****

 **1. Характеристика предприятия**

* 1. **Сведения о субъекте деятельности:**

ИП Косухин Сергей Васильевич

ОГРНИП: 308220902400030

ИНН: 220910739169

Юридический адрес:649100 Республика Алтай, Турочакский район, село Озеро-Куреево, улица Центральная, 2

Код и наименование вида деятельности:56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания, в том числе деятельность по производству готовых блюд, кулинарных изделий и деятельность по их реализации для питания детей и молодёжи.

Контактные данные:тел. 89130841176 - Ледовских Светлана Борисовна, e-mail:sbl@souz2000.ru

* 1. **Сведения о производственных объектах:**
* Столовая МБОУ «Гимназия №11» (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, улица Алтайская, 179);
* Столовая МБОУ «Лицей №7» (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, улица Дзержинского, 20);
* Столовая МБОУ «Лицей №6» (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, проспект Ленина, 48);
* Столовая МБОУ «ООШ №26 им. А.С. Пушкина» (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, проспект Ленина, 136);
* Столовая МБОУ «Гимназия «Планета Детства» Корпус II (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, проспект Рубцовский, 15 А);
* Столовая МБОУ «ООШ №26 им. А.С. Пушкина» филиал НОШ №16 (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, улица Красная, 99);
* Столовая МБОУ «Гимназия «Планета Детства» Корпус III (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, проспект Ленина, 187);
* Столовая МБОУ «Гимназия «Планета Детства» Корпус IV (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, улица Сельмашская, 38 В);
* Столовая МБОУ «СОШ №10 ККЮС» (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, улица Р. Зорге, 121);
* Столовая КГБПОУ «Рубцовский медицинский колледж» (Сибирский федеральный округ, Алтайский край, город Рубцовск, улица Пролетарская, 412) для питания детей МБОУ «СОШ №13».

Тип предприятия общественного питания – школьные столовые (кол-во - 10),производящие и реализующие блюда обучающимсяв соответствии с разнообразным по дням недели меню.

Режим (график) работы предприятий: 0700 –1700 (понедельник-суббота).

На предприятиях обеспечивается безопасность жизни и здоровья потребителей и сохранность их имущества при условии соблюдения «Правил оказания услуг общественного питания», утвержденных Постановлением Правительства РФ от 21.09.2020г.№1515, санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», а также требований пожарной и электробезопасности.

Прилегающие территории благоустроены и содержатся в чистоте. Предприятия общественного питания имеют удобные подъездные пути и пешеходные доступы ко входу, перед входом в обеденную зону необходимые справочно - информационные указатели.

Для накопления твердых коммунальных отходов и отходов производства предусмотрены контейнерные площадки с установленными на них водонепроницаемыми сборниками. Площадки с мусоросборниками удалены от окон и дверей помещений предприятий не менее чем на 20 м.В производственной и складской группах мусорные баки промаркированы.

В предприятиях предусмотрены отдельные входы и лестницы для потребителей и персонала.

Предприятия оснащены инженерными системами и оборудованием, обеспечивающим необходимый уровень комфорта, в том числе: горячее и холодное водоснабжение, электроснабжение, канализация, отопление– осуществляются от централизованных сетей, вентиляция– приточно-вытяжная механическая.

Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы имеют защитную арматуру.

Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не имеет повреждений.

Данные предприятия питания обеспечены достаточным количеством оборудования и предметами материально – технического оснащения. Размещение технологического оборудования обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

На предприятиях соблюдается социальная адресность услуги. В оформлении обеденных залов в столовых используются декоративные элементы, создающие единство стиля, столы с гигиеническим покрытием. Информацию о питании детей, наглядные формы прививания навыков здорового питания (плакаты, иллюстрированные лозунги, листовки, памятки), в том числе меню (в напечатанном виде) с эмблемой на русском языке, доводят до родителей и детей доступным способом путём размещения на стендах информации в обеденных залах.

Потребителю предоставляется полная и достоверная информация, в том числе и сведения об использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, и их наличии в готовой продукции.

ИП, деятельность которого связана с организацией и обеспечением горячего питания обучающихся обеспечивает реализацию мероприятий, направленных на охрану здоровья обучающихся, в том числе:

* Соблюдение требований качества и безопасности, сроков годности, поступающих на пищеблок пищевых продуктов;
* Проведение производственного контроля, основанного на принципах ХАССП;
* Проведение лабораторного контроля качества и безопасности готовой продукции в соответствии с рекомендуемой номенклатурой, объёмом и периодичностью проведения лабораторных и инструментальных исследований МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»(приложение 5 к методическим рекомендациям) и МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (приложение 6 к методическим рекомендациям).

