

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ «СОШ№3» имени Героя  
Советского Союза И.А. Акимова

  
Васильева Л.Н.  
приказ «3» февраля 2021 г.  
№ 460



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

**Пищеблок в столовой МАОУ «СОШ№3» имени Героя  
Советского Союза И.А. Акимова**

Юридический адрес, 461900 Оренбургская область, г. Сорочинск,  
ул. Карла Маркса д.185 А  
Местонахождение, 461900 Оренбургская область, г. Сорочинск,  
ул. Карла Маркса д.185 А

ДАТА СОЗДАНИЯ/ ПЕРЕСМОТРА:	« 03» февраля 2021 г.
ВЕРСИЯ	1

**1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №880 от 09.12.2011г;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №881 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769, в ред. Решений Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 №35, от 17.12.2012 №116);

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 №58;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.11.2013 №67;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г.№68;

Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции"(ТР ЕАЭС 040/2016);

Технический регламент Таможенного союза "На соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС - 023 - 2011);

Технический регламент Таможенного союза "На масложировую продукцию" (ТР ТС - 024 - 2011);

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС - 007 - 2011);

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 26.12.2008г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (действует до 30.06.2021г.);

Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации" (действует с 01.07.2021г.);

Федеральный закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации» принят Государственной Думой 24.05.2001г, одобрен Советом Федерации 06.06.2001г.;

Федеральный закон РФ №89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»;

Федеральный Закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»;

Закон №2300-1 от 07.02.1992г. «Закон о защите прав потребителей»;

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений» (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 1 октября 1996г. №21);

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;

СанПиН 1.2.3685-21«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 3.5.2.3472-17 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими, имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»;

СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей»;

СП 3.5.3.3223-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»;

СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»;

СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а

также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг";

СП 3.1.2.3117-13 «Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»;

СП 3.1.2952-11 «Профилактика кори, краснухи, эпидемического паротита»;

СП 3.1.2.3109-13 «Профилактика дифтерии»;

СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»;

СП 3.1.2950-11 «Профилактика энтеровирусной (неполио) инфекции»;

СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»;

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»;

СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»;

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания" (действует с 01.04.2021г.);

СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

«Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299»;

Приказ Роспотребнадзора №402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 01.06.2009г. №290 (ред от 27.01.2010) «Об утверждении межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»;

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12 апреля 2011г. «302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (введен в действие с 01.01.2012) (до 31.03.2021г.);

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 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" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277) (действует с 01.04.2021г.);

Приказ министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Приказ Минздрава России от 21.03.2014 N 125н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям";

Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 №26 «О введении программ производственного контроля»;

Письмо Роспотребнадзора от 18.01.2012г. №01/220-12-32 «О вопросах технического и нормативно-правового регулирования»;

МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;

ГОСТ Р 51074-2003 Информация для потребителя. Общие требования.

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»;

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

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

Постановление правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

## **2. Общие положения:**

2.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2.2. Производственный контроль за соблюдением санитарного законодательства организуется с целью обеспечения оптимальных условий для учебно-воспитательного процесса с позиций сохранения и укрепления здоровья детей.

2.3. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.4. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2.5. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2.6. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

2.7. Задачами производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства:

- предупреждение инфекционных и неинфекционных заболеваний среди детей;
- обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности деятельности;
- предотвращение санитарных правонарушений, административных санкций и других видов ответственности за нарушение законодательства в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения.

2.8. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

### **3. Цель производственного контроля:**

Охрана здоровья граждан по уходу с обеспечением проживания. Обеспечение благоприятных условий труда работников, а также предотвращение загрязнения среды обитания населения и производственной среды в результате производственной деятельности, что позволит исключить вредное воздействие на здоровье человека. Соблюдение периодичности прохождения медицинских осмотров, вакцинации, профессиональной гигиенической подготовки

сотрудниками. Выполнение требований санитарного законодательства к обращению с отходами производства и потребления.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля в учреждении на пищеблоке МАОУ «СОШ№3» имени Героя Советского Союза И.А.Акимова с применением принципов ХАССП (Анализ рисков и критические контрольные точки - Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР)).

