

1. Пояснительная записка

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» иными актами согласно Приложения 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в МАУ «Центр детского диетического питания» городского округа Уфа (далее – Центр) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения продуктов питания до конечного потребления, с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля).

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизация) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку продуктов питания, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы производственного контроля или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Установление корректирующих действий. Разработка корректирующих действий и применение их.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы производственного контроля. Разработка процедур проверки системы производственного контроля, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе производственного контроля, за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение обязательных требований к отдельным видам пищевой продукции и связанными с ними процессами производства (изготовления), хранения, перевозки, реализации и утилизации, отвечающие требованиям Технического регламента Таможенного союза.

Целью производственного контроля, за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение соответствия выгускаемой в употреблении пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе ее производства и реализации.

2. Цель, основные задачи и объекты производственного контроля

Целью производственного контроля за качеством пищевой продукции в Центре является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов Таможенного союза, в процессе её производства и реализации.

1.2.1. Основными задачами контроля являются:

Недопущение пищевой продукции в реализацию, не соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза (ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/2013 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки», ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию», ТР ТС 027/2012 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» и ТР ЕАЭС 044/2017 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упаковки пищевой воды, включая природную минеральную воду» и другой нормативной документации;

➤ контроль выполнения мероприятий по предотвращению возникновения несоответствующей пищевой продукции и реализации ее потребителем;

➤ контроль за состоянием производственной среды.

1.2.2. Объекты контроля:

- поступающие продовольственное сырье, пищевая продукция;
- технологические процессы;
- технологическое оборудование;
- производственные, бытовые помещения, помещения для посетителей;
- системы водоснабжения, канализации, вентиляции, освещения, отопления;
- производственная среда и условия труда;
- окружающая среда;
- производственная санитария;
- личная гигиена;
- пищевые отходы и обращение с ними.

1.2.3. Термины и определения, используемые в программе производственного контроля:

Безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения;

Производственный контроль – контроль за соблюдением санитарных правил, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организуемых и проводимых организациями в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции.

Объект производственного контроля – все этапы производственного процесса, сырье, готовая продукция, отходы, выбросы, образующиеся в ходе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ или оказания услуг, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска.

Критические контрольные точки – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и/или управления риском; этап, на котором можно применить контроль, для недопущения или исключения угрозы безопасности.

Программа производственного контроля – документ, содержащий номенклатурный перечень гигиенически значимых факторов и показателей, приоритетных для данного хозяйствующего субъекта, и регламентирующий конкретные меры при осуществлении производственного контроля в каждой контрольной (критической) точке.

Опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками.

Прослеживаемость пищевой продукции - возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

3. Нормативно-правовая база

Перечень нормативной документации, используемой при разработке программы производственного контроля

№ п/п	Наименование документа	Регистрационный номер
1	2	3
1.	Решение Комиссии Таможенного союза «О применении санитарных мер в таможенном союзе»	№ 299 от 28.05.2010 г. (с изм. и доп.)
2.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
3.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
4.	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»,	ТР ТС 022/2011
5.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023/2011
6.	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011

7.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012
8.	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
9.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
10.	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
11.	Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
12.	Технический регламенте Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
13.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»	№ 52-ФЗ от 30.03.1999 г. (с изм. и доп.)
14.	Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей»	№ 2300-1 от 07.02.1992 г. (с изм. и доп.)
15.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002 г. (с изм. и доп.)
16.	Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»	№ 273-ФЗ от 29.12.2012 г. (с изм. и доп.)
17.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ от 24.06.1998 г. (с изм. и доп.)
18.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевой продукции»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000 г. (с изм. и доп.)
19.	Федеральный закон «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ от 10.01.2002 г. (с изм. и доп.)
20.	Федеральный закон «Об обеспечении единства измерений»	№ 102-ФЗ от 26.06.2008 г. (с изм. и доп.)
21.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ от 26.12.2008 г. (с изм. и доп.)
22.	Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении»	№ 416-ФЗ от 07.12.2011 г. (с изм. и доп.)
23.	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
24.	Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1078-01
25.	Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.	СанПиН 2.3.2.1324-03
26.	Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений.	СанПиН 2.2.4.548-96
27.	Санитарно-эпидемиологические требования к физическим факторам на рабочих местах.	СанПиН 2.2.4.3359-16