ИП поставил перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

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

Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с ассортиментом, утвержденным ИП по технологическим документам, в том числе технологической карте, разработанной и утвержденной ИП. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, соответствуют их наименованиям, указанным в технологической карте. Меню утверждено ИП и согласовано руководителем организации, в которой организуется питание детей.

Ассортимент блюд включает холодные блюда: овощные закуски, гастрономические товары (порциями), первые блюда – заправочные супы: борщи, рассольники, солянки, супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми, блюда из овощей: овощи свежие натуральные, блюда из круп: каши рассыпчатые, блюда из макаронных изделий, блюда из рыбы, блюда из мяса, блюда из птицы, фарши, гарниры из овощей и картофеля, из круп и бобовых, соусы, сладкие блюда, напитки, мучные кулинарные изделия, хлеб, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.

Методы обслуживания в школьных столовых–для младших школьников - предварительное накрытие столов, для учащихся старших классов - самообслуживание с получением пищи с раздаточных линий.

1. **Общие требования к проведению производственного контроля:**

Производственный контроль осуществляется в соответствии с Федеральным законом «О санитарно – эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999г., санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», зарегистрированными в Минюсте России 30 октября 2001 г., регистрационный №3000 и в соответствии с методическими рекомендациями МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» (утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022г.).

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий проводят юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий.

Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающих пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками должны соответствовать виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

В зависимости от используемых методов контроля различают визуальный и лабораторно-инструментальный контроль:

- визуальный контроль осуществляется в форме контрольных проверок с целью контроля соблюдения требований санитарных правил, относящихся к обеспечению санитарно-противоэпидемического режима на объекте, в том числе режима уборки и санитарной обработки объектов производственного окружения (помещения, оборудование, инвентарь), санитарно-технологических требований, правил личной гигиены, сроков и условий хранения продуктов и т.п.;

- лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических и биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

Руководитель предприятия обеспечивает:

* выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
* организацию производственного и лабораторного контроля;
* необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
* прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
* наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
* своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
* организацию профессиональной гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в год;
* ежедневное ведение необходимой документации;
* условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
* исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
* наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств.

**Система ХАССП обеспечивает ежедневный контроль всех этапов технологического процесса на предприятии питания.**

Предприятия общественного питания должны проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП (в английской транскрипции НАССР – HazardAnalysisandCriticalControlPoints), в соответствии с порядком и периодичностью (включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания), установленными предприятием общественного питания (п.2.1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20).

1. **Перечень нормативных документов, регламентирующих деятельность предприятия и содержащих требования к обеспечению безопасности факторов среды обитания и соблюдения законодательства о защите прав потребителей:**

Федеральный Закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»(с изменениями на 2 июля 2021 года)(редакция, действующая с 23 декабря 2021 года);

Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011)с изменениями на 14 июля 2021г., утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №880 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), с изменениями на 14 сентября 2018г., утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №881 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012)с изменениями на 18 сентября 2014г., утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012г. №58;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), с изменениями на 15 июля 2022г., утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013г. №67;

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

Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016), утверждён Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016г. №162;

Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» (ТР ТС 007/2011), с изменениями на 28 апреля 2017г.,утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011г. №797;

«Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» (с изменениями на 22 февраля 2022 года), утвержденные Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299;

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»(с изменениями на 13.07.2020г. (редакция, действующая с 01.01.2022г.);

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»(с изменениями на 02.07.2021г. (редакция, действующая с 01.01.2022г.);

Федеральный закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»(с изменениями на 2 июля 2021г.;

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.(с изменениями на 26 мая 2021 года);

Федеральный закон РФ №89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»(с изменениями на 14 июля 2022 года);

Федеральный Закон № 248-ФЗ от 31.07.2020 г. «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»(с изменениями на 6 декабря 2021 года) (редакция, действующая с 1 января 2022 года);

Федеральный Закон №2300-1 от 07.02.1992г. «Закон о защите прав потребителей»(редакция, действующая с 14 июля 2022 года);

Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» (дата введения 01.07.2001г.);

ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утверждены Главным Государственным санитарным врачом Российской Федерации 19.05.00, дата введения 01.08.2000г.);

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (дата введения 01.01.2016г.);

