работника, постоянно	медсестра
5.	Гигиенический журнал (сотрудники)	Постоянно	медсестра
6.	Журнал осмотра персонала на гнойные и острые респираторные заболевания	Постоянно	медсестра
7.	Журнал органолептической оценки качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий	Постоянно	Зав производством
8.	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований	В соответствии с проводимыми исследованиями	Зав производством

5. Проведение дезинсекции, дератизации и дезинфекции

№ п/п	Мероприятие	Место проведения исследований	Периодичность	Количество точек(объем работ)	Организация
1.	Дезинсекция	Вся площадь помещений	1 раз в квартал	Вся площадь помещений	ИП Каракуц А.В.
2.	Дератизация	Вся площадь предприятия	1 раз в квартал	Вся площадь предприятия	ИП Каракуц А.В.

6. Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях общественного питания

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	10 смывов	1 раз в год

Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическими микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных, столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год Микробиологическим показателям – 2 раза в год
Исследование параметров микроклимата производственных помещений	Рабочее место	2	2 раза в год (в теплый холодный периоды)
Исследование уровня искусственной освещенности в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год в темное время суток
Исследование уровня шума в производственных помещениях	Рабочее место	2	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта, оборудования, являющегося источником шума

- В производственных помещениях для дезинфекции используется ультрафиолетовое излучение, осуществляется микробиологический контроль воздуха (ОМЧ), кратность – не реже 2 раз в год.
- Микробиологический контроль проводится в соответствии с Методическими указаниями по санитарно-бактериологическому контролю на предприятиях общественного питания и торговли пищевыми продуктами МР № 4.2.0220-20
- Общее количество однократно отбираемых для производственного лабораторного контроля проб не должно превышать 3 наименований – по 1 наименованию из каждой группы продуктов, определенных п. 1.9.15 СанПин 2.3./2.4.3590-20, ТР ТС 021/2011

7. Перечень возможных аварийных ситуаций (ЧС), при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы

№ п/п	Перечень ЧС	Мероприятия	Ответственный	Проинформировать
1.	Пожар	Эвакуация из помещения, вызов пожарной	Зав. производством	Отделение ГПН

		службы		
2.	Отключение электроэнергии	Контроль за сохранностью особо скоропортящейся продукции	Зав.производством	Энергоснабжающую организацию
3.	Неисправность холодильного и торгово-технологического оборудования	Вызов тех. служб	Зав.производством	

8. Организация предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиенической подготовки в соответствии с Приказом МЗ РФ от 28 января 2021 № 29н

Перечень профессий	Медицинский осмотр			Профилактические прививки	Гигиеническая Аттестация	Ответственные лица
	Специалисты	Лабораторные функциональные исследования	Кратность			
1	2		3	6	7	8
Зав. производством, повар, кухонный работник,	Терапевт, невролог Отоларинголог Дерматовенеролог Психиатр Нарколог Стоматолог	- флюорография - ОАК; - ОАМ; - сахар; холестерин крови; - кровь на сифилис; - исследование на гельминтозы; - исследование на носительство возбудителей кишечной инфекции и серологическое обследование на брюшной тиф; - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка;	1 раз в год При поступлении на работу	Корь, краснуха, ВЛКЭ, Covid, дифтерия, вирусный гепатит А, В, грипп, дизентерия	1 раз в 2 года	Старшая медицинская сестра

9. Результаты производственного контроля (форма отчета).

№ п/п	Объект исследования	Кратность контроля		Исследуемые показатели	Результаты контроля (кол-во неуд.)	Кратность Представления данных в ФБУЗ ЦГ и Э
		по плану	фактически			
1	2	3	4	5	6	7
Входной контроль сырья						
1.	Наименование сырья, полуфабрикатов (всего проб)	1 раз в квартал				1 раз в квартал
Контроль системы водоснабжения и водоподготовки						

2.	Вода	2 раза в год				2 раза в год
Контроль за условиями труда						
3.	Перечень показателей устанавливаются специалистами ОПЗТН					Устанавливаются специалистами ОПЗТН, но не реже 1 раза в 5 лет
Контроль готовой продукции						
4.	Наименование готовой продукции по группам: <ul style="list-style-type: none"> • салаты; • первые блюда; • вторые блюда; • гарниры; • безалкогольные напитки; • выпечка; • кондитерские изделия; 	1 раз в квартал				1 раз в квартал
Контроль санитарного состояния						
5	Смывы	1 раз в год				1 раз в год
6	Контроль моющих и дезинфицирующих средств	2 раза в год				2 раза в год
Контроль за сбросом стоков, отходами						
7	Отходы					По договору с ООО ...

10. Номенклатура, объем лабораторных исследований производственного контроля пищеблока.

№ п/п	Номенклатурный показатель	Количество исследований на каждый объект	
		План	фактически
1.	Смывы		
1.1	БГКП	10	
2	Химические показатели		
2.1	Сокращенная схема (запах, цветность, мутность, привкус).	2	
2.2	Железо, марганец	2	
3	Микробиологические показатели		
3.1	ОМЧ	2	

3.2	ОКБ, ТКБ		2	
3.3	Коли – фаги		2	
Химические показатели готовой продукции				
1.	Определение кислотности		12	
2.	Определение пористости		12	
3.	Определение влаги		12	
Химические показатели				
1.	Иодат Калия		1	
2.	Моющие синтетические средства		3	
3.	Нитраты		1	
Микробиологические показатели продукции				
1.	КМАФАнМ		16	
2.	БГКП		16	
3.	Стафилококк		16	
4.	Сальмонелла		16	
Физические показатели				
1.	Микроклимат		2	
2.	Освещенность искусственная		2	
3.	Освещенность естественная		2	
4.	Шум		1	
5.	Вибрация		1	
6.	ЭМИ 50 Гц		1	
7.	Интенсивность теплового излучения		2	
Радиологические показатели				
	Тяжесть труда		1/5	
	Напряженность труда		1/5	

Контингенты, подлежащие профилактическим медицинским осмотрам

№ п/п	Цех участок	Полный перечень профессий	Численность работающих	Название Производственного Фактора	Номер приложения, пункт Приказа № 29н,	Количество работающих в профессиях, подлежащих ПМО
1.	столовая	Повар	3	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	Приложение №1 п. 23	3
2.	столовая	Зав производством	1	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе	Приложение №1 п. 23	1

				на транспорте		
4.	столовая	Кухонный рабочий	2	Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	Приложение №1 п. 23	2