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

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

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

Наименование продукта: поступающее сырье

Наименование технологического процесса: хранение сырья

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

Наименование продукта: поступающее сырье

Наименование технологического процесса: мукопросеивание

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

Наименование продукта: **ГОТОВЫЕ ПЕРВЫЕ И ВТОРЫЕ БЛЮДА**

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

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

Наименование продукта: полуфабрикаты

Наименование технологического процесса: производство и хранение полуфабрикатов

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

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

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

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

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

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

5.1. Виды потенциальных биологических опасностей (опасных факторов)

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

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

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

			ственный инвентарь	<ul style="list-style-type: none"> - правил личной гигиены; - технологических приемов обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовка); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары
9.	Иерсиния энтероколитика (<i>Yersinia enterocolitica</i>)	Диарея, энтерит, псевдоаппендицит, илеит, узловатая эритрема, острый артрит	Пищевые продукты, особенно растительного происхождения, приготовления, пищевые продукты, приготовленные из загрязненного сырья	<p>Соблюдение</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил приема пищевой продукции; - соблюдение сроков годности пищевой продукции; - температурного режима приготовления блюд; - температурных режимов хранения полуфабрикатов (заготовка); - режимов мытья и обработки оборудования, производственного инвентаря, тары

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

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

5.2. Виды потенциальных химических опасностей (опасных факторов)

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

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

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

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

5.3. Виды потенциальных физических опасностей (опасных факторов)

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

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

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

Оценка риска, путем реализации последовательных шагов, предусмотренных методологией ХАССП

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

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

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

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

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

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов»

3.1. Перевозка (транспортирование), в том числе при доставке потребителям, и хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции должны осуществляться в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов. Совместная перевозка (транспортирование) продовольственного (пищевого) сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции допускается при условии наличия герметичной упаковки, а также при соблюдении температурно-влажностных условий хранения и перевозки (транспортирования).

3.2. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции предприятий общественного питания должны использоваться раздельные технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, раздельный инвентарь (маркированный лубым способом), многооборотные средства упаковки и кухонная посуда. Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается хранение в одном холодильнике пищевого сырья и готовой к употреблению пищевой продукции при условии их нахождения в закрытых контейнерах и газостоекостях.

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

Столовая и кухонная посуда и инвентарь одноразового использования должны применяться в соответствии с маркировкой по их применению. Повторное использование одноразовой посуды и инвентаря запрещается.

3.3. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.4. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники производственных помещений предприятий общественного питания обязаны:

оставлять в индивидуальной шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;

снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному лицу предприятия общественного питания;

использовать одноразовые перчатки при порционировании блюд, приготовления холодных закусок, салатов, подлежащие замене на новые при нарушении их целостности и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

3.5.1. нахождение на рабочем месте более 3 часов с момента изготовления готовых блюд, требующих разогревания перед употреблением;

3.5.2. размещение на рабочем месте для реализации холодных блюд, кондитерских изделий и напитков вне охлаждаемой витрины (холодильного оборудования) и реализация с нарушением установленных сроков годности и условий хранения, обеспечивающих качество и безопасность продукции;

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

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

3.5.4. реализация на следующий день готовых блюд;

3.5.6. замораживание нерезализованных готовых блюд для последующей реализации в другие дни;

3.5.7. привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.6. Для исключения перекрестного микробиологического и паразитарного загрязнения:

3.6.1. при реализации населению продукции общественного питания через магазин (отдел) предприятия общественного питания создаются условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовых к употреблению кулинарных и кондитерских изделий;

3.6.2. при перевозке (транспортировании) и хранении пищевая продукция общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемая вне предприятия общественного питания по заказам потребителей, в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывается в упаковку, в соответствии с маркировкой по их применению для контакта с пищевой продукцией;

3.7. В целях исключения контактного микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции для посетителей и работников предприятий общественного питания должны быть оборудованы отдельные туалеты с раковинами для мытья рук.