Использование принципов ХАССП заключается в контроле конечного продукта.

#### 4. Информация о предприятии

<b>Адрес и реквизиты предприятия</b>	<b>Полное наименование:</b> Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа №3" имени Героя Советского Союза И.А.Акимова города Сорочинска Оренбургской области. <b>Сокращенное наименование:</b> МАОУ «СОШ№3» имени Героя Советского Союза И.А.Акимова <b>ИНН</b> 5617006058 <b>КПП</b> 561701001 <b>БИК</b> 045773790 <b>ОГРН</b> 1025602114229 Банк получателя: Отделение Оренбург//УФК по Оренбургской области, г. Оренбург БИК: 015354008 Единый казначейский счет: 40102810545370000045 Номер казначейского счета: 03234643537270005300 ОКВЭД 85.12 Образование начальное общее 85.14 Образование среднее общее 85.41 Образование дополнительное детей и взрослых 85.13 - Образование основное общее
<b>Директор</b>	<b>Васильева Любовь Николаевна</b>

Пищеблок находится по адресу 461900 Оренбургская область, г. Сорочинск, ул. Карла Маркса д.185 А. Прилегающая территория благоустроена. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерные коммуникации: холодное и горячее водоснабжение, электроснабжение, отопление – осуществляются от централизованных сетей. Вентиляция – приточно-вытяжная механическая. Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы закрыты защитной арматурой.

Внутренняя отделка помещений выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Пищеблок учреждения располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

На предприятии общественного питания (пищеблока) соблюдается поточность технологических процессов: отсутствуют встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения персонала и грузчиков. Загрузка продуктов через отдельный вход.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрены контейнерные площадки с установленными на них водонепроницаемыми сборниками. Вывоз отходов осуществляется согласно договорам со специализированными организациями.

Отходы класса «Г» (ртутьсодержащие лампы) хранятся в упаковках в герметичной емкости в отдельных помещениях. При необходимости заключаются договора на их утилизацию со специализированной организацией. перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

## **5. Перечень работ, услуг и видов деятельности:**

- услуги общественного питания.

## **6. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля**

6.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий,



сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

6.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;

- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

6.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля

6.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на директора.

6.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на заместителя директора, фельдшера, повара.

6.3.3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

6.3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность

в соответствии с законодательством Российской Федерации.

6.3.5. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте.

6.4. **Срок действия Программы** - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности, технологии производства или других существенных изменениях деятельности учреждения.

Программа производственного контроля утверждается директором.

**7. 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**

7.1. Виды загрязнений:

7.1.1. Микробиологическое перекрестное загрязнение:

7.1.2. К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся: грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокрота, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на кожи персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, неисправная канализационная сеть, загрязненная оборотная тара и т.д.

7.1.3. С целью предотвращения возникновения источников загрязнения необходимы следующие меры:

- отделение сырья от готовой продукции;
- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения сырой и готовой продукции, персонала и посетителей;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, обеденных залов, туалетов.

Уборочный инвентарь для различных зон различается по цвету и имеет специальную маркировку.

7.2. Управление аллергенами:

7.2.1. В процессе производственной деятельности организация предпринимает действия для снижения уровня возможного перекрестного загрязнения аллергенами путем реализации надлежащих производственных

практик и санитарных мероприятий.

7.2.2. Для безопасного применения продукции потребителем информация о наличии аллерген-компонентов и пищевых добавок выносится в меню.

7.2.3. При выработке (обработке) на одном оборудовании разных видов продукции, когда хотя бы один из видов такой продукции является аллергеном или содержит аллерген-компонент, перед выработкой другой продукции обязательно должен осуществляться «Аллергенный переход» - санитарные мероприятия по очистке оборудования от следов предыдущего процесса.

