**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №11 имени Героя Советского Союза А.А. Булгакова Белоглинского района»**

 **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ,
основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность**

**с. Белая Глина**

**2023г.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование юридического лица: | Муниципальное бюджетное общеобразовательноеучреждение «Средняя общеобразовательная школ №11 имени Героя Советского Союза А.А.Булгакова Белоглинского района» (МБОУ СОШ№11) |
| Ф. И. О. руководителя, телефон: | Шевченко Г.С.,8 (86154) 72581 |
| Юридический адрес: | 353040 Краснодарский край Белогинский район с.Белая Глина ул. Крестьянская,255 |
| Фактический адрес: | 353040 Краснодарский край Белогинский район с.Белая Глина ул. Крестьянская,255 |
| Количество работников: | 48 человека |
| Количество обучающихся: | 517 человек |
| Свидетельство о государственной регистрации | № | 23 | от | 25.06.2002 |
| ОГРН | 1022303499140 |
| ИНН | 2326006555 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № | 09424 | от | 28.11.2019 |

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»,
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»,СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

Принцип 8. Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

Принцип 9. Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

Принцип 10. Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

Принцип 11. Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Принцип 12. Прослеживаемость пищевой продукции.

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, … (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом… работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.
6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.
7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.
8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.
9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
10. **Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью**
* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
* ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
* СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
* СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
* СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
* СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;
* ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;
* ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

*Приложения к Разделу № 1:*

*Приложение № 1 «Перечень основных нормативных правовых актов в сфере обеспечения питания детей в образовательных организациях»*

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

| **№****п/п** | **Фамилия, имя, отчество** | **Занимаемая****должность** | **Приказ о назначении** |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Шевченко Галина Сергеевна | Директор |  |
|  | Быба Людмила Ивановна | Зам. директора по АХЧ |  |
|  | Юрьева Тамара Сергеевна | Зам. директора по УР |  |
|  | Дудинова Ирина Васильевна | Ответственный по питанию |  |
|  |  |  |  |

*Приложения к Разделу № 2:*

*Приложение № 2 «Приказ о назначении лиц, ответственных за осуществление производственного контроля»*

*Приложение № 3 «Должностная инструкция ответственного за осуществление производственного контроля»*

1. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)

*В данном разделе реализуются* ***принципы:***

*определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*

*проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.*

***Обязательные мероприятия***

МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации», приложение № 6 «Рекомендуемая номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания образовательных учреждений»:

| **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 | 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  | 5-10 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  |
| Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и 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 холодный и теплый 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  |

*Дополнительные (рекомендуемые) мероприятия*

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| **Экспертиза** (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации** | Поступающие пищевые продукты, сырье  |  1 проба каждого вида пищевого продукта | 1 раз в квартал **на основе централизованно-го заказа услуг** по лабо-раторному и инструмен-тальному исследованию  |

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются методики экспресс-анализа:

| **Вид исследований** | **Объект исследования (обследования)** | **Количество, не менее** | **Кратность, не реже** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов** |
| Определение свежести и доброкачественности мяса  | Мясо | 1 проба каждого вида пищевого продукта | Каждая поступающая партия пищевых продуктов |
| Определение свежести и доброкачественности рыбы | Рыба |
| Определение свежести и доброкачественности молока | Молоко |
| Определение нитратов в растительных пищевых продуктах | Овощи и фрукты, зелень |
| **Контроль показателей качества готовых блюд** |
| Качество термической обработки мясных и рыбных изделий | Мясные и рыбные изделия | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |
| Определение массы порции готового блюда | Готовая пища | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |
| Определение температуры готовых блюд | Готовая пища | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |
| **Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий** |
| Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук | Руки персонала, находящегося на смене | Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами | Каждую смену |
| **Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта** |
| Общая микробная обсемененность | Объекты питания | 5 проб | Каждую смену |
| Определение суммарного загрязнения | Объекты питания | 5 проб | Каждую смену |
| Качество мытья столовой посуды, приборов | Столовая посуда, приборы | 10 проб | Каждый прием пищи |
| Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |
| Определение концентрации растворов синтетических моющих средств | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |
| Определение температуры воды в моечных ваннах | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |

*Приложения к Разделу № 3:*

*Приложение № 4 «Перечень контрольных критических точек»*

*Приложение № 5 «Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания»*

*Приложение № 6 «Протоколы лабораторных исследований»*

*Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»*

1. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

*Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры» – пп. 23, 25 Приложения к приказу:*

| № п/п | Наименование вредных и (или) опасных производственных факторов | Периодичность осмотров | Участие врачей-специалистов | Лабораторные и функциональные исследования |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 23 | Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и реализации (в организациях пищевых и перерабатывающих отраслей промышленности, сельского хозяйства, пунктах, базах, складах хранения и реализации, в транспортных организациях, организациях торговли, общественного питания, на пищеблоках всех учреждений и организаций) | 1 раз в год | Врач-оториноларингологВрач-дерматовенерологВрач-стоматолог | Исследование крови на сифилисИсследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям.Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниямМазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям. |
| 25 | Работы в организациях, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей | 1 раз в год | Врач-оториноларингологВрач-дерматовенерологВрач-стоматолог | Исследование крови на сифилисМазки на гонорею при поступлении на работуИсследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниямИсследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидпоказаниям. |

*Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229*

*«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»:*

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью *–*
1 раз в 2 года.

Профессиональная гигиеническая подготовка может проводиться: непосредственно в организациях, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.

Аттестация работников организаций общественного питания по результатам профессиональной гигиенической подготовки проводится в центрах гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора.

Аттестация проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку.

***Приложения к Разделу № 4:***

*Приложение № 8 «Учет медицинских осмотров и гигиенической аттестации – с перечнем должностей и графиком»*

1. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

Перечень услуг при организации питания детей:

* организация горячего питания;
* питание детей с ограниченными возможностями здоровья;
* организация дополнительного питания;
* организация диетического питания детей...

Пищевая продукция, которая не допускается при организации питания детей – приложение № 6 к СанПиН 2.3/2.4.3590-20 – *приложение № 9 к ППК*

Подтверждение соответствия пищевой продукции предприятий общественного питания, предназначенной для реализации при оказании услуг, а также процессов реализации указанной пищевой продукции проводится в форме государственного надзора (контроля) за соблюдением требований к пищевой продукции – в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору – п. 3 ст. 21 Р ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

***Приложения к Разделу № 5:***

*Приложение № 9 «Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей»*

*Приложение № 10 «Результаты подтверждения соответствия пищевой продукции в ходе плановых и внеплановых мероприятий по государственному надзору»*

1. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг

*В данном разделе программы реализуются* ***принципы:***

*определения контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;*

*проведения контроля за функционированием технологического оборудования; содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря;*

*принцип выбора обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции,*

*принцип выбора способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.*

* 1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья – блок-схемы 1-23:
1. контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларация о соответствии, товарно-транспортная накладная; сертификат соответствия, ветеринарные сопроводительные документы);
2. контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации;
3. контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации;
4. контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов;
5. визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация** |
| Контроль наличия и правильности оформления товаросопроводительной документации (декларации о соответствии, товарно-транспортные накладные; ветеринарные сопроводительные документы). | Проверка подлинности и действительности через внешние реестры – декларации о соответствии – реестр Росаккредитации <https://fsa.gov.ru/>, ветеринарные сопроводительные документы – ВЕТИС «Меркурий»<https://mercury.vetrf.ru/pub/operatorui?_action=checkVetDocument> |
| Контроль соответствия видов и наименований поступившей продукции (товара) маркировке на упаковке и товаросопроводительной документации. | Сравнение маркировки и данных из товаросопроводительной документации и требованиями контракта.  |
| Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товаросопроводительной документации. | Сравнение наименования продукции и товаросопроводительной документации. |
| Контроль соответствия упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов. | Сравнение состояния упаковки и маркировки товара требованиям санитарных правил и технических регламентов |
| Визуальный контроль за отсутствием явных признаков недоброкачественности продукции. | Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов. |

*Приложения к разделу № 6.1.:*

*Приложение № 11 «Схемы контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления)» - разделы 1 -23 Блок-схемы 1-23*

*Приложение № 12 «Инструкция по органолептической оценке доброкачественности поступающих пищевых продуктов»*

*Приложение № 13* «*Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья»*

* 1. Производственный контроль на этапах технологического процесса – блок-схемы 24-30:
1. контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации;
2. контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы;
3. определение контрольных критических точек и нормируемых показателей.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации | Контроль заказчика и учредителей при разработке технических документов (техкарты, ТТК и т.п.) |
| Контроль за соблюдением поточности технологического процесса – блок-схемы | Плакаты в производственных помещениях |
| Определение контрольных критических точек и нормируемых показателей | Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках – приложение № 14 |

*Приложения к разделу № 6.2.:*

*Приложение «Блок-схема 24 производства овощных и фруктовых полуфабрикатов в ОЦ (овощной цех) пищеблока»*

*Приложение «Блок-схема 25-26 производства мясных полуфабрикатов в МРЦ пищеблока»*

*Приложение «Блок-схема 27 производства холодных блюд в ХЦ»*

*Приложение «Блок-схема 28 производства кулинарных изделий из теста в КЦ»*

*Приложение «Блок-схема 29 обработки яйца на пищеблоке (ОЯ)»*

*Приложение «Блок-схема 30 производства кулинарных изделий в ГЦ пищеблока»*

*Приложение № 14 «Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках»*

* 1. Контроль качества и безопасности готовой продукции:
1. контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки;
2. критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи;
3. лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям.

| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| --- | --- |
| Контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции, не требующей кулинарной обработки | Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки – бракераж готовой пищевой продукции с отметкой в бракеражном журнале. |
| Критерии готовности в технологической документации – температура внутри готовых изделий, общая температура при хранении и выдаче готовой пищи | Термометром с щупом – измерение температуры внутри изделий и блюд.Бесконтактным пирометром – наружная температура готовой пищи. |
|  Лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателя | Отбор проб для проведения микробиологического анализа в аккредитованной лаборатории в соответствии с графиком из раздела 3 |

*Приложения к разделу № 6.3.:*

*Приложение № 15 «Инструкция по органолептической оценке пищевых продуктов, не требующих кулинарной обработки»*