Для предприятий общественного питания, имеющих менее 25 посадочных мест, допускается наличие одного туалета для посетителей и персонала с входом, изолированным от производственных и складских помещений.

3.8. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (рекомендуемые образцы приведены в приложениях N 2 и 3 к настоящему Правилу).

3.9. Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах на улицах допускается при соблюдении следующего:

3.9.1. полуфабрикаты должны изготавливаться в стационарных предприятиях общественного питания;

3.9.2. имеется павильон (палатка, тент и прочее), подключенный к сетям водопровода и канализации, а также холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов. При отсутствии централизованных систем водоснабжения и канализации, допускается использование нецентрализованных и (или) автономных систем питьевого водоснабжения и водоотведения, в том числе автономной системы канализации;

3.9.3. имеются одноразовая посуда и столовые приборы;

3.9.4. жарка осуществляется непосредственно перед реализацией;

3.9.5. имеются условия для соблюдения работниками правил личной гигиены;

3.9.6. мойка использованного инвентаря и тары осуществляется в стационарном предприятии общественного питания при отсутствии специально оборудованного места на улице.

3.10. Столовые приборы, столовая посуда, чайная посуда, подносы перед раздачей должны быть вымыты и высушены.

В конце рабочего дня должна проводиться мойка всей посуды, столовых приборов, подносов в посудомоечных машинах с использованием режимов обработки, обеспечивающих дезинфекцию посуды и столовых приборов, и максимальных температурных режимов.

При отсутствии посудомоечной машины мытье посуды должно осуществляться ручным способом с обработкой всей посуды и столовых

приборов дезинфицирующими средствами в соответствии с инструкциями по их применению.

3.11. Аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции и аппараты по приготовлению напитков должны обрабатываться в соответствии с инструкцией изготовителя с применением моющих и дезинфицирующих средств.

3.12. Водозаправочные емкости вагонов-ресторанов и купе-буфетов должны промываться и дезинфицироваться в соответствии с технологическими графиками мойки и дезинфекции.

3.13. Складские помещения для хранения продукции должны быть оборудованы приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование - контрольными термометрами.

3.14. Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевую продукцию в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать рабочую одежду с учетом ее смены по мере загрязнения.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов»

4.1. При использовании пищевых добавок должен проводиться контроль их дозирования в соответствии с рецептурами и установленными нормами, соблюдения требований к их хранению. Информация о наличии пищевых добавок должна доводиться до сведения потребителей.

4.3. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат ежедневному контролю. Информация о замене фритюрных жиров должна фиксироваться ответственным лицом в электронном или бумажном виде и храниться не менее трех месяцев.

4.4. С целью исключения опасности загрязнения пищевой продукции токсичными химическими веществами не допускается хранение и изготовление продукции во время проведения мероприятий по дератизации и дезинсекции в производственных помещениях предприятия общественного питания. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции распыляемыми и рассыпаемыми токсичными химическими веществами в присутствии посетителей и персонала (за исключением персонала организации, задействованного в проведении таких работ).

4.5. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье потребителя и персонала предприятий общественного питания, в том числе аллергических реакций, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.6. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.7. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

«Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов»

5.1. С целью минимизации риска теплового воздействия для контроля температуры блюд на линии раздачи потребителю должны использоваться термометры.

5.2. Температура горячих жидких блюд и иных горячих блюд, холодных супов, напитков, реализуемых потребителю через раздачу, должна соответствовать технологическим документам.

6. Производственный контроль на этапах технологического процесса

6.1. Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной документации

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за оформлением документации	Технико-технологическая документация	Соответствие требованиям действующего законодательства, нормативной документации	Постоянно, а также по мере утверждения новой нормативной документации	

6.2. Контроль за соблюдением поточности технологического процесса

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Контроль за соблюдением поточности	1. Расстановка оборудования 2. Этапы технологического процесса	Отсутствие общих, встречаемых, пересекающихся потоков - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции - чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Постоянно	