7.3. Физическое загрязнение:

7.3.1. К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнения, защитная одежда и защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, пища, мокрота и т.д.), стеклянная тара и др.

7.3.2. В организации сокращено, насколько это возможно, применение хрупких материалов, таких как стекло и твердая пластмасса.

7.3.3. Разработаны меры по предотвращению, контролю или обнаружению возможного загрязнения. К таким мерам относятся:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- текущая и генеральная уборка;
- профилактическое обслуживание оборудования;
- изоляция места поломки и тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов;
- и другие.

7.4. Химическое загрязнение:

7.4.1. К химическим загрязнениям относятся: элементы моющих средств, пестициды, радионуклиды, токсичные элементы (свинец, мышьяк), пищевые добавки.

7.4.2. Для предотвращения химического загрязнения продукции, сырья, материалов в организации ведется контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются сырье без сопроводительной документации, без маркировки, с вскрытой упаковкой, с признаками внешнего загрязнения, наличием не характерного запаха, консистенции, внешнего вида.

7.4.3. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях общественного питания. Остаточное количество моющих веществ на таре контролируется кухонными работниками.

7.4.4. Фильтрующие материалы, используемые при водоподготовке, имеют разрешительные документы, допускающие применение материалов в практике водоподготовки. Эффективность работы фильтрующего материала оценивается в лабораторных условиях сличением наличия загрязнителей в исходной воде (до фильтрации) и обработанной воде (после фильтрации). При снижении эффективности фильтрующий материал подлежит замене.

7.5. Профилактика перекрестных загрязнений:

7.5.1. С целью исключения перекрестных загрязнений на предприятии используется зонирование помещений и разделение процессов по времени, следуя установленному графику. Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки сырья и готовой продукции, чистой тары с грязной тарой, персонала и посетителей.

7.5.2. Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в журнал здоровье и журнал гнойничковых заболеваний (гигиенический журнал). Персонал, имеющий признаки заболеваний, к работе не допускается.

7.5.3. Для исключения заражения продукции, материалов от персонала, работники проходят периодические медосмотры, вакцинацию.

7.5.4. Проносить необработанное сырье в транспортной упаковке в ЧИСТУЮ ЗОНУ производства строго запрещено. Сырье перемещается в ЧИСТУЮ ЗОНУ только в потребительской упаковке либо в специальных производственных емкостях. При необходимости перемещения растаренного сырья, полуфабриката или продукции с одного производственного участка (ЧИСТОЙ ЗОНЫ) на другой через другие зоны предприятия (через СРЕДНЮЮ ЗОНУ), такое перемещение должно осуществляться в упакованном (укупоренном) состоянии или в закрытой технологической таре (емкости).

7.5.5. Для снижения вероятности перекрестного загрязнения сырья не допускается хранение вскрытых тарных мест, все вскрытые тарные места должны быть немедленно тщательно укупорены.

7.5.6. Следует хранить все сырье и компоненты, подготовленные для производства, вне прямого контакта с полом, например, на подтоварниках / поддонах / паллетах / стеллажах. При использовании деревянных подтоварников / поддонов предусмотреть подкладку между подтоварником и упаковкой продукта для предотвращения попадания деревянных щепок в продукцию.

7.5.7. При растарке сырья и компонентов, подготовленных для производства, необходимо производить осмотр упаковки на предмет ее целостности и отсутствия загрязнений. Растарку следует производить таким образом, чтобы исключить попадание посторонних предметов (например, частиц упаковки) в продукт.

7.5.8. Емкости с продукцией запрещено хранить непосредственно рядом с емкостями для отходов и предметами, не относящимися к продукции (например, чистящие вещества). Не относящиеся к продукции вещества должны храниться в специально отведенных местах.

7.5.9. Продукция, подлежащая переработке, должна соответствующим образом накрываться на время перерывов, обеденных перерывов, простоев и т.п.

7.5.10. Полуфабрикаты и продукция, подготовленная для последующей обработки (переработки), должны содержаться в закрытом виде и храниться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях в закрытых маркированных емкостях.