*Приложение № 16 «Инструкция по отбору суточной пробы»*

* 1. Контроль за хранением, транспортировкой, реализацией пищевых продуктов и продовольственного сырья:
1. наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства;
2. соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов;
3. санитарное содержание транспортного средства;
4. наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров;
5. соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта.
6. контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях);
7. оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов;
8. контроль за соблюдением правила товарного соседства;
9. наличие измерительных приборов (термометры, психрометры);
10. контроль условий реализации готовой пищи;
11. контроль сроков реализации пищи.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Наличие специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства. | Проверка условий содержания и эксплуатации специального транспорта – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Соблюдение правила товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов. | Проверка соблюдения правил товарного соседства при приемке пищевых продуктов – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Санитарное содержание транспортного средства. | Обследование условий содержания транспортного средства – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Наличие личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) с отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров. | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <https://lmk.cgon.ru/> и (или) приложения на смартфоне ЛМКонтроль |
| Соблюдение условий транспортировки (температура, влажность) для каждого вида пищевых продуктов, для скоропортящихся продуктов – наличие охлаждаемого или изотермического транспорта. | *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Контроль за соблюдением сроков и условий хранения продуктов (температурный режим в складских помещениях). | Мониторинг температурного режима с фиксацией в специальном журнале – *Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*, *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации».* |
| Оценка загруженности складских помещений, объем работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов. | Паспорт складских помещений и учет поступающего пищевого сырья |

*Приложения к разделу № 6.4.:*

*Приложение № 17 «Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение № 18 «Паспорт складских помещений»*

*Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*

* 1. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования:
1. санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки;
2. контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса;
3. контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации;
4. техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования;
5. наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.).

| Вид контроля | Реализация (особенности, варианты) |
| --- | --- |
| Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции расстановке технологического оборудования по ходу технологического процесса | Контроль за оснащением пищеблока и соответствием его количеству питающихся и мощности столовой |
| Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения и канализации | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Техническое состояние технологического, холодильного и торгово-технологического оборудования | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |
| Наличие условий для соблюдения правил личной гигиены (душевые, санузлы, раковины в цехах, мыло, полотенца и т.п.) | Контроль и приведение в соответствие требованиям нормативных правовых актов |

Минимальный перечень оборудования производственных помещений столовой образовательных учреждений – таблица 6.18 СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

* 1. Контроль за санитарным содержанием помещений и оборудования:
1. контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря;
2. контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств;
3. лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в 2 месяца;
4. инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах;
5. проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объекте;
6. контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами».

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за санитарным содержанием пищеблока: производственных, складских и подсобных помещений, оборудования, инвентаря | Использование средств экспресс-диагностики качества уборки и дезинфекции – *Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»**Инструкции по мытью и дезинфекции (санитарной обработке) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств – приложения №№ 23-25* |
| Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического режима на производстве: режима мытья и дезинфекции (санитарная обработка) помещений, оборудования, инвентаря, условиями хранения и использования моющих и дезинфекционных средств |
| Лабораторные исследования смывов с оборудования, инвентаря, посуды (кухонной и столовой), а также смывов с рук и спецодежды для объективной оценки санитарного содержания и эффективности проводимой дезинфекции – не реже 1 раза в год (МР 2.3.6.0233-21) | Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией |
| Инструментальный контроль температуры воды в моечных ваннах | Термометром для измерения температуры воды – *Приложение №№ 21, 22 Инструкции по мытью столовой и кухонной посуды, инвентаря, Приложение № 7 «Методы экспресс-анализа, применяемые при осуществлении производственного контроля»* |
| Проверка обеспеченности уборочным инвентарем, моющими и дезинфицирующими средствами и условий их хранения, наличия запаса дезинфицирующих средств, наличия разделения уборочного инвентаря по назначению и его маркировка, правильность учета дезинфекционных работ в профилактических целях на объект | *Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений, Журнал учета дезинфицирующих средств* |
| Контроль за их эксплуатацией бактерицидных ламп – порядок и периодичность в МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами». | Акт ввода в эксплуатацию бактерицидной установки или облучателя и учет работы в *«Журнале учета работы бактерицидной установки»* |

*Приложения к разделу № 6.6.:*

*Приложение № 20 «Договор с аккредитованной микробиологической лабораторией»;*

*Приложение № 21 «Инструкция по обработке кухонной посуды и инвентаря»*

*Приложение № 22 «Инструкция по обработке столовой посуды»*

*Приложение № 23 «Инструкции по дезинфекции и уборке производственных помещений»*

*Приложение № 24 «Журнал учета дезинфицирующих средств»*

*Приложение № 25 «Журнал учета работы бактерицидной установки»*

* 1. Контроль за состоянием производственной среды: проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:
1. за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
2. за микроклиматом производственных помещений;
3. за производственным шумом и вибрацией.

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| Проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах с установленными санитарными правилами:* за содержанием вредных веществ в воздухе рабочей зоны;
* за микроклиматом производственных помещений;
* за производственным шумом и вибрацией.
 | Учредителем … на основе централизованного заказа услуг по лабораторному и инструментальному исследованию параметров производственной среды |

*Приложения к разделу № 6.7.:*

*Приложение № 26 «Протоколы лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах».*

* 1. Контроль личной гигиены и обучения персонала:
1. контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек;
2. контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала;
3. контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи;
4. ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

| **Вид контроля** | **Реализация (особенности, варианты)** |
| --- | --- |
| Контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек | Проверка личных медицинских книжек, в том числе через Реестр ЛМК <https://lmk.cgon.ru/> и (или) приложение на смартфоне ЛМКонтроль |
| Контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала | Учет прохождения медицинских смотров на бумажном и/или электронном носителях.План (график) – приложение № 8 к программе производственного контроля.  |
| Контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук | Учет специальной одежды и средств для мытья и дезинфекции рук – форма № МБ-7 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений» (утв. Постановлением Госкомстата РФ от 30.10.1997 № 71а). |
| Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Термометрия | Регистрация ежедневных осмотров в **гигиеническом журнале** – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| Обучение персонала | ***Дополнительные мероприятия:*** тестирование, он-лайн-инструктаж и консультации, плакаты и инструкции в цехах.*Приложение № 28 «Пособие**по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021* |

*СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.22.:*

Ежедневно проводится осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний.

Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал на бумажном *и/или электронном* носителях.

*Приложения к разделу № 6.8.:*

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал».*

*Приложение № 28 «Пособие по пищевой безопасности в общественном питании», Роспотребнадзор, 2021*

*Приложение № 29 «Ведомость учета выдачи спецодежды, спецобуви и предохранительных приспособлений»*

1. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

*В данном разделе реализуются принципы:*

*обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции;*

*ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.*

Перечень обязательных журналов для учета мероприятий производственного контроля:

1. Гигиенический журнал – п. 2.22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования – п. 8.6.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях – Прил. №3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции – п. 7.1.3. СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции – Прил. №5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Журналы производственного контроля дополнительные, в целях реализации принципов ХАССП (статья 10 ТР ТС 021/2011):

1. Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок.

3. Журнал учета расходования дезинфицирующих средств.

4. Журнал учета проведения генеральных уборок.

5. Журнал контроля санитарного состояния помещений.

6. Журнал учета времени работы бактерицидных ламп.

7. Журнал учета отбора суточных проб.

Фотофиксация мероприятий производственного контроля с последующим размещением на сайте … и в группах …. в мессенджерах – *Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*:

* документы, подтверждающие качество и безопасность поступающих пищевых продуктов (декларации о соответствии, ветеринарно-сопроводительные документы);
* общий вид готовой пищи;
* результаты определения массы готовых блюд;
* результаты определения температуры готовых блюд на линии раздачи;
* результаты определения температуры в воде моечных ванн;
* общий вид производственных помещений после уборки по окончании работ;

Отчетность по выполнению мероприятий производственного контроля, основанного на принципах ХАССП:

Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП – п. 4.9.2. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»

*Приложения к разделу № 7:*

*Приложение № 27 «Гигиенический журнал»*

*Приложение № 30 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования»*

*Приложение № 31 «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях»*

*Приложение № 32 «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»*

*Приложение № 33 «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»*

*Приложение № 19 «Инструкция по фотофиксации мероприятий производственного контроля и размещении в групповом чате образовательной организации»*

*Приложение № 34 «Отчет о внутренней проверке эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП»*

*Приложение № 35 «Журнал контроля температуры в кузове транспортного средства при приеме пищевой продукции на пищеблок»*

*Приложение № 36 «Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой»*

*Приложение № 37 «Журнал проведения генеральных уборок»*

*Приложение № 38 «Журнал учета отбора суточных проб»*

1. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
2. Неудовлетворительные результаты лабораторного контроля пищевой продукции;
3. Получение сообщений об подозрении на массовое инфекционное, паразитарное заболевание, пищевое отравление, связанное с изготовлением блюд;
4. Отключение электроэнергии на срок более 4 часов с выходом из строя технологического и холодильного оборудования;
5. Отсутствие водоснабжения на пищеблоке;
6. Неисправность холодильного оборудования;
7. Выход из строя холодильного оборудования;
8. Авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения.

*Приложения к разделу № 8:*

*Приложение № 39 «Перечень возможных аварийных ситуаций, нарушений, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию и меры по их устранению»;*

*Приложение № 40 «Инструкция по проведению экстренной демеркуризации»*

*Приложение № 41 «Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию»*

1. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
2. Комплексная программа учредителя образовательной организации по ремонту и оснащению столовой образовательной организации.
3. Текущий ремонт пищеблока образовательной организации.
4. Экспертиза услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации в рамках 44-ФЗ.
5. Контроль оказываемых услуг нештатным санитарным инспектором с использованием экспресс-методов исследования.
6. Плакаты и наглядные пособия в производственных помещениях.
7. Контроль соответствия технологических документов нормативным правовым актам.

*Приложения к разделу № 9:*

*Приложение № 42 «Комплексная программа по ремонту и оснащению столовой образовательной организации»;*

*Приложение № 43 «Результаты экспертизы услуг по организации питания силами учредителя образовательной организации»;*

*Приложение № 44 «Наглядные пособия (плакаты) в цехах (на участках) с наглядным изображением процедур обеспечения безопасности при изготовлении пищевой продукции»;*

*Приложение № 45 «Результаты контроля соответствия технологических документов нормативным правовым актам».*

**Приложение №1**

 **Перечень нормативно-правовых актов, регулирующих сферу питания воспитанников и обучающихся образовательных организаций**

**Нормативные правовые акты Президента Российской Федерации:**

Указ Президента Российской Федерации от 9 октября 2007 г. № 1351 «Об утверждении Концепции демографической политики Российской Федерации на период до 2025 года»;

Указ Президента Российской Федерации от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

**Нормативные акты Правительства Российской Федерации:**

Постановление Правительства Российской Федерации от 26 декабря 2017 г. № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования»;

Постановление Правительства Российской Федерации от 30 июня 2004 г. № 322 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 3 июля 2014 г. № 1215-р «Об утверждении Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 11 октября 2014 г. № 2028-р «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции развития внутренней продовольственной помощи в Российской Федерации»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года».