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

Наименование операции	Опасный фактор	Номер критической контрольной точки	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура мониторинга и частота их проведения	Контролирующие действия	Ответственный исполнитель	Регистрационно-учетный документ	Корректирующие действия
Прием и хранение сырь	МБ	ККТ№ 1	1. Температурный режим, сроки хранения маркировки сырья лабораторный контроль	Согласно маркировке	Мониторинг температурного режима хранения, мониторинг сроков годности Лабораторные исследования	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, утилизация продукции хранения при несоответствующей нормативной документации Повторное лабораторное	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

					вания в аккредитованной лаборатории 1 раз в квартал	ные исследования в двойном размере			
Приготовление полуфабрикатов	МБ	ККТ№ 2	1. Температурный режим, сроки хранения лабораторный контроль	Согласно ТТК п/ф В соответствии ТР ТС 021/2011	Регистрация температурного режима хранения 2 раза в день Фиксация маркировки п/ф 2 раза в день	Устранение неполадок с холодильным оборудованием путем ликвидации п/ф хранения при несоответствующей нормативной документации температуры Утилизация продукции с истекшим сроком годности Повторное лабораторные исследования в двойном	Заведующий производством	Журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист	Проверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования

Хранение и реализация готовой продукции	МБ	ККТ№ 3	1. Температурный режим, сроки хранения	Согласно ТТК маркировки	Мониторинг температурного режима хранения 2 раза в день, температурного влажностного Режима хранения, мониторинг сроков годности 2 раза в день Лабораторные исследования в аккредитованной лаборатории	размере	Устранение неполадок с холодильным оборудованием, гиromетров, списание просроченного товара	Повторное лабораторные исследования	Шеф-повар	Журнал температурного режима холодильного оборудования, журнал учета температуры и влажности в складских помещениях Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Поверка средств измерения Устранение неполадок с холодильным оборудованием Наладка оборудования
Мукопроеивание	ФФ	ККТ№ 4	Наличие/отсутствие примесей, характеристика Целостность сита	Отсутствие при-месей Согласно ППК	Мониторинг мукопроеивания Лабораторные	Мониторинг мукопроеивания	Заведующий производством	Журнал контроля просеивания муки Чек лист Протоколы лабораторных исследований	Мониторинг мукопроеивания		

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

БЛОК – СХЕМА № 1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА

ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАИМЕНОВАНИЕ

3.2.3.2. Основные этапы процессов производства пищевой продукции Контролируемые показатели при осуществлении технологического процесса производства пищевой продукции

№ п/п	Основные этапы технологического процесса	Объект контроля	Контролируемые показатели	Периодичность контроля	Регистрация результатов контроля	Ответственное лицо
1.	Входной контроль	- пищевая продукция, - сопутствующие материалы, - Холодильные шкафы	1. Товаро-сопроводительные документы; 2. Условия доставки (температура, товарное соседство) 3. Качество упаковки, маркировки 4. Идентификационные признаки продукции, сопутствующих материалов 5. Условия и сроки хранения поставяемой пищевой продукции 6. Температура хранения пищевой продукции	- каждая партия - в соответствии с разделом 3.1 ППК	- Журнал регистрации поступающей пищевой продукции - Протоколы испытаний пищевой продукции (от производителя, поставщика) - Журнал учета температурного режима холодильного оборудования - Журнал регистрации температуры и влажности производственных помещений Журнал планово-профилактических ра-	

		бот технологического оборудования, в т.ч. холодильного	
2. Подготовка пищевой продукции к технологическому процессу	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая продукция - производственное оборудование - производственный инвентарь - запас уксуса 9% - запас моюще-дезинфицирующих средств для обработки яиц - нагичие тары для рабочих растворов 	<p>1. Наличие и соблюдение инструкции по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - размораживанию замороженного сырья (мясного, рыбного, рыбо-, морепродуктов) - мойке и обработке свежей зелени, используемой без термической обработки - обработке куриных яиц - вскрытию упаковочной тары и ее складированию (удалению) 2. Маркировка производственных участков (стол, мочная ванна) 3. Маркировка производственного инвентаря 4. Расписание очередности первичной обработки сырья (мясного, рыбного, овощного и т.д.) 5. Наличие инструкции по приготвлению - 3 % рабочего раствора уксуса - моюще-дезинфицирующих растворов для обработки яиц 6. Наличие запаса уксуса, моюще-дезинфицирующих средств 	<p>- ежедневно</p> <p>Наличие: - инструкций - расписания очередности обработки</p>