7.5.11. Транспортирование полуфабрикатов и продукции, подготовленной для последующей обработки (переработки), с одного участка на другой осуществляется в закрытых емкостях.

7.5.12. Перемещение вспомогательных и упаковочных материалов в производственном цехе осуществляется без их транспортной упаковки. Упаковочные и вспомогательные материалы передаются в производство в количестве, соответствующем запланированным потребностям производства.

7.5.13. При осуществлении производственного процесса обязательно неукоснительное соблюдение технологической дисциплины. Персонал должен строго соблюдать требования технологических и рабочих инструкций, требований иной нормативной документации предприятия.

#### 7.6. Обучение персонала:

7.6.1. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит ответственный сотрудник, при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией. Все данные фиксируются в журнале учета инструктажей.

7.6.2. Персонал, работающий с пищевой продукцией, проходит специальную подготовку для ознакомления с возможными загрязнителями и соответствующими методами производства.

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответственный	Нормативный документ
1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья:				
1.1	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации	Каждая партия	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.2	Контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковки	Каждая партия	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.4	Контроль соответствия упаковки и	Каждая	Заведующая	ТР ТС 005/2011

	маркировки товара требованиям	партия	столовой	ТР ТС 022/2011
1.5	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ГОСТ Р 51074-2003 СанПиН 2.3.2.1078-01
1.6.	Контроль санитарного состояния кузова	Каждая поставка	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011
<b>2. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции</b>				
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	Повар, Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Контроль за соблюдением условий хранения скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции (контроль температуры в холодильных камерах, а также контроль наличия измерительных приборов (термометры, психрометры))	Два раза в смену	Заведующая столовой	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Ежемесячно	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения	Постоянно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3.2.1324-03 ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Заведующая столовой, бракеражная комиссия	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Лабораторный контроль продукции, физических факторов, водопроводной воды	В соответствии и с ППК	Старшая медицинская сестра	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.8.	Отбор суточных проб готовых блюд	Ежедневно, каждый прием пищи	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.9.	Контроль за соблюдением норм питания: - контроль за витаминизацией	Постоянно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	<p>питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование витаминных напитков, соков, фруктов, свежих овощей.</li> </ul> <p>Контроль за предотвращением йододефицита:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование йодированной соли</li> <li>- включение в рацион йодсодержащих продуктов</li> </ul> <p>и организация питьевого режима</p>			
<b>3. Контроль технологической дисциплины:</b>				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011, СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3.2	Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации	Постоянно	Заведующая столовой	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
<b>4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий в предприятии общественного питания</b>				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков	Ежемесячно	Заведующая столовой	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Зам. директора по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4.	Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования	Постоянно	Зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
<b>5. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала</b>				
5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала: - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам;	Ежегодно и при поступлении и на работу (частично)	Директор	Приказ МЗиСР РФ № 302-н (до 31.03.2021г) Приказ МЗ России № 29н (с 01.04.2021г.)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров;</li> <li>- представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы;</li> <li>- контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам.</li> </ul> <p>Составление пофамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год</p>			
5.2	Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела	Ежесменно	Фельдшер	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.3.	Бесконтактная термометрия сотрудников и детей	Ежедневно	Фельдшер	СП 2.4.3648-20
5.4	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников	1 раз в 2 года	Директор	Приказ МЗиСР РФ №290
5.5	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Зам. директор по АХЧ	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.6	Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий	При необходимости	Директор	Приказ МЗиСР РФ № 302-н (до 31.03.2021г) Приказ МЗ России № 29н (с 01.04.2021г.)
5.7.	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	Директор	ТК РФ
5.8.	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Директор	№426-ФЗ
5.9.	Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)	Постоянно	Зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.10.	Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной	Постоянно	Зам. директор по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20