**Федеральные законы:**

Федеральный закон от 13 июля 2015 г. № 224-ФЗ «О государственно – частном партнерстве, муниципально – частном партнерстве в Российской Федерации и внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»;

Федеральный закон от 5 апреля 2013 г. № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»);

Закон Российской Федерации от 7 февраля 1992 г. №2300-I «О защите прав потребителей».

**Ведомственные нормативные акты:**

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

**Методические рекомендации, примерные меню и рекомендуемые ассортименты:**

Приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11 марта 2012 г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5;

Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7-11 и 11-18 лет в государственных образовательных учреждениях. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34;

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7-11 и 11-18 лет. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07-34;

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8606-07-34.

**Технические регламенты**

ТР Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утверждѐнный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

ТР Таможенного союза ТР ТС 023/2011 на соковую продукцию из фруктов и овощей, утверждѐнный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №882;

ТР Таможенного союза ТР ТС 024/2011 на масложировую продукцию, утверждѐнный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. №883;

ТР Таможенного союза ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утверждѐнный решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 г. №797.

**Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:**

СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 26;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 января 2005 г. № 3;

СанПиН 2.3.2.1293-03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18 апреля 2003 г. № 59;

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 26 сентября 2001 г. № 24;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36

**Приложение №3**

**Должностная инструкция**

**специалиста, ответственного за организацию школьного питания**

**1.Общие положения:**

1.1. Специалист, ответственный за организацию школьного питания (далее-специалист), назначается и освобождается от обязанностей директором школы.

1.2. Специалист подчиняется директору школы.

**2.Обязанности:**

Специалист обязан:

2.1.Руководствоваться в своей деятельности законодательством РФ, приказами и распоряжениями, Уставом и локальными актами школы, договором, заключенным между школой и организатором питания, санитарно-гигиеническими правилами по организации питания в общеобразовательных организациях.

 2.2. Взаимодействовать с классными руководителями, родителями, организатором питания по вопросам совершенствования организации питания обучающихся.

2.3. Организовывать работу по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приёма пищи, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний (совместно с администрацией школы).

2.4. Проводить разъяснительно - пропагандистскую работу среди учащихся и родителей о преимуществах своевременного питания (совместно с администрацией школы).

2.5. Осуществлять ежедневный мониторинг охвата горячим питанием учащихся.

2.6. Обеспечивать наглядную агитацию в обеденном зале.

2.7. Организовывать изучение мнения учащихся и родителей об удовлетворённости организацией и качеством питания в школе.

2.8. Выявлять причины и своевременно информировать директора школы об учащихся, не питающихся в школьной столовой;

2.9. Своевременно вести ведомость контроля за рационом питания;

2.10. Осуществлять контроль:

 - за организацией дежурства учителей и учащихся в школьной столовой;

 - за закладкой сырья при приготовлении блюд (совместно с медицинским работником);

 - за работой бракеражной комиссии;

 - за соблюдением примерного 10-дневного меню;

 - за соответствием порций количеству учащихся;

 - за санитарным состоянием пищеблока, соблюдением санитарного законодательства работниками пищеблока (совместно с администрацией школы, медицинским работником, родительским комитетом);

 - за осуществлением программы производственного контроля.

2.11. Принимать меры по устранению недостатков в организации питания обучающихся, выявленных в холе проверок контролирующими и надзорными органами.

2.12. Привлекать родительскую общественность к организации и контролю за обеспечением питания обучающихся.

2.13. Осуществлять своевременную выдачу квитанций на оплату питания по безналичному расчету, прием ежемесячных отчетов классных руководителей по организации питания (табель, копии квитанций об оплате).

В ведении специалиста находится следующая документация:

 1. Приказ об организации питания.

 2. Приказ о создании бракеражной комиссии.

 3. Приказ об организации работы Совета по питанию.

 4. СанПиН 2.4.5.2409–08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

 5. План мероприятий по улучшению охвата горячим питанием учащихся.

 6. Журнал посещения школьного пищеблока.

 7. Программа производственного контроля.

 8. Пакет документов на учащихся из многодетных семей, учащихся с ограниченными возможностями здоровья, учащихся из малоимущих семей в соответствии с порядком.

**3. Права:**

Специалист имеет право в пределах своей компетенции:

3.1. Вносить предложения по совершенствованию работы по организации школьного питания.

3.2. Контролировать организации питания в школе.

3.3. Повышать свою квалификацию.

**4.Ответственность:**

Специалист несет ответственность:

- за несоблюдение или ненадлежащее соблюдение без уважительных причин Устава и Правил трудового распорядка школы, законных распоряжений директора, его заместителей и иных локальных нормативных актов школы;

- за применение, в т.ч. однократное, методов воспитания, связанных с психическим и (или) физическим насилием над личностью обучающегося;

- за нарушение правил пожарной безопасности, охраны труда, санитарно-гигиенических правил;

- за причинение школе или участникам образовательного процесса ущерба в связи с исполнением (неисполнением) своих обязанностей, несет материальную ответственность в порядке и в пределах, предусмотренных гражданским законодательством.

**Приложение № 4**

**Определение контрольных критических точек (ККТ)**

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



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ККТ****технологическо й операции** | **Мероприятия контроля** | **Что контролируется** | **Ответственный** | **Документация** |
| **1** | **ККТ №1**Приемка сырья | Проверка качества продовольственного сырья и пищевой продукции (документальная и органолептическая) | сертификаты, декларации, удостоверения качества.маркировки продукции заявленной в сопроводительныхдокументах.изготовления. | Кладовщик | Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража поступающей пищевой продукции и скоропортящих пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. |
| **2** | **ККТ №2**Хранение поступающего пищевого сырья | Соблюдение требований и правил хранения пищевых продуктов | влажность. помещения.холодильного оборудования. | Кладовщик | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока.Журнал температурного режима и влажности в кладовой.Журнал температурного режима холодильного оборудования. |
| **3** | Обработка и переработка | Соблюдение технологического пищевого сырья, термообработка при приготовлении**ККТ №3**Обработка яиц перед употреблением в производстве**ККТ №4**Приготовление мясного, рыбного фарша**ККТ №5**Приготовление начинки**ККТ №6** | оборудованияпроцесса приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий | Повар пищеблока.оборудования и помещений пищеблока.правил и требованийтехнологического процесса. | Журнал генеральныхуборок кладовой и пищеблока.Журнал учета разведения дезинфекционных средств.Журнал технологического контроля оборудования. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Обработка овощей, зелени, фруктов |  |  |  |
| **4** | Реализация готовой продукции ККТ №7Обработка гастроемкостей для доставки готовых блюд ККТ №8Порционировани е готовойпродукции (блюд) | Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка | Соответствие готовой продукции требованиям ТТК | Медицинская сестра диетическая | Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. |

**Приложение 33**

**Определение критических пределов для каждой ККТ**

**Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**



|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ККТ технологической операции** | **Контролируемый параметр** | **Предельное значение** | **Ответственный** | **Документация** |
| **1** | **ККТ №1**Приемка сырья | документация; | Отсутствует Нарушена Истекший | Зав.складом | Товарно-транспортные накладные. Журналы бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок. |
| **2** | **ККТ №2**Хранение поступающего пищевого сырья | влажность;и помещения; оборудования. | Нарушение температурного режимаНарушение санитарной обработки Несоответствие инвентаряНеисправность оборудования | Зав.складом | Журнал генеральных уборок кладовой и пищеблока.Журнал температурного режима и влажности в кладовой.Журнал температурного режима холодильного оборудования. |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3** | Обработка ипереработка пищевого сырья,термообработка при приготовлении **ККТ №3**Обработка яиц перед употреблениемв производстве**ККТ №4**Приготовление мясного, рыбного фарша**ККТ №5**Приготовление начинки**ККТ №6**Обработка овощей, зелени, фруктов | и помещения;состояние оборудования; требований ТТК. | Нарушение санитарной обработкиНеисправность оборудования Несоответствие требованиям ТТК. | Повар | Журнал генеральных уборок пищеблока и кладовой.Инструкции.Дефектная ведомость, акты выполненных работ |
| **4** | Реализация готовой продукции**ККТ №7**Обработка гастроемкостей для доставки готовыхблюд**ККТ №8**Порционирование готовой продукции (блюд) | продукции требованиям ТТК | Не соответствует | Медсестра | Сборник ТТК и Примерное меню |

**Установление порядка действий в случае отклонения от установленных предельных значений в ККТ и меры по их устранению**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ККТ технологической операции** | **Отклонение значений показателя** | **Действия ответственного лица и меры по устранению** |
| **1** | Приемка сырья | Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительнойдокументации | Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов |
| Составление кладовщиком акта онеудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов | Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта |
| Составление акта о некачественном пищевомпродукте, обнаруженном в процессе приемки | Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику |
| Нарушение правил и сроков заполнения журнала бракеража | Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации |
| **2** | Хранение поступающего пищевого сырья | Нарушение правил и сроков заполнения журнала температурного режима | Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника,уменьшение периодичности проверки документации |
| Обнаружение неисправного оборудования | Информирование руководства, ремонт оборудования |
| Обнаружение несоответствующего инвентаря | Информирование руководства, замена инвентаря |

|  |  |
| --- | --- |
| Обнаружение факта нарушения санитарнойобработки помещений и оборудования пищеблока | Информирование руководства, административное взыскание на ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации |
| **3** | Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении | Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд | Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит пост |
| **4** | Реализация готовой продукции (выдача) | Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям | Информирование руководства,административное взыск на ответственного сотрудника, замена блюда |