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

			3. Наличие лампы УФО закрытого типа		закрытого типа	
6.	Приготовление горячих блюд	<ul style="list-style-type: none"> - пищевая продукция * первые блюда * вторые блюда * гарниры * горячие закуски - тепловое оборудование 	<ul style="list-style-type: none"> 1. Температура внутри готового изделия 2. Время нахождения на мармите 	ежедневно	<ul style="list-style-type: none"> - ТТК - Журнал планово-профилактических работ технологического оборудования, в т.ч. холодильного - Наличие маркировки первых блюд на мармите 	
7.	Реализация блюд (выходной контроль)	- готовая продукция	<ul style="list-style-type: none"> 1. Температура готового блюда, подаваемого посетителям 2. Органолептические показатели 3. Физико-химические показатели 4. Показатели безопасности * микробиологические показатели, * показатели пищевой ценности) 	<ul style="list-style-type: none"> Ежедневно Ежедневно 1 раз в 6 месяцев 1 раз в квартал 2 раза в год 	<ul style="list-style-type: none"> - ТТК - Время нахождения блюда на окне раздачи - Журнал проведения внутреннего контроля - Протоколы испытаний 	

Контроль готовой продукции

3.3.1. Периодичность контроля качества и безопасности готовой продукции

№ п/п	Наименование объекта контроля	Объект контроля	Определяемый показатель	Периодичность контроля	Ответственное лицо
1.	Контроль качества и безопасности	Лабораторные исследования	Соответствие требованиям нормативных документов	Раздел 3.2.3.2 ППК	

Лабораторный контроль

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1 блюдо	2 раза в год
Контроль проводимой витаминизации	Третьи блюда	1 блюдо	2 раза в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей	5-10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо)	10 смывов	1 раз в год
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводлившей сети помещений: моечной столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	1 проба	По химическим показателям – 1 раз в год, микробиологическим показателям – 2 раза в год

Контроль качества питьевой воды

3.4.1. Периодичность контроля питьевой воды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования	Определяемые показатели	Периодичность
1.	Контроль качества и безопасности питьевой воды	Лабораторные исследования питьевой воды	1. Органолепتیческие 2. Фізико-хімічні 3. Мікробіологічні	1 раз в год 2 раза в год

Объем контроля питьевой воды

№ п/п	Объект контроля	НД на объект исследования	Контролируемые показатели	НД, регламентирующий проведение исследований	Допустимые значения показателей	Ответственное лицо	Место регистрации результатов контроля
1.	Питьевая вода	СанПин 2.1.4.1074-01 ГОСТ Р 51232-98	Органолептiческие показатели: - привкус - запах - цветность - мутность Фізико-хімічні показателі: - рН - общая минерализация (сухой остаток), мг/дм ³ , не более - общая жесткость, ммоль/дм ³ , не более - перманганатная окисляемость, мг/дм ³ , не более	ГОСТ 3351-74 СанПин 2.1.4.1074-01 ГОСТ 3351-74	п. 2,3 п. 3.5; 2,6 1,5	Аккредитованная лаборатория Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований Протоколы исследований
			Микробиологические показатели:	СанПин 2.1.4.1074-01	5,0	Аккредитованная лаборатория	Протоколы исследований

		<ul style="list-style-type: none"> - ОМЧ, КОЕ/см³, не более - общие колиформные бактерии в 100 см³ - термотолерантные колиформные бактерии в 100 см³ - E. Coli в 100 см³ - В. Епитегососси в 100 см³ 	50	<ul style="list-style-type: none"> не допускаются не допускаются не допускаются 		
--	--	--	----	--	--	--