	спецодежды, хранения чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды			
5.11.	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Зам. директор по АХЧ	№426-ФЗ
<b>6. Общие мероприятия</b>				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Директор	ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Директор	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Директор	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Директор	№ 52-ФЗ
<b>7. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием</b>				
7.1.	Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и установок: Вентиляция: - проведение плановых обследований системы механической вентиляции, оценка эффективности работы системы и ее технической исправности. Водопровод, канализация, системы отопления и освещения: - исправность, своевременность проведения профилактических	1 раз в год и после реконструкции, модернизации  2 раза в год и после реконструкции	Зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

	ремонтных работ; - своевременность замены осветительных приборов и оборудования.	ии, модернизации		
7.2.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль санитарно-технического состояния, технической исправности оборудования, правильности расстановки в соответствии с проектной документацией; - контроль состояния отделки поверхностей стен, потолков, полов и инженерных сетей в пределах занимаемой площади. - мойка и очистка остекления.	1 раз в квартал  1 раз в год  1 раз в 6 месяцев	Сторонняя организация по договору, зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно	Сторонняя организация по договору, зам. директора по АХЧ	ТР ТС 021/2011

**8. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям<sup>1</sup>:**

№ п/п	Должность	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 302н (до 31.03.2021г.)	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н (с 01.04.2021г.)	Периодичность ФЛГ <sup>2</sup>	Периодичность медицинского осмотра
1. 2. 3.	Директор Главный бухгалтер Бухгалтер	Прил. 1: п. 3.2.2.4	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
4. 5. 6.	Фельдшер Зам. директора по АХЧ Уборщик помещений	Прил.2 п 20	Прил.: п. 25	1 раз в год	1 раз в год
7. 8. 9.	Заведующая столовой Повар Кухонный работник	Прил. 2: п. 15, прил.1 п 4.1	Прил.: п. 23	1 раз в год	1 раз в год

<sup>1</sup> Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учётную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

<sup>2</sup> Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Министерства здравоохранения РФ от 21 марта 2014 г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
Вакцинация от дизентерии, вирусного гепатита А (сотрудники общественного питания)	При наличии эпид.показаний (Постановление принимается на местном уровне)
Вакцинация против ковида	При наличии эпид.показаний
Вакцинация против гриппа	Ежегодно

### 9. Требования к персоналу:

На работу принимаются лица, прошедшие медицинский осмотр, имеющие допуск к работе. Кратность периодического медицинского осмотра указана в п.8 настоящей Программы.

Ежедневно перед началом работы проводится осмотр работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал (журнал здоровье журнал гнойничковых заболеваний).

Не допускаются к работе на пищеблоке 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.

Персонал образовательных организаций должен соблюдать правила

личной гигиены: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор в отдельно выделенном шкафу и личные вещи в индивидуальном шкафу для одежды, коротко стричь ногти.

Работники пищеблока обеспечены специальной одеждой (халат, колпак или косынка) по три комплекта на 1 человека. Специальная одежда хранится 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. Медицинский персонал обеспечены спецодеждой (халаты светлых тонов).

Перед входом в туалетную комнату персонал снимает халат и после выхода тщательно моет руки с мылом.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами, антисептиком.

Санитарную одежду следует носить только во время работы, запрещается надевать на нее верхнюю одежду.

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – зам. директора по АХЧ.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;
- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;
- покидая помещение выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

**10. 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):**

№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Наименование нормативной документации
<b>Производственный лабораторный контроль за условиями труда</b>					
1	Параметры микроклимата	Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места)	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	4 точки 2 раза в год (теплый период, холодный период)	СанПиН 2.2.4.548-96
2	Параметры освещенности	Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места)	Искусственная освещенность	1-3 измерения 2 раза в год	СанПиН 1.2.3685-21
3.	Уровень шума	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	5 измерения 1 раз в год после проведения ремонтных работ (1 точка)	СанПиН 1.2.3685-21
<b>Санитарно-эпидемиологический режим</b>					
1	Исследования смывов на наличие БГКП	Технологическое оборудование, инвентарь, руки, санитарная одежда персонала	БГКП	по 20 смывов 2 раза в год	МУ 2657-82
2	Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Гельминты	по 5 смывов из каждой группы 2 раза в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
3	Контроль действующих веществ дезинфицирующих средств	Помещения санитарно-бытового назначения, производственные цеха	Действующие вещества	1 проба 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Продукция					
1	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно) Гарниры (выборочно) Салаты с заправками (выборочно)	Производственные цеха	Микробиологические показатели Определение эффективности тепловой обработки (блюда из мяса, птицы, рыбы)	По 1 пробе 1 раз в 6 месяцев	ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
2	Напитки собственного изготовления (выборочно)		Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд по рецептуре	1 проба 1 раз в год	
3	Сырье	Склад	Исследование овощей, фруктов, зелени и др. растительных сельхоз.культур на яйца гельминтов и цисты патогенных кишечных простейших	2 пробы 1 раз в 6 месяцев	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1078-01
Водопроводная вода					
1	Вода питьевая <i>холодная</i> из разводящей сети	Производственный цех	Химический анализ (запах, цветность, привкус, мутность)	2 пробы 2 раза в год	СанПиН 2.1.3684-21
2	Вода питьевая <i>холодная и горячая</i> из разводящей сети		Микробиологический анализ (ОКБ, ТКБ, ОМЧ)	2 пробы 2 раза в год	СанПиН 2.1.3684-21

Микробиологические исследования кулинарные исследования проводить на соответствие требованиям приложения 1, приложения 2 п 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

**Примечание:** Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

## 11. Мероприятия по снижению риска для работников.

11.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;

▪ осуществлять технические и организационные меры по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

11.2. При выборе СИЗ важно как можно полнее определить перечень опасных и вредных факторов и уровень их воздействия. Степень защиты СИЗ должна соответствовать уровню воздействия вредных факторов. Приобретаемые СИЗ должны иметь сертификат или декларацию о соответствии. В этих документах содержится информация о том, требованиям каких нормативных документов соответствует СИЗ и от каких факторов оно защищает.

## 12. Критические контрольные точки:

Номер ККТ	Описание ККТ
ККТ 1	<p><b>ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.</b>  <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Контроль и регистрация температуры холодильных и морозильных камер.</li> <li>2. Контроль температуры и влажности в складских помещениях.</li> <li>3. Соблюдение сроков хранения и годности сырья и пищевых продуктов на складах.</li> </ol> <p><i>Критические пределы:</i>  <b>Сроки годности:</b> В соответствии с инструкциями по срокам хранения.  <b>Температура:</b>  Температура холодильников <math>+2^{\circ}\text{C} - +6^{\circ}\text{C}</math>.  Температура морозильных камер <math>-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}</math>,  Температура холодильной камеры для овощей <math>+3^{\circ}\text{C} - +12^{\circ}\text{C}</math>  Температура склада, цехов для сыпучего сырья <math>+18^{\circ}\text{C} - +25^{\circ}\text{C}</math>  Влажность склада для сыпучего сырья не более 75%.</p>
ККТ 2/ 1	<p><b>ПОДГОТОВКА ОВОЩЕЙ, ЗЕЛЕНИ</b>  <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визуальный осмотр сырья на наличие плесени, гнили, соланина.</li> <li>2. Мойка продуктов, проведение других операций в соответствии с видом продукта.</li> <li>3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.</li> </ol> <p><i>Критические пределы:</i>  Не допускается наличие плесени, гнили, следов вредителей, посторонних включений.</p>
ККТ 2/ 2	<p><b>ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ</b>  <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визуальный осмотр по органолептическим показателям, просеивание, промывка, чистка, переборка, отбраковка несоответствующего сырья.</li> <li>2. Контроль целостности стеклянной тары.</li> <li>3. При использовании консервов в жестяной таре – осмотр на наличие дефектов, вздутий.</li> </ol>

	<p>4. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.</p> <p><i>Критические пределы:</i> Не допускаются посторонние включения, плесень, гниль, сколы и трещины на стеклянной таре, вздутые и деформированные консервы.</p>
ККТ 2/3	<p><b>ПОДГОТОВКА МЯСА, ПТИЦЫ, РЫБЫ</b> <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Соблюдение условий дефростации, визуальный осмотр сырья по органолептическим показателям, на наличие личинок паразитов, отходов вредителей</li> <li>2. Промывка, чистка, переборка продуктов от загрязнений</li> <li>3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.</li> </ol> <p><i>Критические пределы:</i> Дефростация – в соответствии с инструкцией . Срок хранения не заправленного мясного фарша в холодильной камере, в соответствии с инструкцией, ТТК. Заправленный фарш - (добавлены лук, хлеб и т.п.) хранению не подлежит.</p>
ККТ 2/4	<p><b>ОБРАБОТКА ЯЙЦА</b> <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Визуальный осмотр целостности скорлупы, отбраковка несоответствующего сырья.</li> <li>2. Использование промаркированного оборудования, инвентаря.</li> <li>3. Поддержание чистоты оборудования, инвентаря, помещения.</li> </ol> <p><i>Критические пределы:</i> <b>Не допускаются</b> разбитые яйца, яйца с поврежденной скорлупой. Мойка и обработка в соответствии с инструкцией.</p>
ККТ 3	<p><b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЕРВЫХ БЛЮД, ВТОРЫХ БЛЮД (ГАРНИРОВ), НАПИТКОВ, САЛАТОВ, ВЫПЕЧКИ (БЛЮДА, ПРОШЕДШИЕ ТЕРМИЧЕСКУЮ ОБРАБОТКУ)</b> <i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Температура и время приготовления продуктов (контроль температуры блюда).</li> <li>2. Наличие ТТК.</li> <li>3. Чистота оборудования, маркировка инвентаря, предупреждение перекрестного загрязнения.</li> <li>4. Контролируется температура блюда с помощью термомузы, соблюдение температурного режима и времени приготовления, наличия маркировки на инвентаре, использование оборудования в соответствии с инструкциями.</li> </ol> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20, инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.</p> <p><i>Критические пределы:</i> В соответствии с ТТК на каждое блюдо.</p>
ККТ 4	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ БЛЮД</b>



	<p><i>Описание мер (средств) контроля, нормативные документы, методы контроля:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сроки и температура хранения полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с ТТК.</li> <li>2. Обработка овощей и зелени для холодных закусок в соответствии с инструкцией, ТТК.</li> <li>3. Концентрация растворов, время ополаскивания, сроки хранения заготовок, в соответствии с инструкцией.</li> </ol> <p>СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Инструкции по эксплуатации оборудования, технологические карты.</p> <p><i>Критические пределы:</i> в соответствии с инструкциями по обработке овощей, концентрации раствора и время ополаскивание, ТТК.</p> <p><b>Срок и температура хранения:</b> в соответствии с инструкцией, ТТК.</p>
--	--

### **13. 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 и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации**

13.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- Несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- Аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

13.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- Отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- Остановка работы холодильного оборудования;
- Выход ККТ за установленные критические пределы;
- Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

### **14. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим**

**законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля<sup>4</sup>:**

1. Журнал учета проверок юридического лица.
2. Протоколы лабораторных исследований и измерений.
3. Журнал осмотра на гнойничковые заболевания и журнал здоровья / гигиенический журнал.
4. График и учет проведения генеральных уборок.
5. График профилактического обслуживания оборудования.
6. Бракеражный журнал.
7. График поверки измерительного оборудования.
8. Листы/Журнал учета температурных режимов холодильного оборудования.
9. Лист/Журнал учета температурно-влажностного режима в складских помещениях.
10. Журнал учета работы бактерицидных ламп.
11. Журнал учета аварийных ситуаций.
12. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции
13. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на проведение инструментальных исследований; на вывоз и утилизацию отходов; на стирку спецодежды; на прохождение медицинских осмотров и т.д.).

<sup>4</sup> Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.