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

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

**Система контроля и анализ качества критических контрольных точек**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Стадии контроля** | **Оценка риска и источники её предупреждения** | **Контроль за критическими контрольными точками** | **Мониторинг, обеспечивающий контроль за ККТ.** | **Корректирующие действия, в случае выявления отрицательных анализов, показателей при лабораторном и****визуальном контроле.** |
| 1.Формированиеассортиментного перечня готовой продукции: меню по приёмам пищи. | Использованиепри составлении меню СанПиН 2.4.1.3049-13 | Анализ выполненияутверждённого меню. Соблюдения графика приёма пищи, реализация готового питания не более 1-го часа.Исключения поступления запрещённого сырья в ДОУ. | График приёма пищипо группам, утверждённого администрацией ДОУ. Ведениебракеражного журнала пищевых продуктов и продовольственного сырья, журналбракеража готовой продукции, журнал проведения витаминизации 3-его блюда (приложение№ 10 действующих правил). Выполнение заявок на поставку продуктов, согласно заключённымдоговорам. | Пересмотрдействующего меню, его корректировка, Управление поставками, консультации и пересмотр договоров с поставщиками. |
| Получение сырья для приготовления. | Содержание ком понентов в продовольствии, которыеявляются потенциально опасными для питания вдошкольных учреждениях. | Контроль за соблюдением на стадии получения- ТР ТС 021/2011 г.«О безопасности пищевой продукции» глава 2,- ТР ТС «022/2011г.» Пищевая продукция в части её маркировки»,-ТР ТС 005/2011 г.«О безопасности упаковки», | Ежедневный контроль за поступающей продукцией с анализом сопроводительных документов: сертификата соответствия,декларации, товарные накладные и т.д. Ведение журнала поступающейпродукции. | Возврат некачественного сырья, перезаключениядоговоров, повторное обучение зав.Производством или ответственного лица за приёмку продуктов. |
| Хранение:- сырья в условиях охлаждения (холодильные установки). | Принесоблюдении температуры хранениясоздаются условия для развития | Раздельное хранение сырых и готовых продуктов.Обеспечение холодильных установоктермометрами по | Ведение журнала учёта температурного режима холодильного оборудования,проведение влажной | Обслуживание и программа настройки контроля температуры холодильников.Проведениедополнительного технического осмотра |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | патогенныхмикроорганизмо в, которые могут послужить причинойпищевых отравлений. | измерениютемпературы. Наличие договоров по обслуживанию холодильного оборудования. | обработкихолодильного оборудования с отметкой в журнале генеральных уборок напищеблоке. | с выдачей заключенияспециалистов техобслуживания. |
| -сыпучих,бакалейных и консервированных продуктов. | Принесоблюдении температуры хранения, проведения влажнойсоздаются условия для порчи круп, муки (склеивание, появляютсяживые микроорганизмы и бомбажныеявления), послужить причиной некачественного приготовления готовых блюд и пищевых отравлений. | Соблюдение всех условий хранения, которые определил производитель.Выполнение ТР ТС 021/2011г. «Обезопасности пищевой продукции» главы№ 3, статьи 17. Установка в соответствии с условиями хранения термометров и психрометров в складских помещениях. | Обеспечивать хранение в соответствии с рекомендациями (в закрытом виде, при расфасовке, в контейнерах с крышкой, раздельно). Ведение журнала по контролю за температурнымрежимом и относительнойвлажностью воздуха. Проведение дезинфе кционных идератизационных мероприятий в складских помещениях.Вентиляция помещений. | Проведениедополнительной санитарной обработки складских помещений, замена контрольного оборудования (термометров, психрометров).Возврат поставщикам сырья с признаками порчи, либо перезаключениедоговоров. |
| Первичная обработка сырья(мясо, куры, рыба) | На данном этапе существует высокая степень риска загрязнениесырья, при нарушении технологии обработки. | Наличие необходимого оборудования и условий:* отдельного цеха первичной

обработки,* отдельных разделочных

столов, инвентаря, кухонной посуды,* технологического оборудования,
* горячей и холодной проточной воды.
 | Наличие на рабочем месте в сырьевом цехе инструкции по размораживанию мяса, рыбы. По обработке яиц.Технологические инструкции и карты по приготовлению полуфабрикатов. соблюдение правил личной гигиены. | Соблюдение и выполнение санитарного режима при обработке сырья. Техническая оценка работы оборудования Проведение повторного инструктажа ссотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Хабаровска.При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающей питьевой воды.Внеплановое проведениегенеральной уборки с применение моющих и дезинфицирующих средств. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Первичнаяобработка овощей и фруктов(свежие). | В сырых овощахи фруктах численность патогенной микрофлоры может быть очень высокой при отсутствии соответствующе й обработки.При приготовлении салатов и нарушении технологии обработки, создаются условия для возникновения пищевых отравлений. | Наличиеинструкции по обработке овощей, идущих в приготовление без термическойобработки. Свежих фруктов, включённых как порционные блюда в меню. | Контроль заобработкой, приготовлением растворов на основе уксуса и соли.Наличие мерных ёмкостей дляразведения растворов и посуды.Соблюдение правил личной гигиены сотрудников. | Соблюдение ивыполнение санитарного режима при обработке овощей и фруктов.Техническая оценка работы оборудования (картофелечистка, овощерезка).Проведение повторного инструктажа с сотрудниками пищеблока, гигиеническая подготовка на базе Центра гигиены и эпидемиологии Хабаровска.При необходимости лабораторный контроль за качеством поступающих овощей и фруктов.Внеплановое проведениегенеральной уборки с применением моющих и дезинфицирующих средств. |
| Технологический процесс по приготовлению готовых блюд. | Высокая степень риска - продовольствие прошедшее технологическую обработку с нарушением потенциально опасное дляздоровья, может послужить причиной возникновения различныхинфекционных и пищевых отравлений. | Наличие технологи ческих карт, раскладок нарабочих местах.Контроль за работойтехнологического жарочного оборудования.Выполнение всей цепочки технологии приготовления готовых блюд.Допуск сотрудников, имеющихсоответствующее образование. | Обеспечение постоянного медицинскогоконтроля. Ведение журнала закладки продуктов. Контроль за температурным режимом тепловых поверхностей,ежегодноепроведение ревизии к началу учебного года. | Проведение кулинар ных советов,заседаний с разбором ситуации, контрольных закладок. Отработка приготовления блюд.Повышение квалификации поваров. Проверкатехнологического и тепловогооборудования на эффективность работы. |
| Хранение готовой продукции на линии раздачи. | При нарушении условий и температуры хранения возникаетвторичное размножение | Контроль за температуройработы мармитов на линии раздачи.Использование спецодежды для раздачи и | Реализация готового питания не более 1- го часа с момента приготовления, использованиечистой столовой посуды. | Санитарная обработка столовой посуды,обеденных столов. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | патогенноймикрофлоры. | одноразовыхперчаток. | Раздача горячейпищи не более за 15 минут до приходадетей. |  |
| Обработка кухонной и столовой посуды. | Нарушение режима мытья посуды способствует размножениюбактерий группы кишечной палочки. | Контроль за температурным ре жимом воды в моечных ваннах, за правильностью разведения моющих идезинфицирующих средств. | Проведение производственного лабораторного контроля и экспресс- анализа методом йодных проб. | Проведение генеральной уборки в моечном отделении, проведение повторного инструктажа сработникамипищеблока о правилах обработки приручной мойке. |

Приложение № 5

**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.

Основываясь на вышеизложенном, определим зоны возникновения рисков, связанных с производством пищевой продукции:

1. Пищевое сырье, поступающее в образовательное учреждение;
2. Хранения сырья;
3. Производство пищевой продукции, в том числе:
* помещение и оборудование пищеблока;
* производственный процесс приготовления продукции;
1. Реализация готовой продукции;
2. Персонал учреждения, участвующий в процессе производства пищевой продукции.

**Анализ рисков по диаграмме**

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
2. Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.
3. Строят границу допустимого риска на качественной диаграмме с координатами вероятность реализации опасного фактора – тяжесть последствий, как указано на рисунке ниже.
4. Если точка лежит на или выше границы - фактор учитывают, если ниже - не учитывают.