Контроль за хранением продовольственного сырья, пищевых продуктов

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
	Хранение пищевой продукции	Условия хранения	- температура, °С	ежедневно	
	Скоропортящаяся продукция	Сроки годности	- относительная влажность, %	ежедневно	
	Хлеб	Загруженность	- продолжительность, сут	ежедневно	
	Овощи, фрукты	Товарное соседство	- соответствие участка хранения количеству принимаемой на хранение продукции	ежедневно	
	Бакалея	Средства измерения: термометры, психрометры (гигрометры)	- соблюдение правил товарного соседства		
2.	Доставка пищевой продукции в организацию	Санитарно-техническое состояние транспортного средства	<ul style="list-style-type: none"> - наличие техпаспорта - наличие свидетельств о поверке средств измерения - наличие гигиенического покрытия кузова - наличие стеллажей, подтоварников - материалы, из которых изготовлены стеллажи, подтоварники - возможность проведения са- 	в соответствии с графиком поверки средств измерений – 1 раз в год при каждой доставке	

			<ul style="list-style-type: none"> нитарной обработки - исправность средств измерения - наличие записывающего термпературного устройства 		
	Санитарное содержание транспортного средства	<ul style="list-style-type: none"> - чистота внутреннего покрытия кузова - исправность стеллажей, подтоварников 	при каждой доставке		
	Соблюдение товарного соседства доставляемой пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие условий для перекрестного заражения, загрязнения 	при каждой доставке		
	Условия транспортировки	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение рекомендуемых условий транспортировки: температуры, относительной влажности - наличие информации о последней проверке средств измерения в товаросопроводительных документах 	при каждой доставке		

Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6
1.	Санитарно-техническое состояние	Помещения	<ul style="list-style-type: none"> - наличие в достаточном количестве - достаточность по площади - размещение в соответствии с поточностью 	<ul style="list-style-type: none"> 2 раза в год 2 раза в год 2 раза в год и при замене оборудования на более современное 	
	Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара		<ul style="list-style-type: none"> - обеспеченность в необходимом оборудовании - достаточное количество производственного инвентаря, тары - санитарно-техническое состояние (исправность) - соблюдение правил эксплуатации - соблюдение графика планово-профилактических работ - расстановка оборудования по ходу технологического процесса 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в год и при составлении бюджета организации 2 раза в год и при составлении бюджета организации ежедневно ежедневно ежедневно в соответствии с договором (1-2 раза в год) 1 раз в год и при изменении ассортимента или объема вырабатываемых блонд 	<ul style="list-style-type: none"> в составе проекта организации
	Система водоснабжения и канализации		<ul style="list-style-type: none"> - наличие схем систем водоснабжения и канализации 		

		<p>- бесперебойная работа систем водоснабжения и канализации</p> <p>- обеспечение достаточным количеством холодной и горячей воды</p> <p>- обеспечение горячей водой на период отключения ее подачи</p> <p>- выполнение санитарных требований по отводу сточных вод от технологического моечного оборудования</p> <p>- своевременное проведение профилактических и ремонтных работ</p>	<p>в соответствии с договором аренды</p> <p>1 раз в год на период отключения</p> <p>1 раз в год и при замене оборудования</p> <p>в соответствии с договором аренды</p>	
<p>Система вентиляции и кондиционирования</p>	<p>- наличие схемы приточно-вытяжной системы</p> <p>- наличие схемы местной вытяжной системы</p> <p>- эффективность работы местной вытяжной системы</p> <p>- соблюдение параметров микроклимата</p> <p>- санитарное содержание систем вентиляции</p>	<p>в составе проекта организации</p> <p>в соответствии с договором аренды</p> <p>ежедневно</p>		

	<p>Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены</p>	<p>Наличие</p> <ul style="list-style-type: none"> - санитарных узлов - тамбура в санитарных узлах - раковин для мытья рук в тамбуре санитарных узлов, производственных помещениях - достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств для обработки рук - полотенц для рук - инструкции по мытью рук - достаточного количества спецодежды - достаточного количества одноразовых перчаток - Гигиенический журнал - своевременная стирка спецодежды - обеспеченность аптечкой доврачебной медицинской помощи 	<p>в составе проекта организации</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно 1 раз в месяц 1 раз в квартал</p> <p>ежедневно</p> <p>ежедневно в соответствии с договором 1 раз в месяц</p>	
<p>Дезинсекция, Дератизация</p>	<p>- отсутствие синантропных насекомых (мух, тараканов, фруктовых мушек и др.) в помещениях организации</p> <p>- своевременное проведение профилактических работ по Дезинсекции и дератизации</p> <p>- наличие актов проведенных работ по Дезинсекции и дератизации</p>	<p>ежедневно</p> <p>в соответствии с договором</p> <p>после каждого проведения работ</p>		

Контроль за санитарным содержанием помещений, оборудования

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Санитарно-эпидемиологический режим	Производственные помещения, складские помещения, бытовые помещения	<ul style="list-style-type: none"> - Наличие * ведение журнала о проведении генеральных уборок * графика уборок помещений * распоряжения о распределении функциональных обязанностей и участков работы среди персонала при проведении уборок * мест хранения уборочного инвентаря - обеспеченность * уборочным инвентарем с маркировкой по принадлежности * расходными материалами (щетки, ветошь) - эффективность мойки и дезинфекции (смыть по контролю санитарной обработки) 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в месяц 1 раз в год 2 раз в год 1 раз в год 1 раз в месяц 1 раз в месяц 1 раз в месяц 	<ul style="list-style-type: none"> Журнал Журнал проведения генеральных уборок в составе проекта организации Заявки на приобретение инвентаря протокол исследования Журнал проведения генеральных уборок протокол исследования 	
		Технологическое оборудование, производственный инвентарь, тара	<ul style="list-style-type: none"> - санитарное состояние (отсутствие пищевых остатков, следов жира, загрязнений) - соблюдение режима мойки и дезинфекции - эффективность мойки и дезинфекции (смыть по контролю санитарной обработки) 	<ul style="list-style-type: none"> ежедневно 1 раз в месяц в соответствии с договором 	<ul style="list-style-type: none"> Журнал проведения генеральных уборок протокол исследования 	
		Моющие и дезинфицирующие средства	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспеченность моющими и дезинфицирующими средствами - Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств 	<ul style="list-style-type: none"> 1 раз в месяц 1 раз в месяц 	<ul style="list-style-type: none"> Журнал проведения генеральных уборок 	

			<ul style="list-style-type: none"> - Расчет количества используемых дезинфицирующих средств - Наличие инструкций по приготовлению рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств - Контроль концентрации рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств 	<p>1 раз в год</p> <p>1 раз в месяц</p>	<p>Инструкция по использованию дезинфицирующих средств</p> <p>протокол исследования</p>	
				<p>В соответствии с договором</p>		

Контроль за состоянием производственной и окружающей среды

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Производственная среда	Условия труда	<p>Микроклимат (температура, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха)</p> <p>Освещенность</p> <p>Шум</p> <p>Тепловое излучение</p> <p>Вибрация</p>	<p>2 раза в год (холодный и теплый периоды года)</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p> <p>1 раз в год</p>	<p>протоколы исследования</p>	
2.	Окружающая среда	Пищевые отходы и ТБО	Договор аренды № 15	ежедневно	В соответствии с договором	
		Фильтры вентиляционных установок	Эффективность работы	1 раз в год	отсутствуют	
		Производственные и хозяйственно-бытовые сточные воды	Эффективность очистки сточных вод	1 раз в год	В соответствии с договором	

Контроль личной гигиены и обучения персонала

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект контроля	Определяемые показатели	Периодичность контроля	Место регистрации результатов контроля	Ответственное лицо
1	2	3	4	5	6	7
1.	Личная гигиена и обучение персонала	Производственный персонал	Наличие медицинских книжек	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 302н	Медицинская книжка	
			Своевременное прохождение медицинских осмотров	При поступлении на работу, далее – в соответствии с приказом МЗ РФ № 302н	Контроль соблюдения спе-циалистом	
			Соблюдение правил личной гигиены	ежедневно		
			Эффективность выполнения правил личной гигиены	Смывы (с рук, спецодежды) в соответствии с договором	протоколы исследования	
			Гигиеническое обучение персонала	1 раз в 2 года	Личные дела учета кадров	
			Обеспеченность санитарной спецодеждой	При поступлении, далее – по мере необходимости	Учетные карточки	
			Инструктаж персонала по вопросам производственного контроля	По итогам года	Личные дела учета кадров	

Первичный медицинский осмотр

Медицинский осмотр персонала проводится в соответствии с Приказом МЗ РФ №302н от 12.04.2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых производится профилактические и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных профилактических и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