**Выбор учитываемых опасных факторов при выработке продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **п/п** | **Наименование фактора** | **Описание опасного фактора** | **Условное обозначение опасности** | **Вероятность реализации** | **Тяжесть последствий** | **Необходим ость учета** |
| 1 | Строительныематериалы | Штукатурка, краска, кусочки дерева. Могут бытьпричиной удушья, порезов рта, горла. | Ф | 1 | 2 | + |
| 2 | Птицы, грызуны,насекомые и отходы их жизнедеятельности | Эта группа характеризуется тем, что места их локализациии их экскременты труднодоступны. Могут быть переносчиками опасных заболеваний | Ф | 3 | 2 | + |
| 3 | Личные вещи | Пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования. Могут быть причиной удушья,порезов рта, горла, являются источником микробиологического обсеменения | ФБ | 2 | 1 | - |
| 4 | Отходыжизнедеятельности персонала | Волосы, ногти, попадают при несоблюдении правилличной гигиены. Являются источником микробиологического обсеменения | ФБ | 2 | 1 | - |
| 5 | Элементытехнологического оснащения | Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты,винты, кусочки электропровода, кусочки транспортерной ленты). | Ф | 2 | 1 | - |
| 6 | Продукты износа машин иоборудования | Осколки деталей, подвергающиеся заточке, ножей, лопастей | Ф | 2 | 2 | - |
| 7 | Бумага и упаковочные материалы | Обрывки полиэтиленовой пленки, бумажной и картоннойупаковки. Могут быть причиной удушья и являются источником микробиологического обсеменения | Ф | 2 | 1 | - |
| 8 | Металлопримеси | Опилки металлического происхождения, кусочки электрического провода. Могут быть причиной удушья,порезов рта и горла. | Ф | 2 | 3 | + |
| 9 | Осколки стекла | Могут попадать в продукцию при разрушенииэлектролампочек, плафонов. Может находиться в сырьевых компонентах | Ф | 2 | 3 | + |
| 10 | Вода | Запах, привкус, цветность, мутность. Может оказатьотрицательное влияние на органолептические показатели продукции | ФБХ | 2 | 2 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 11 | Загрязнение смазочнымиматериалами | При обильной смазке роликов возможно загрязнение продукции. Оказывают отрицательное воздействие наорганолептические показатели продукции. | Х | 1 | 1 | - |
| 12 | Элементы моющихсредств (остаточное количество) | Вызывают интоксикацию у человека, аллергическую реакции, раздражающее действие | Х | 2 | 2 | + |
| 13 | Пестициды: Гексахлорциклогексан (альфа, бета, гамма- изомеры)ДДТ и его метаболиты | Вещества, которыми обрабатывают растения, могут попадать в продукцию с сырьем, с водой.Вызывают поражение нервной системы. Регламентированы ПДУ для групп пестицидов. | Х | 2 | 4 | + |
| 14 | Радионуклиды: содержание:Цезий-137, стронций- 90; | Радиоактивные изотопы элементов, могут попадать в продукцию с сырьем, водой. Вызывает поражение нервной системы.Регламентированы ПДУ как для отдельных элементов (пищевые продукты), так и суммарная (вода питьевая). | Х | 2 | 4 | + |
| 15 | Химические элементы, влияющие на состояние здоровья человека при присутствии в продукции(токсичные элементы):мышьяк, кадмий, ртуть, свинец | Различные вещества, содержание токсичные элементы в форме тех или иных соединений.Возможно попадание в продукцию с загрязненным сырьем, миграция с частей технологического оборудования,попадание с водой, попадание в расфасованную продукцию с полимерной тары.Вызывают интоксикации, которые сопровождаются тошнотой, рвотой, болями в желудке; поражение нервной системы: сонливость, головная боль, судороги, могут вызывать поражения печени; могут накапливаться в организме человека. | Х | 2 | 3 | + |
| 16 | Свободный хлор и егосоединения | Могут вызывать поражение слизистых оболочек и органовдыхания человека, аллергические реакции. | Х | 1 | 3 | + |
| 17 | Пищевые добавки (улучшители) | Могут вызывать аллергические реакции, оказыватьтоксическое действие, способны накапливаться в организме | Х | 1 | 2 | - |
| 18 | Показатели окислительной порчи жиров | Порчей пищевых жиров называют такое изменение их свойств, в результате которого их невозможно использовать для пищевых целей. Порча жиров обусловлена накоплением в них низкомолекулярныхсоединений, перекисей, альдегидов, свободных жирных | Х | 2 | 2 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | кислот, кетонов и др., что ведет к резкому ухудшению вкусовых качеств продукта Воздействие света и ультрафиолетовое облучение способствует ускорениюокисления жиров. |  |  |  |  |
| 19 | КМАФАнМ(мезофильно- аэробные,факультативно- анаэробные м/о) | Санитарно-показательные м/о. Учитываются при оценке состояния тары, оборудования, рук, сан. Одежды и обуви. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции..Погибают при нагревании до 75ºС в течение 90 минут. | Б | 2 | 3 | + |
| 20 | БГКП – бактерии группы кишечной палочки | Определяет степень загрязнения оборудования, инструментов, сырья, готовой продукции, воды, рук, одежды.. Погибают при нагревании до 75ºС в течение 90минут. Способны вызывать токсикоинфекции. | Б | 2 | 3 | + |
| 21 | S. aureus | Учитывается при оценке санитарно-гигиенического состояния производства, качества дезинфекции, санитарного благополучия воды, сырья, готовой продукции. Могут вызывать пищевые интоксикации.Погибают до 72ºС в течение 1 часа. | Б | 2 | 3 | + |
| 22 | Грибковые (плесень) | Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции. Погибают при тепловой обработке. Некоторые грибковые имеют продукты жизнедеятельности токсичные для человека. Такие продукты называютсямикотоксины. Микотоксины являются причиной наиболее серьезных пищевых отравлений, заболеваний. | Б | 2 | 3 | + |
| 23 | Сальмонеллы | Входят в группу патогенных м/о. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются животные и птицы. Погибают при нагревании до 70ºС. Вызывают сальмонеллез итоксикоинфекции. | Б | 2 | 3 | + |
| 24 | Бактерии рода Proteus | Бактерии рода протей, наряду с другими микроорганизмами, могут вызывать заболевания мочевыводящих путей и почек человека, в частности, острый и хронический простатит, цистит, пиелонефрит, в том числе большинство ксантогранулематозных пиелонефритов. Proteus mirabilis является причинойраневых инфекций. Proteus vulgaris присутствует в | Б | 2 | 3 | + |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | кишечнике здорового человека и многих животных, онобнаруживается в навозе, почве и загрязненных водах. |  |  |  |  |
| 25 | Escherichia coli | Входит в группу патогенных микроорганизмов.Обнаруживаются в желудочно-кишечном тракте крупного рогатого скота. Вызывают пищевые отравления.Культивирование на средах. | Б | 2 | 2 | + |
| 26 | Staphylococcus aureus | Эта бактерия производит токсин. Отравление вызывает токсин, а не сама бактерия. 30-50% населения оцениваютсякак носители S. Aureus. Также он естественно находится на коже. Животные и птицы также являются носителями. | Б | 2 | 2 | + |
| 27 | Вирусы (Гепатит А, ротавирусы) | Насчитываются около 150 вирусов, которые при попадании могут вызвать пищевые отравления и дажесмертельные случаи. Вирусы могут размножаться только в организме хозяина – животном или человеке. Вирусы передаются фекально-оральным путем. | Б | 2 | 2 | + |
| 28 | Загрязняющий фактор от окружающейпредприятие среды (пыль, семенадеревьев, растений) | Пыль, семена деревьев и растений могут попадать в продукцию с территории предприятия при несоблюдении правил содержания территории предприятия. Источники микробиологического и физического загрязнения. | Ф | 2 | 1 | - |

**Анализ опасностей. Сырье и ингредиенты**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид****сырья/ингред иента/ упаковки** | **Вид опасности** | **Обоснование опасности** | **Вероятность опасности/ серьезность опасности/****риск/необходимость управления** | **Предупредительные меры** |
| Мука пшеничнаяхлебопекарная | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ** Не выявлены | - | - | - |
|  | **ХИМИЧЕСКИЕ**Токсичные элементы: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести котравлению, | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/ низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительнойдокументации |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Микотоксины: афлотоксин В1,дезоксиниваленол, Т-2 токсин, зеараленон, охратоксин АРадионуклиды, пестицидыЗагрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)Загрязненность возбудителем«картофельной болезни» хлеба | возникновению тяжелых хроническихзаболеваний |  | 1. Подбор поставщиков
2. Просеивание муки
3. Входной контроль качества и безопасности муки
4. Надлежащее хранение и транспортировка
 |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**Посторонние включения различного происхождения | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль сырьяПодготовка сырья (просеивание) |
| **АЛЛЕРГЕНЫ**глютен | Глютен включен в перечень аллергенов | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документацииПредупреждение употребления продукции из муки потребителям, имеющим противопоказание наупотребление |
| Мясо сырое замороженное (говядина) Мясо птицы | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ,БГКП (колиформы) | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечныеинфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ | Вероятность низкая при надлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль сырья Входной контроль товаросопроводительной документации |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Вид****сырья/ингредиента/ упаковки** | **Вид опасности** | **Обоснование опасности** | **Вероятность опасности/ серьезность опасности/****риск/необходимость управления** | **Предупредительные меры** |
| Яйца куриные | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП(колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера,заболевания органов ЖКТ | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль сырья Подготовка сырья (очистка) |
|  | **ХИМИЧЕСКИЕ**Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), антибиотики, пестицыды | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хроническихзаболеваний | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ**Скорлупа от яиц | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/низкий/нет | Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание) |
| Овощи сырые, зелень | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ** Невыявлены | **-** | **-** | **-** |
|  | **ХИМИЧЕСКИЕ**Токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть), пестициды,радионуклиды | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хроническихзаболеваний | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ** Невыявлены | - | - | - |
| Соль повареннаяпищевая | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ** Невыявлены | **-** | **-** | **-** |
|  | **ХИМИЧЕСКИЕ**Токсичные элементы: ртуть, свинец, кадмий, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хроническихзаболеваний | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль товаросопроводительной документации |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ**Посторонние включения | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/низкий/нет | Входной контроль сырья Подготовка сырья (смешивание с водой,процеживание) |
| Посуда для подачи блюд | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП(колиформы), патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера,заболевания органов ЖКТ | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ высокая/низкий/нет | Оценка поставщиков Входной контроль посуды Надлежащая мойка,дезинфекция, хранения |
|  | **ХИМИЧЕСКИЕ** | Наличие указанных веществ в | Вероятность низкая при | Оценка поставщиков |
| **Миграция опасных химических веществ в продукцию из посуды** | количествах, превышающих ПДК, может привести квозникновению тяжелых хронических заболеваний | надлежащем выполнении ПрОПМ/ средняя/низкий/нет | Входной контроль товаросопроводительной документации |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Бой стекло** | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера | Вероятность низкая принадлежащем выполнении ПрОПМ/ низкая/низкий/нет | Выполнение требований Программы «Контроль использования стекла» |

**Технологический процесс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап технологич еского процесса/ оборудован ие** | **Вид опасности:** Биологическая (Б)Химическая (Х)Физическая (Ф) | **Обоснование опасности** | **Вероятность:**1-низкая 2-средняя 3-высокая | **Серьезнос ть:**1-низкая 2-средняя 3-высокая | **Риск:**низкий (1-3)средний (4)высокий (6-9) | **Опасность значима?** Да/нет | **Предупредительные меры** |
| **Разработка меню (ассортиме нта блюд)** | **Биологическа я**Патогенные микроорганиз мы | Рецептуры блюд, содержащих опасные компоненты, или технологические этапы, которые могут привести криску потери безопасности продукта. | 1 | 3 | 3 | Нет | Анализ меню на наличие опасных продуктов или технологических стадий.Пересмотр и корректировка меню |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | для устранения опасности. |
|  | **Химическая** | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая** | - | - | - | - | - | - |
| **Закуп сырья и****продуктов** | **Биологическа я**Патогенные микроорганиз мы | Сырье может быть заражено патогенными микроорганизмами при нарушении поставщиком условий хранения и транспортировки. | 1 | 3 | 3 | Нет | Выбор и оценка поставщиков.Закуп сырья только от одобренных поставщиков.Наличие у поставщиков документов,подтверждающихбезопасность сырья. |
|  | **Химическая** Токсичные элементы, пестициды, антибиотики,радионуклиды | Сырье может содержать опасные химические вещества при нарушении правил производства | 1 | 2 | 2 | Нет | - // - |
| **Физическая** | - | - | - | - | - | - |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка мясного сырья** | **Биологическа я**Патогенные микроорганиз мы | Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.Нарушение непрерывности холодильной цепи.Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены. | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль: наличиедокументации, подтверждающейбезопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | ненадлежащей упаковке.Соответствие температуры, состояния сырья (замороженный или охлаждённый продукт).Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка и складирование).Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Подготовка сырья (очистка, мойка). |
|  | **Химическая** Токсичные элементы, пестициды, антибиотики, радионуклиды | Приемка без сопроводительных документов, подтверждающихбезопасность сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль: наличиедокументации, подтверждающейбезопасность сырья. |
| **Физическая** Посторонние включения различного происхождени я | Приемка загрязненногосырья или в поврежденной упаковке.Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены. | 1 | 2 | 2 | Нет | Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Подготовка сырья (очистка, мойка). |
| **Приемка сырья и продуктов:****приемка муки** | **Биологическа я**не выявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Химическая** Токсичные элементы, микотоксины, радионуклиды, пестициды зараженность возбудителем«картофельнойболезни». | Приемка сырья безсопроводительных документов, подтверждающих безопасность. | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков иприемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль: наличиедокументации, подтверждающейбезопасность сырья. |
| **Физическая** Посторонние включения различного происхождени я.Загрязненност ь вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи). | Приемка сырья в поврежденной илизагрязненной упаковке при ненадлежащем входном контроле.Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены. | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиковВходной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.Подготовка сырья (просеивание, пропускание через металлоулавливатели) |
| **Аллергены** | Мука содержит глютен, являющийся аллергеном | 3 | 3 | 9 | **Да** | Информация для потребителя.Мероприятия по предупреждению |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | перекрестногозагрязнения. |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка яйца куриного** | **Биологическа я**Патогенные микроорганиз мы. | Приемка зараженного или загрязненного сырья.Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены. | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль: наличиедокументации, подтверждающейбезопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду.Подготовка сырья (мытье,обеззараживание). |
|  | **Химическая** Токсичные элементы и соединения висходной воде. | Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль: наличиедокументации, подтверждающейбезопасность сырья. |
| **Физическая**Скорлупа от яиц | Приемка загрязненного, поврежденного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль по внешнему виду.Подготовка сырья (смешивание с водой, процеживание) |
| **Аллергены** | Являются аллергеном | 3 | 3 | 9 | **Да** | Информация для потребителя.Мероприятия по предупреждению |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | перекрестногозагрязнения. |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка сырья растительн ого происхожде ния (овощи, фрукты,****зелень)** | **Биологическая** Патогенные микроорганизм ы | Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья.Загрязнение при приемке персоналом при нарушении правил личной гигиены. | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль: наличиедокументации, подтверждающейбезопасность сырья. Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой инеповрежденной упаковке, возврат |
| или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.Подготовка сырья (очистка, мойка). |
|  | **Химическая** Токсичные элементы, пестициды, радионуклиды | Приемка без сопроводительных документов, подтверждающихбезопасность сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль: наличиедокументации, подтверждающейбезопасность сырья. |
| **Физическая** Посторонние включения различного происхождения | Приемка загрязненногосырья или в поврежденной упаковке. | 1 | 2 | 2 | Нет | Входной контроль по внешнему виду: приемка в чистой и неповрежденной упаковке, возврат или изолирование сырья в ненадлежащей упаковке.Подготовка сырья (очистка, мойка). |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Приемка сырья и продуктов: приемка воды****питьевой из скважины/ водопровод а** | **Биологическая** Патогенные микроорганизм ы в исходной воде. | Приемка зараженного и ли загрязненного сырья. | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация, обработка УФ). |
|  | **Химическая** Токсичные элементы и соединения висходной воде. | Приемка загрязненного сырья при ненадлежащем входном контроле сырья | 1 | 3 | 3 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Периодические испытания воды. Водоподготовка (фильтрация). |
| **Физическая** Посторонние включения | Приемка загрязненного сырья, при ненадлежащем входном контроле сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Оценка поставщиков и приемка сырья только от одобренных поставщиков.Входной контроль воды по внешнему виду.Водоподготовка (фильтрация). |
| **Складиров ание сырья и продуктов** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Нарушение непрерывности холодильной цепи. Загрязнение при | 1 | 3 | 3 | Нет | Обеспечение непрерывности холодильной цепи (быстрая приемка искладирование). |
|  |  | складировании персоналом при нарушении правил личной гигиены. |  |  |  |  | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Хранение сырья в упакованном виде (чистая и |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | неповрежденнаяупаковка). |
|  | **Химическая**Загрязнение сырья другими химическими веществами | Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка).Соблюдение инструкции по хранению химических веществ. |
| **Физическая** Посторонние включения различного происхождения | Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.Загрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиены. | 1 | 2 | 2 | Нет | Складированиесырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка). |
| **Хранение** | **Биологическая** | Возможен рост | 2 | 3 | 6 | Да | Соблюдение условий |
| **сырья и** | Патогенные | патогенной микрофлоры |  |  |  |  | и сроков хранения. |
| **продуктов** | микроорганизмы, | при нарушении условий и |  |  |  |  | Соблюдение |
|  | плесени, дрожжи | сроков хранения сырья. |  |  |  |  | санитарно- |
|  |  | Несоблюдение санитарно- |  |  |  |  | гигиенических |
|  |  | гигиенических |  |  |  |  | требований при |
|  |  | требований при хранении |  |  |  |  | хранении сырья. |
|  |  | сырья. |  |  |  |  | Соблюдение правил |
|  |  | Загрязнение сырья |  |  |  |  | личной гигиены |
|  |  | персоналом при |  |  |  |  | персоналом. |
|  |  | нарушении правил личной |  |  |  |  | Хранение сырья в |
|  |  | гигиены. |  |  |  |  | упакованном виде |
|  |  |  |  |  |  |  | (чистая и |
|  |  |  |  |  |  |  | неповрежденная |
|  |  |  |  |  |  |  | упаковка) или в |
|  |  |  |  |  |  |  | закрытых емкостях |
|  |  |  |  |  |  |  | для хранения. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Химическая**Загрязнение сырья другими химическими веществами | Возможна порча сырья при несоблюдения условий и сроков хранения.Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырья.Несоблюдение санитарно- гигиенических требований | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение условий и сроков хранения Соблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении сырья.Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостяхдля |
| **Этап технологичес кого процесса/****оборудовани е** | **Вид опасности:** Биологическая (Б)Химическая (Х) Физическая (Ф) | **Обоснование опасности** | **Вероятность:**1-низкая 2-средняя 3-высокая | **Серьезнос ть:**1-низкая 2-средняя 3-высокая | **Риск:**низкий (1-3)средний (4)высокий (6-9) | **Опасность значима?** Да/нет | **Предупредительны е меры** |
| при хранении сырья. | хранения. |
|  | **Физическая** Посторонние включения | Ненадлежащее состояние оборудования и помещений для хранения сырьяЗагрязнение сырья персоналом при нарушении правил личной гигиеныНесоблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении сырья. | 1 | 1 | 1 | Нет | Хранение сырья в упакованном виде (чистая и неповрежденная упаковка) или в закрытых емкостях для хранения.Соблюдение правил личной гигиены персоналом.Соблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении сырья. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Подготовка сырья и продуктов: подготовка мясного****сырья (разделка, обвалка, жиловка, зачистка)** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 3 | 3 | Нет |  | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Соблюдение санитарно- гигиенических требований к производственной среде иоборудованию. Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.Подготовка воды (доочистка). |
|  | **Химическая**Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая** Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.Нарушение инструкции по подготовке сырья.Нарушение технологической инструкции. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству.Соблюдение технологической инструкции по изготовлениюполуфабрикатов. |
| **Подготовка сырья и продуктов: подготовка муки и других****сыпучих** | **Биологическая**Не выявлена | - | - | - | - | - | - |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **продуктов –****просеивание** |  |  |  |  |  |  | - |
|  | **Химическая**Не выявлена | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая** Посторонние включения | Сбой в работе оборудования.Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала. | 1 | 3 | 3 | Нет | Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР. Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений и оборудования.Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |
| **Подготовка сырья и продуктов: яйцо куриное (мойка и****дезинфекция, разбивание)** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы,микробиологиче ская порча | Нарушение инструкции по подготовке сырья.Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды. | 1 | 3 | 3 | Нет | Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству (овоскопирование яиц).Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Соблюдение санитарно- гигиенических требований к производственнойсреде. |
|  | **Химическая**Остатки моющих средств | Ненадлежащая очисткаоборудования для подготовки сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдениеинструкции по мойке и обработке яиц. |
|  | **Физическая** Посторонние включения,скорлупа | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды.Дефект инвентаря. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по обслуживанию |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | приспособлений и оборудования.Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов впродукцию. |
| **Подготовка растительног о сырья: перебирание, очистка, мытье** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, нарушения инструкции по подготовке сырья | 1 | 3 | 3 | Нет | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. |
|  | **Химическая**Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая** Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение вследствие ненадлежащей гигиены персонала.Нарушение инструкции по подготовке сырья. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение персоналом правил личной гигиены.Соблюдение инструкции по подготовке сырья к производству. |
| **Подготовка полуфабрика тов/ компонентов блюд** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры вследствие загрязнения от рук персонала при загрузке сырья, отоборудования | 1 | 3 | 3 | Нет | Соблюдение температурного режима при приготовлении холодных блюд. Соблюдение санитарно- гигиеническихтребований при приготовлении. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  | Соблюдение технологических инструкций.Соблюдение правил личной гигиены персоналом Использование специальной одежды и перчатокКонтроль чистоты оборудования. |
|  | **Химическая** Остатки моющих средств | Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по мойке идезинфекции оборудования и инструмента. |
|  | **Физическая** Посторонние включения | От оборудования, инвентаря, персонала | 1 | 2 | 2 | Нет | Обслуживание оборудования в соответствии с графиком ППР Соблюдение инструкции по обслуживанию приспособлений иоборудования |
| **Хранение полуфабрика тов/ компонентов блюд** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении условий и сроков хранения.Несоблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении. | 2 | 3 | 6 | ДА | Соблюдение условий и сроков хранения.Соблюдение санитарно- гигиенических требований при хранении.Соблюдение правил личной гигиены персоналом. |
| Хранение в закрытых емкостях для хранения. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Химическая** Остатки моющих средств | Нарушение инструкции по мойке и дезинфекции оборудования и инструмента. | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по мойке идезинфекции оборудования и инструмента. |
|  | **Физическая**Посторонние включения | От оборудования, инвентаря, персонала | 1 | 2 | 2 | Нет | Хранение взакрытых емкостях для хранения. |
| **Приготовлени е****блюд/кулинар ная обработка** | **Биологическая** Патогенные микроорганизм ы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов технологических процессов приготовления блюд. | 2 | 3 | 6 | ДА | Соблюдение режимовтехнологического процесса приготовления блюд. Соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении блюд. |
|  | **Химическая** Невыявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая** Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении блюд.Соблюдение правил личной гигиеныперсоналом. |
| **Охлаждение блюд до температуры подачи** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов охлаждения и храненияблюд. | 2 | 3 | 6 | ДА | Быстрое охлаждение блюд.Соблюдениережимов охлаждения и хранения блюд. |
|  | **Химическая**Не выявлена | - | - | - | - | - | - |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Физическая**Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала,производственной среды. | 1 | 2 | 2 | Нет | Хранение в закрытых емкостяхдля хранения. |
| **Подготовка блюд перед подачей****(перекладыва ние в тару** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенной микрофлоры при нарушении режимов подготовки блюд | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение режимовтехнологического процесса приготовления блюд. |
|  | **Химическая**Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
| **Физическая** Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение санитарно- гигиенических требований при приготовлении блюд.Соблюдение правил личной гигиены персоналом. |
| **Отпуск готовых блюд (в таре потребителя)** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Возможен рост патогенных микроорганизмов при нарушении температуры подачи блюд | 2 | 3 | 6 | ДА | Соблюдение температуры подачи блюд.Соблюдение правил личной гигиены персоналом. |
|  | **Химическая**Не выявлена | - | - | - | - | - | - |
|  | **Физическая** Посторонние включения | Возможно вторичное загрязнение от персонала, производственной среды, оборудования и инвентаря | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.Соблюдение персоналом правил личной гигиены. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Порциониров ание/оформле ние блюд** | **Биологическая** Патогенные микроорганизмы | Несоблюдение санитарно-гигиенических требований. | Соблюдение санитарно- гигиенических требований . Соблюдение правил личнойгигиены персоналом. |
|  | **Химическая** | - | - | - | - | - | - |
| Не выявлена |  |  |  |  |  |  |
| **Физическая** | Возможно вторичное | 1 | 2 | 2 | Нет | Соблюдение |
| Посторонние | загрязнение от персонала, |  |  |  |  | инструкции по |
| включения | производственной среды, |  |  |  |  | предупреждению |
|  | оборудования и инвентаря |  |  |  |  | попадания |
|  |  |  |  |  |  | посторонних |
|  |  |  |  |  |  | предметов в |
|  |  |  |  |  |  | продукцию. |
|  |  |  |  |  |  | Соблюдение |
|  |  |  |  |  |  | персоналом правил |
|  |  |  |  |  |  | личной гигиены. |

**Готовая продукция**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Холодные блюда из сырых овощей: салаты из овощей** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы),.coliS. aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени, L.monocygenes | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»** |
|  | **АЛЛЕРГЕНЫ:**Не установлено | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция,астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:**Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Нитраты | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **Пестициды**: гексахлорциклогексан (ɑ,ß,γ-изомеры), ДДТ и его метаболиты |
| **Радионуклиды**цезий-137, стронций-90 | Могут накапливаться в организме человека и вызывать различныезаболевания |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения:**Пыль, грязь, мусор, осколки стекла | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |

Строительные материалы Насекомые и отходы

жизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых

Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещи

Обрывки упаковочных материалов

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Блюда из мяса и мясных** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ** | Наличие патогенных | **Допустимые уровни по ТР ТС** |
| **продуктов: мясо отварное,** | КМАФАнМ, БГКП (колиформы), | микроорганизмов может вызвать | **034/2012** |
| **тушеное, изделия из рубленого** | Плесени, E.coli, S.aureus, | кишечные инфекции различного |  |
| **мяса, в т.ч. запеченные** | Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | характера, заболевания органов |  |
|  |  | ЖКТ |  |
|  | **АЛЛЕРГЕНЫ:** | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. |
|  | специи | Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
|  | **ХИМИЧЕСКИЕ** | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может |
|  | **Токсичные элементы:** | привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
|  | Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк |  |
|  | **ФИЗИЧЕСКИЕ** | Попадание в организм человека может привести к травмам различного |
|  | **Посторонние включения** | характера |
|  | **различного происхождения:** |  |
|  | Пыль, грязь, мусор, осколки стекла |  |
|  | Строительные материалы |  |
|  | Насекомые и отходы |  |
|  | жизнедеятельности птиц, грызунов, |  |
|  | насекомых |  |
|  | Отходы жизнедеятельности |  |
|  | персонала (волосы, ногти, и пр.) и |  |
|  | мелкие личные вещи |  |
|  | Обрывки упаковочных материалов |  |
|  | Кости, шерсть убойных животных, |  |
|  | хрящи и пр. |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Гарниры****Отварные крупы, крупеники** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органовЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011****«О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ:**Не установлены | Индивидуальная непереносимость ингредиентов.Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:**Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк Микотоксины:Афлотоксин В1,дезоксиниваленол | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения:** | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |
|  | Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)Пыль, грязь, мусор, осколки стеклаСтроительные материалы Насекомые и отходыжизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых.Отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещиОбрывки упаковочных материалов |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Гарниры****Отварные макаронные изделия** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органовЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011****«О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ:** глютен | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:**Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения**: Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходыжизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельностиперсонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещиОбрывки упаковочных материалов | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Гарниры****Пюре картофельное, картофель отварной, овощи тушеные, вареные** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различногохарактера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011****«О безопасности пищевой продукции»** |
| **АЛЛЕРГЕНЫ:**Крахмал картофельный | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция,астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:** Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения:** Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов(насекомые, клещи) | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Пыль, грязь, мусор, осколки стекла Строительные материалы Насекомые и отходыжизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельностиперсонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещиОбрывки упаковочных материалов |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Блюда из птицы, мясо птицы отварное, тушеное, изделия из рубленого мяса, в т.ч.****запеченные, пироги, пирожки печеные** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органовЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции»** |
|  | **АЛЛЕРГЕНЫ:** специи | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция,астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
|  | **ХИМИЧЕСКИЕ** | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может |
| **Токсичные элементы:** | привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк |  |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ** | Попадание в организм человека может привести к травмам различного |
| **Посторонние включения** | характера |
| **различного происхождения:** |  |
| Загрязненность, зараженность |  |
| вредителями хлебных запасов |  |
| (насекомые, клещи) |  |
| Пыль, грязь, мусор, осколки |  |
| стекла |  |
| Строительные материалы |  |
| Насекомые и отходы |  |
| жизнедеятельности птиц, |  |
| грызунов, насекомых |  |
| Отходы жизнедеятельности |  |
| персонала (волосы, ногти, и пр.) и |  |
| мелкие личные вещи |  |
| Обрывки упаковочных материалов |  |

Кости, шерсть убойных животных, перья птицы, хрящи и пр.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Напитки: кисели, компоты** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), E.coli, S.aureus, Бактерии рода ProteusПлесени | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органовЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011****«О безопасности пищевой продукции»** |
|  | **АЛЛЕРГЕНЫ:**Не установлено | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция,астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:**Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения:** Пыль, грязь, мусор, осколки стеклаСтроительные материалы Насекомые и отходыжизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельностиперсонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещиОбрывки упаковочных материалов | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Блюда из рыбы: рыба отварная припущенная, тушеная,****запеченая, блюда из рыбной котлетной массы (котлетной массы, зразы, шницели, фрикадельки), запеченные изделия** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы, Плесени | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по СанПиН 2.3.2.1078-01** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **АЛЛЕРГЕНЫ:**Специи, рыба | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция,астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:**Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения:** Пыль, грязь, мусор, осколки стеклаСтроительные материалы Насекомые и отходыжизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельностиперсонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещиОбрывки упаковочных материалов Кости, чешуя, хрящи рыбы и пр. | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Супы горячие заправочные Супы протертые (пюре) Бульоны** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различного характера, заболевания органовЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011****«О безопасности пищевой продукции»** |
|  | **АЛЛЕРГЕНЫ:**Не установлены | Индивидуальная непереносимость ингредиентов. Аллергическая реакция,астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:**Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения:** Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)Пыль, грязь, мусор, осколкистекла | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Строительные материалы Насекомые и отходыжизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельностиперсонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещиОбрывки упаковочных материалов Фрагменты костей |  |
| **Наименование продукции** | **Вид опасности** | **Описание опасности** | **Приемлемые уровни опасности** |
| **Супы молочные с макаронными изделиями, крупами** | **БИОЛОГИЧЕСКИЕ**КМАФАнМ, БГКП (колиформы), Плесени, E.coli, S.aureus, Патогенные, в т.ч. сальмонеллы | Наличие патогенных микроорганизмов может вызвать кишечные инфекции различногохарактера, заболевания органов ЖКТ | **Допустимые уровни по ТР ТС 021/2011****«О безопасности пищевой продукции»** |
|  | **АЛЛЕРГЕНЫ:**Молочный белок | Индивидуальная непереносимость ингредиентов.Аллергическая реакция, астма, остановка дыхания, кожные высыпания |
| **ХИМИЧЕСКИЕ****Токсичные элементы:**Кадмий, свинец, ртуть, мышьяк | Наличие указанных веществ в количествах, превышающих ПДК, может привести к отравлению, возникновению тяжелых хронических заболеваний |
| **ФИЗИЧЕСКИЕ****Посторонние включения различного происхождения:** Загрязненность, зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)Пыль, грязь, мусор, осколки стеклаСтроительные материалы Насекомые и отходыжизнедеятельности птиц, грызунов, насекомых Отходы жизнедеятельностиперсонала (волосы, ногти, и пр.) и мелкие личные вещиОбрывки упаковочных материалов | Попадание в организм человека может привести к травмам различного характера |

**Приложение № 6**

**Протокол отбора смывов, воздуха, материала на стерильность**

 нужное подчеркнуть

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Основание для отбора: заявление, договор  | (нужное подчеркнуть) | № |  | от |  | 20 |  | г. |
| 2. Заказчик  |  |
| ИНН/КПП |  | ОГРН |  |
|  Юридический адрес заказчика |  |
| 3.Наименование и вид объекта (место отбора) |  |
| 4. Фактический адрес отбора |  |
| 5. Дата отбора | « |  | » |  | 20 |  | г. | Время отбора |  | Условия транспортировки |  | Хранения |  |
| 6. Пробы отобраны в соответствии с НД  |  |
|  тип и № документа для каждого образца |
| 7. Цель отбора: соответствие |  |
|  тип и № документа для каждого образца |
|  |
| № п/п | Регистр.№ образца | Объект контроля | Точка контроля | Перечень показателей, подлежащих определению |
| 1 |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |
| 8. Дополнительные сведения  |  |
| 9. Специалист, проводивший отбор образцов  |  |  | МП |  |  |
|  должность |  ФИО | подписьМП |
| 10. Представитель ЮЛ (ИП), присутствующий при отборе  |  |  |  |  |  |
|  2-й экземпляр настоящего протокола получил  |  должность |  ФИО | подпись |
| 11. Образцы принял  |  |  |  |  |  |
|  должность |  ФИО |  |  подпись |
| Дата доставки образца | «\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_г. | Время доставки | \_\_\_\_:\_\_\_\_ | Условия транспортировки | (Не)выдержаны |  | Хранения | (Не)выдержаны |  |
| 13.Представленный образец (образцы) не может быть принят на исследование по причине: |
| Нарушена целостность упаковки |  | Недостаточное количество образца |  | Другие причины |  |

**Заявитель несет полную ответственность за достоверность представленных документа**

**Протокол отбора образцов воды (водопроводной, открытых водоемов, поверхностных сточных вод, артскважин, родников, колодцев)**

нужное подчеркнуть

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Основание для отбора: заявление, договор  | (нужное подчеркнуть) | № |  | от |  | 20 |  | г. |
| 2. Заказчик  |  |
| ИНН/КПП  |  | ОГРН |  |
|  Юридический адрес заказчика |  |
| 3.Наименование и вид объекта (место отбора) |  |
| 4. Фактический адрес отбора |  |
| 5. Дата отбора | « |  | » |  | 20 |  | г. | Время отбора |  | Условия транспортировки |  | Хранения  |  |
| 6. Образцы отобраны в соответствии с НД |  |
| 7. Цель отбора: соответствие |  |
|  |  |  |
| № п/п | Регистр.№ образца | Объект исследования | Место отбора проб | Упаковка, объем образца | Перечень показателей, подлежащих определению |
| 1 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 8. Дополнительные сведения  |  |
| 9. Специалист, проводивший отбор образцов  |  |  | МП |  |  |
|  должность |  ФИО | подписьМП |
| 10. Представитель ЮЛ (ИП), присутствующий при отборе  |  |  |  |  |  |
|  2-й экземпляр настоящего протокола получил  |  должность |  ФИО | подпись |
| 11. Образцы принял  |  |  |  |  |  |
|  должность |  ФИО |  |  подпись |
| Дата доставки образца | «\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_г. | Время доставки | \_\_\_\_:\_\_\_\_ | Условия транспортировки | (Не)выдержаны |  | Хранения | (Не)выдержаны |  |
| 12.Представленный образец (образцы) не может быть принят на исследование по причине: |
| Нарушена целостность упаковки |  | Недостаточное количество образца |  | Другие причины |  |

**Заявитель несет полную ответственность за достоверность представленных документов и информации**

**Протокол отбора образцов продовольственной продукции**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1.Основание для отбора: заявление, договор  | (нужное подчеркнуть) | № |  | от |  | 20 |  | г. |
| 2. Заказчик  |  |
| ИНН/КПП  |  | ОГРН |  |
|  Юридический адрес заказчика |  |
| 3.Наименование и вид объекта (место отбора) |  |
| 4. Фактический адрес отбора |  |
| 5. Дата отбора | « |  | » |  | 20 |  | г. | Время отбора |  | Условия транспортировки |  | Хранения  |  |
| 6. Образцы отобраны в соответствии с НД |  |
| 7. Цель отбора: соответствие (подчеркнуть необходимое) Государственная регистрация.Производственный контроль. Подтверждение соответствия. Иное. | 7.1. Нормативный документ, регламентирующий показатели исследования. |
| 8. Результат наружного осмотра образца, партии (подчеркнуть необходимое) | состояние маркировки и упаковки |  |
|  |  |  |
| № п/п | Регистр.№ образца | Наименование продукции | Наименованиеизготовителя, юридический адрес, фактический адрес | НД на продукцию | Размер партии, ед. изм., № сопроводительного документа на партию | Вес, количество, объем образцов | Перечень показателей, подлежащих определению |
| Контрольные образцы | Образцы для испытаний | ед. изм. |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9. Дополнительные сведения  |  |
| 10. Специалист, проводивший отбор образцов  |  |  | МП |  |  |
|  должность |  ФИО | подписьМП |
| 11. Представитель ЮЛ (ИП), присутствующий при отборе  |  |  |  |  |  |
|  2-й экземпляр настоящего протокола получил  |  должность |  ФИО | подпись |
| 12. Образцы принял  |  |  |  |  |  |
|  должность |  ФИО |  |  подпись |
| Дата доставки образца | « \_\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г. | Время доставки | \_\_\_\_:\_\_\_\_ | Условия транспортировки | (Не)выдержаны |  | Хранения | (Не)выдержаны |  |
| 13.Представленный образец (образцы) не может быть принят на исследование по причине: |
| Нарушена целостность упаковки |  | Недостаточное количество образца |  | Другие причины |  |

**Заявитель несет полную ответственность за достоверность представленных документов и информации**

**Приложение №8**

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

1. Персонал проходит предварительные, при поступлении на работу, и периодические медицинские осмотры, в установленном [порядке](http://nsportal.ru/detskiy-sad/upravlenie-dou/2015/04/21/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-s-primeneniem-printsipov); аттестацию на знание санитарных норм и правил не реже 1 раза в 2 года, для персонала пищеблока, а также лиц, участвующих в раздаче пищи детям,
* не реже 1 раза в год. Неаттестованный персонал проходит повторное гигиеническое воспитание и обучение с последующей переаттестацией.
1. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, в которую должны быть внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о прививках, перенесенных инфекционных заболеваниях, сведения о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации, допуск к работе.

При отсутствии сведений о профилактических прививках работники, поступающие в дошкольные образовательные организации, должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок.

1. Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в журнал здоровья .

Не допускаются к работе на пищеблоке и в групповых ячейках к накрыванию на столы лица с ангинами, катаральными явлениями верхних дыхательных путей, гнойничковыми заболеваниями рук, заболевшие или при подозрении на инфекционные заболевания.

При наличии у работников пищеблока порезов, ожогов они могут быть допущены к работе при условии их работы в перчатках.

1. Персонал образовательной организации должен соблюдать правила личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.
2. Работники пищеблока должны быть обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка), не менее трех комплектов на 1 человека. Специальная одежда должна храниться в отдельном шкафу. Не допускается совместное хранение в одном шкафу спецодежды и личных вещей. Работники пищеблока не должны во время работы носить кольца, серьги, принимать пищу и курить на рабочем месте.

**Перечень контингента работников, подлежащих медицинским осмотрам**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **Кол-во работающих** |  | **Кратность** | **Кратность** |  |
|  |  | **Характер** | **профессионал** |  |
| **№ п/п** | **Профессия** | **периодическо** |  |
| **производимых работ** | **го** | **ьно-** |  |
|  |  | **и вредный фактор** | **гигиеническо** |  |
|  |  | **медосмотра** |  |
|  |  |  |  |  | **й подготовки** |  |
| 1. | Педагоги: | 23 | Работы в школьных |  |  |  |
|  | учителя, |  | образовательных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | заместитель |  | учреждениях |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | Перенапряжение |  |  |  |  |
|  |  |  | голосового аппарата, |  |  |  |  |
|  |  |  | обусловленное |  |  |  |  |
|  |  |  | профессиональной |  |  |  |  |
|  |  |  | деятельностью |  |  |  |  |
| 2. | Директор. | 1 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  |  |  | образовательных | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | учреждениях |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Заведующийхозяйством, кладовщик, Повар, подсобный рабочий | 6 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  |  | образовательных |  |  |  |  |
|  |  | учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  | Подъём и перемещениегруза вручную. |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 4. | Учитель | 1 | Пыль растительного | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | технологии |  | происхождения |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 5. | Учитель | 1 | Работы в школьныхобразовательныхучреждениях |  |  |  |  |
|  | информатики |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Зрительно- |  |  |  |  |
|  |  |  | напряженные работы, |  |  |  |  |
|  |  |  | связанные с работами | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | на компьютерах |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Влияние |  |  |  |  |
|  |  |  | электромагнитного |  |  |  |  |
|  |  |  | поля широкополосного |  |  |  |  |
|  |  |  | спектра частот от |  |  |  |  |
|  |  |  | ПЭВМ |  |  |  |  |
| 6. | Уборщица | 5 | Работы в школьных |  |  |  |  |
|  | служебных и |  | образовательных |  |  |  |  |
|  | производственн |  | учреждениях | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | ых помещений |  | Синтетические |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | моющие средства |  |  |  |  |
|  |  |  | Хлор и его соединения |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Учитель химии | 1 | Работа с веществами и |  |  |  |  |
|  |  |  | соединениями, |  |  |  |  |
|  |  |  | объединёнными |  |  |  |  |
|  |  |  | химической | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  |  |  | структурой. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  | Синтетические |  |  |  |  |
|  |  |  | моющие средства |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Рабочий по | 5 | Работа в школьном |  |  |  |  |
|  | комплексному |  | Образовательном учреждении | 1 | раз в год | 1 раз в 2 года |  |
|  | обслуживанию и ремонту. |  | Работа, связанная смышечным |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Сторожа, дворник |  | напряжением. |  |  |  |  |

**Приложение № 9**

**Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей**

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачественности.

2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.

3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.

4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.

5. Непотрошеная птица.

6. Мясо диких животных.

7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.

8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.

9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.

10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.

11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.

12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).

13. Зельцы, изделия из мясной обрези, 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 рубленым 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 рубленного 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.

**Приложение №11**

**Схема контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства.**



**Приложение № 12**

**Органолептическая оценка готовой пищевой продукции**

**(разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)**

Система оценки бракеража готовой продукции:

**5 -** Внешний вид блюда привлекательный, правильной консистенции. Цвет бульона светлый, вкус оптимальный, запах приятный.

**4 -** Небольшие нарушения внешнего вида (например, макароны слиплись). Бульон менее прозрачный, вкусовые качества нормальные, запах приятный.

**3 -** Внешний вид блюда удовлетворительный (например, слегка мутный бульон). Вкусовые качества удовлетворительные (например, блюдо пересолено), запах удовлетворительный (например, запах горелого не перебивает запах готового блюда).

 **-** Внешний вид, вкусовые качества, запах блюда ниже среднего (например, блюдо подгорело, консистенция блюда неправильная, запах горелого перебивает запах готового блюда, блюдо пересолено)

**1 -** Блюдо не готово к употреблению. Внешний вид и вкусовые качества блюда полностью не соответствует требованиям и нормам.

**Примечание:** система оценок вклеивается и Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции, далее по тексту Журнала члены бракеражной комиссии вправе указывать только оценку по пятибалльной системе, а также надписи о степени готовности («готово к употреблению» «не готово к употреблению») и разрешение к раздаче.

**Приложение №13**

**Журнал входного контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час, поступления продовол-го сырья и пищевых продуктов) | Наименование пищевых продуктов | Количество поступившего продовол-го сырья и пищевых продуктов (в килограммах, литрах, штуках) | Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта | Результаты органолептической оценки поступившего продовол-го сырья и пищевых продуктов | Конечный срок реализации продовол-го сырья и пищевых продуктов | Дата и час фактической реализации продовол-го сырья и пищевых продуктов по дням | Подпись ответственного лица | Примечание[\*](https://base.garant.ru/12176080/77fbf0239c2793728df8f2b20145a397/#block_9111) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |   | 8 |
|   |   |   |   |   |   |   |   |   |