Первичный и (или) периодический мед. осмотры проводятся

Наименование должности	Перечень врачей (специалистов)	Лабораторные исследования	Перечень врачей (специалистов)
Первичный медосмотр при поступлении на работу	Перечень врачей (специалистов)	Лабораторные исследования	Перечень врачей (специалистов)
Периодический медосмотр	Перечень врачей (специалистов)	Лабораторные исследования	Перечень врачей (специалистов)

Все сотрудники	дерматовенеролог; - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка; - флюорография (крупнокадровая); - психиатр; - нарколог; - терапевт; - по эпидемиологическим показаниям; - инфекционист	дерматовенеролог; - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка; - флюорография (крупнокадровая); - психиатр; - нарколог; - терапевт; - по эпидемиологическим показаниям; - инфекционист	дерматовенеролог; - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка; - флюорография (крупнокадровая); - психиатр; - нарколог; - терапевт; - по эпидемиологическим показаниям; - инфекционист
Вакицинация	Наличие сведений о прививках: - против дифтерии (1 раз в 10 лет) - ревакцинация АДСМ против вирусного гепатита (от 18 до 55 лет) - против краснухи (от 1 до 25 лет) - против кори (до 35 лет)	Наличие сведений о прививках: - против дифтерии (1 раз в 10 лет) - ревакцинация АДСМ против вирусного гепатита (от 18 до 55 лет) - против краснухи (от 1 до 25 лет) - против кори (до 35 лет)	Наличие сведений о прививках: - против дифтерии (1 раз в 10 лет) - ревакцинация АДСМ против вирусного гепатита (от 18 до 55 лет) - против краснухи (от 1 до 25 лет) - против кори (до 35 лет)

1 - все женщины осматриваются акушером-гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования не реже 1 раза в год;

женщины в возрасте старше 40 лет проходят 1 раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Контроль прохождения сотрудниками медпункта осмотров проводится в соответствии с «Графиком учета прохождения мед. осмотра»

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Несправность сетей водоснабжения;
- Несправность сетей канализации;
- Несправность холодильного оборудования

Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля

- Питаниеский журнал
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
- Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов.
- Журнал проведения витаминизации третьих блюд.
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- Линейные медпунктские книжки каждого работника
- Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз и утилизация отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

Прогноз ожидаемых с результатов и оценка эффективности реализации Программы
- создание системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и производимой продукции

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

Приложение №1

Гигиенический журнал (сотрудники)

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (по-прежнему при наличии)	Долж-ность	Подпись со-трудника об отсуствии и членов семьи	Подпись сотрудника об отсуствии забо-леваний верхних дыхательных путей и гнойничковых за-болеваний кожи рук и открытых поверх-ностей тела	Подпись медпунктом (от-ветственным ли-цом) (допу-щен/отстранен)	Подпись ме-дпункта (ответствен-ного лица)
1.							
2.							
3.							

Примечание: Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать чис-лу работников на этот день в смену.

Условные обозначения: Зд. - здоров; Отстранен - отстранен от работы; отп. - отпуск; В - выходной; б/л - больничный лист.

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Приложение №4

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

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

Приложение №3

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

Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Приложение №2

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

Периодичность	Мероприятия
1 раз в месяц	Проведение генеральной уборки
Постоянно	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдение режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены сотрудников
Своевременно	Приобретение моющих и дезинфицирующих средств
Постоянно	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования
Постоянно	Проверка качества поступающей на реализацию продукции документная и органолептическая, а также сроков и условий ее транспортирования, хранения, реализации, реализации
Ежедневно	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий
Ежедневно	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования
Ежедневно	Контроль за температурно-влажностным режимом хранения продуктов
Постоянно	Соблюдение правил товарного соседства
Ежемесячно	Проведение мероприятий по дезинфекции и дератизации
Ежемесячно	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катаральными выделениями из верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение (ведение гигиенического журнала)
Ежегодно	Организация профилактических прививок
Ежегодно	Организация гигиенического обучения персонала
Постоянно	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медико-профилактических прививок
По мере необходимости	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий