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

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»(с изменениями на 6 июля 2011 года);

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

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

СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»(с изменениями на 25 мая 2022 года);

СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (с изменениями на 27 марта 2007 года);

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

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

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»;

СП 73.13330.2016«Свод правил Внутренние санитарно – технические системы зданий»;

СанПиН 2.1.4.1116-02«Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества» (с изменениями на 28 июня 2010 года);

[СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)](https://docs.cntd.ru/document/565231806#6560IO) (с изменениями на 20 июня 2022 года);

Приказ Роспотребнадзора №402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте»(с изменениями на 2 июня 2016 года);

Приказ Минздравсоцразвития РФ от 01.06.2009г. №290н «Об утверждении межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты»(с изменениями на 12 января 2015 года);

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации 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» (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 № 62277)(с изменениями на 1 февраля 2022 года);

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20 июля 2000 г. № 2321);

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021г. №1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»;

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

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.01.2012г. №01/220-12-32 «О вопросах технического и нормативно-правового регулирования»;

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (утверждены Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021г.)

МР 2.3.0279-22 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям» (утверждены Главным государственным санитарным врачом РФ 21.03.2022г.);

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

1. **Общая характеристика производственного контроля на основе принципов ХАССП.**

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», санитарных правил 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» и СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и рекомендаций МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения» (приложение 6).

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности готовых блюд и кулинарной продукции в процессе её производства (изготовления) и организации производственного контроля на предприятии ИП Косухин С.В., с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**Целью** производственного контроля за качеством готовых блюд и кулинарных изделий в столовых является обеспечение соответствия выпускаемой к употреблению кулинарной продукции требованиям Технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в процессе её производства и реализации.

**4.1.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:**

4.1. Виды загрязнений:

4.1.1. Микробиологическое перекрестное загрязнение:

4.1.2. 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.

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

- отделение использованной посуды, тары от готовой продукции,

- отделение списанной продукции от готовой продукции, подготовленной к реализации

- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;

- разделение маршрутов перемещения 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, туалетов.

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

4.2. Управление аллергенами:

4.2.1. В процессе производственной деятельности предприятие предпринимает действия для снижения уровня возможного перекрестного загрязнения аллергенами путем реализации надлежащих производственных практик и санитарных мероприятий.

4.2.2. Для безопасного применения продукции потребителем информация о наличии аллерген-компонентов выносится в меню, сведения об использовании ингредиентов, обладающих аллергенными свойствами, и их наличии в готовой продукции указываются на информационных стендах в обеденных залах.

4.2.3. 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.

4.3. Физическое загрязнение:

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

4.3.2. В организации сокращено, насколько это возможно, применение хрупких материалов, таких как стекло и хрупкий пластик.

4.3.3. Разработаны меры по предотвращению, контролированию 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.

4.4. Химическое загрязнение:

4.4.1. К химическим загрязнениям относятся: остатки моющих средств, пестициды, радионуклиды, токсичные элементы (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий), микотоксины, антибиотики и другие.

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

4.4.3 Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях общественного питания.

4.5. Профилактика перекрестных загрязнений:

4.5.1. С целью исключения перекрестных загрязнений на предприятии введено цветовое зонирование помещений и разделение процессов по времени, следуя установленному графику и процедуре технологических потоков. Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки готовой продукции и грязной тары, чистой тары, посуды с грязной тарой, посудой, поступающей продукции и готовой продукции с отходами, персонала и посетителей.

4.5.2. Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в «Гигиенический журнал (сотрудники) осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний». Персонал, имеющий признаки простудных заболеваний, к работе не допускается.

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

4.5.4. Проносить поступающую продукцию в транспортной упаковке в ЧИСТУЮ ЗОНУ строго запрещено. Поступающая продукция перемещается в ЧИСТУЮ ЗОНУ только в потребительской упаковке либо в специальных производственных емкостях.

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

4.5.6. Следует хранить всю продукцию 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 либо использовать гигиенические покрытия на подтоварники/поддоны для предотвращения попадания деревянных щепок в продукцию.

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

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

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

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

4.6. Обучение персонала:

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

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

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

5.2. 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.

5.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля

5.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на технолога.

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на технолога.

5.3.3. 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.

* + 1. 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.
		2. 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, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

**Срок действия Программы** - не ограничен. Актуализация программы производственного контроля проводится 1 раз в год, переиздание – по мере необходимости, но не реже 1 раза в 5 лет.

Программа производственного контроля утверждается ИП.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятия** | **Периодичность** | **Ответственный** | **Нормативный документ** |
| 1. Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов
 |
| 1.1 | Наличие сопроводительной документации и правильности её оформление | Каждая партия | Повар М/О | ТР ТС 021/2011ГОСТ Р 51074-2003СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 1.2 | Сопоставимость информации в сопроводительных документах с товаром (идентификация) | Каждая партия | ПоварМ/О | ТР ТС 021/2011,ТР ТС 022/2011 |
| 1.3 | Наличие маркировки в соответствии с ТР ТС 022/2011 и контроль соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции) и целостности упаковке | Каждая партия | Повар М/О | ТР ТС 021/2011ГОСТ Р 51074-2003СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 1.4 | Остаточный срок годности не менее 70% | Каждая партия | Повар М/О | ТР ТС 005/2011ТР ТС 022/2011 |
| 1.5 | Условия транспортировки (контроль температурного режима) и санитарное состояние транспорта | Каждая партия | Повар М/О | ТР ТС 021/2011ГОСТ Р 51074-2003СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН 2.3.2.1078-01 |
| 1.6. | Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции (качество, внешний вид товара) | Каждая поставка | Повар М/О | ТР ТС 021/2011 |
| 1. Контроль процессов производства и хранения пищевой продукции
 |
| 2.1 | Контроль за соблюдением поточности технологического процесса | Постоянно | Повар М/О | ТР ТС 021/2011,СП 2.4.3648-20СанПиН 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) | 2 раза в смену (утро, вечер)по термометруПостоянно  | Повар М/О | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3.2.1324-03СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 2.3 | Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов | Ежемесячно | Повар М/О | ТР ТС 021/2011,СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 2.4 | Контроль за соблюдением правила товарного соседства | Постоянно | Повар М/О | ТР ТС 021/2011,СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 2.5 | Контроль за соблюдением сроков хранения | Постоянно | Повар М/О | ТР ТС 021/2011,СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3.2.1324-03СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 2.6 | Оценка готовой продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) | Каждая партия | Повар М/О,повар | ТР ТС 021/2011,СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 2.7 | Лабораторный контрольсанитарно – эпидемиологического режима, за условиями труда, продукции | В соответствии с ППК | Технолог/аккредитованная лаборатория | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 2.8 | Контроль отбора суточных проб | Каждая партия | Повар М/О,повар | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 1. Контроль технологической дисциплины:
 |
| 3.1 | Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции | Постоянно | Повар М/О | ТР ТС 021/2011,СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 3.2 | Контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технологической документации | Постоянно | Технолог | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 1. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий в предприятии общественного питания
 |
| 4.1 | Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков  | Ежемесячно | Технолог | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4.2 | Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов  | Ежегодно | Управляющий | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4.3 | Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью | Постоянно | Технолог | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 4.4. | Контроль санитарно-технического состояния систем водоснабжения, канализации, технологического, холодильного оборудования | Постоянно | Управляющий | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 1. Мероприятия по соблюдению личной гигиены и контроля здоровья персонала
 |
| 5.1 | Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала:- определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров;- представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы;- контроль за наличием медицинской документации по медицинским осмотрам.Составление пофамильных списков лиц, работающих в организации и подлежащих профессиональной гигиенической подготовке и аттестации на предстоящий год | Ежегодно и при поступлении на работу (частично) | Технолог | Приказ МЗ РФ № 29н |
| 5.2 | Контроль за соблюдением здоровья и отсутствие гнойничковых заболеваний открытых участков тела | Ежесменно | Повар М/О | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 5.3 | Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников | 1 раз в 2 года | Технолог | Приказ МЗ РФ №229 |
| 5.4 | Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы | Постоянно | Управляющий | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20Приказ МЗиСР РФ №290н |
| 5.6. | Специальная оценка условий труда | Не реже 1 раза в 5 лет | Инженер по технике безопасности | ТК РФ |
| 5.7. | Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест | При организациирабочего места | Инженер по технике безопасности | ТК РФ |
| 5.8. | Наличие условий и помещений для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца) | Постоянно | Технолог  | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СП 2.2.3670-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 5.9. | Организация контроля за стиркой спецодежды, за соблюдением санитарных правил при сборе и временном хранении грязной спецодежды, хранении чистой спецодежды, своевременностью смены спецодежды | Постоянно | Управляющий  | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 5.10. | Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены | Постоянно | Инженер по технике безопасности | ТК РФ |
| 1. Общие мероприятия
 |
| 6.1. | Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами | Постоянно | Инженер по охране труда | ТР ТС 021/2011 |
| 6.2. | Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля | Постоянно | Технолог | СП 1.1.1058–01СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 6.3. | Предоставление информации (по запросу) о результатах производственного контроля в Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г. Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах | По запросу Управления Роспотребнадзора | Технолог | № 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 | Юрист | № 52-ФЗ |
| 1. Контроль за инженерными коммуникациями, оборудованием
 |
| 7.1. | Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений, оборудования и установок:Вентиляция:- проведение плановых обследований системы механической вентиляции, дезинфекция, оценка эффективности работы системы и ее технической исправности.Водопровод, канализация, системы отопления и освещения:- исправность, своевременность проведения профилактических ремонтных работ;- своевременность замены осветительных приборов и оборудования. | 2 раза в год и после реконструкции, модернизации2 раза в год и после реконструкции, модернизации | Управляющий | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 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 квартал1 раз в год1 раз в 6 месяцев | Управляющий | ТР ТС 021/2011СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 7.3. | Контроль за техническим состоянием электрооборудования | Ежедневно | Управляющий  | ТР ТС 021/2011 |

1. **Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

При возникновении аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населению: информировать Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновскомрайонах8(385-57)-4-49-02 в соответствии с Законом РФ «Санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» №52-ФЗ от 30.03.1999 г в следующих случаях:

|  |  |
| --- | --- |
| № | Перечень возможных аварийных ситуаций |
| 1 | Аварийные ситуации на инженерных сетях: аварии на системах водоснабжения, аварии на системах канализации |
| 2 | Неисправность холодильного оборудования (утечка фреона) |
| 3 | Аварии на системах энергоснабжения |
| 4 | Остановка производства более 12 часов или нарушение технологического процесса |
| 5 | Регистрация случаев инфекционных, неинфекционных и эпидемиологических значимых заболеваний, а также пищевых отравлений у сотрудников заведения |
| 6 | Регистрация контактных лиц с заболевшими инфекционными и эпидемиологическими значимыми заболеваниями |
| 7 | Получение нестандартных результатов анализов при производственном контроле |

* 1. **7. Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, Территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в г.Рубцовске, Рубцовском, Егорьевском, Поспелихинском, Краснощековском, Курьинском, Новичихинском и Шипуновском районах**

Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд, аварии канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения, отключении электричества, прекращении централизованного водоснабжения.

**8. План производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий**

**Блок – схемы производственных процессов. Схема 1 – Входной контроль продукции**

*Журнал бракеража скоропортящейся*

*пищевой продукции ОППУ (КТ 1)(Ф-И-04)*

*и ФГИС «Меркурий»*

**Поставщики**

**Входной контроль**

**ОППУ (КТ 1)**

**Сопроводительная документация**

**ПОСТУПЛЕНИЕ ПРОДУКЦИИ**

*Разгрузка. Приёмка. Взвешивание*

**Анализ входящих документов**

**Продукция прошла**

**входной контроль?**

**НЕТ**



**Возврат поставщику**

**ДА**

**ОППУ (КТ 2)**

**Контроль на этапе подготовки пищевой продукции к процессам производства**

**(процесс перетаривания)**

**Холодильники**

**t от +20С до +60С**

**Идентификация по сроку годности**

**и условиям хранения**

**ККТ 1, 2**

**Принципы товарного соседства**

**Ротация FIFO**

**Морозильные лари**

**t от -180С до -200С**

**Контроль за параметрами (температура, 0С и влажность, %) хранения**

**Склад сухих продуктов**

**t от +180С до +250С, относительная влажность воздуха 15-75%**

*Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования*

*ККТ 1 (Ф-И-08) и Журнал контроля температурно-влажностных режимов склада сухих продуктов ККТ 2 (Ф-И-09)*

**Результат удовлетворительный?**



**ДА**

**НЕТ**

1. **Регулировка параметров хранения**
2. **Перенос продуктов в другую камеру**
3. **Принятие решения об утилизации испортившихся товаров**

**Технологические процессы в цехах (зонах)**

**Схема 2 – процессы производства**

**Прием и хранение пищевых продуктов**

**Обработка входящего сырья**

**Производство готовых блюд, напитков, мучных изделий**

**Производство кулинарных полуфабрикатов**

**Варка**

**Нарезка**

**Температура, 0С**

**в толще продукта**

**Супы**

**ККТ 3**

**Горячие блюда из круп,**

**бобовых,**

**макаронных изделий,**

**яиц**

**Тушение**

**Измельчение**

**Запекание**

**Протирание**

*Журнал контроля готовности мясной, рыбной кулинарной продукции, рубленых изделий, проходящих термообработку ККТ 3 (Ф-И-14)*

**Горячие блюда из мяса, птицы, рыбы**

**Пассерование**

**Смешивание**

*Журнал бракеража готовой*

*пищевой продукции (Ф-И-11)*

**Ежедневный органолептический контроль:**

**цвет, запах, консистенция, внешний вид, вкус**

**НЕТ**

**Периодический лабораторный контроль по микробиологическим показателям (1 раз в квартал)**

**ДА**

**Результат удовлетворительный?**

**ДА**

**Результат удовлетворительный?**

**ОППУ (КТ 3)**



**Возврат на доработку**



**Служебное расследование, корректировка процессов**

**Корректировка процессов не требуется**

**Реализация кулинарной продукции**

**на линии раздачи**

*Лист учёта температуры реализации*

*готовых блюд на линии раздачи ОППУ (КТ 3)*

*(Ф-И-15)*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта и/или процесса производственного контроля | Объект исследования и/или исследуемый материал | Определяемые показатели | Периодичность производственного котроля/количество проб | Форма регистрациидокумента | Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований и/или испытаний | Ответственные должностные лица |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Входной контроль показателей качества и безопасности поступающей пищевой продукцииОППУ (КТ 1) | Пищевая продукция | 1. Соответствие видов и наименования поступившей продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации2. Наличие документов о безопасности сырья и пищевой продукции (декларация о соответствии, СГР, СС, удостоверение о качестве и др.)3. Условия транспортировки (контроль температурного режима при приёмке) и санитарное состояние транспорта4. Прослеживаемость пищевой продукции5. Оценка состояния упаковки (целостность)-транспортной, потребительской. Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции (качество, внешний вид товара)6. Остаточный срок годности не менее 70%  | Каждая партия поступающих пищевых продуктовВизуальный контрольЕжедневно | Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ОППУ (КТ 1)(Ф-И-04)ФГИС «Меркурий» | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты предприятия и инструкции)План ХАССП предприятия | Повар МО |
| 2 | Контроль на этапе подготовки пищевой продукции к процессам производства(процесс перетаривания)ОППУ (КТ 2) | Пищевая продукция | 1. Оценка состояния упаковки (целостность)-транспортной, потребительской.2.Оцека соблюдения сроков годности и условий хранения3. При процессах перетаривания сохранять маркировку от производителя | Каждая партия поступающих пищевых продуктов | Визуальный осмотр | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты пр-я и инструкции)План ХАССП предприятия | Повар МО |
| 3 | Хранение продукции в холодильном оборудовании**ККТ 1** | Условия хранения (температура) | 1.Соблюдение требований товарного соседства2. Контроль температуры холодильного оборудования3. Соблюдение сроков хранения4. Правило ротации FIFO5. Оценка состояния упаковки (целостность)-транспортной, потребительской. | Ежедневно2 раза в смену (утро, вечер)по термометруЕжедневноЕжедневно | Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования ККТ 1(Ф-И-08); | СП 2.4.3648-20СанПиН2.3/2.4.3590-20Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты предприятия и инструкции)План ХАССП предприятия | Повар МО |
| 4 | Хранение сухих продуктовна складе**ККТ 2** | Условия хранения(температура, влажность) | 1.Контроль влажности и температуры сухого воздуха2. Соблюдение сроков хранения3. Правило ротации FIFO4. Оценка состояния упаковки (целостность)-транспортной, потребительской. | 1 раз в смену по психрометруЕжедневноЕжедневноЕжедневно | Журнал контроля температурно-влажностных режимов склада сухих продуктов ККТ 2 (Ф-И-09) | СП 2.4.3648-20СанПиН2.3/2.4.3590-20Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты предприятия и инструкции)План ХАССП предприятия | Повар МО |
| 5 | Контроль качества кулинарной продукции | Готовая кулинарная продукция | Органолептический контроль (цвет, запах, консистенция, внешний вид, вкус) | Ежедневно перед раздачей | Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Ф-И-11) | СП 2.4.3648-20СанПиН2.3/2.4.3590-20Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты предприятия и инструкции)План ХАССП предприятия | Повар МО |
| 6 | Контроль качества кулинарной продукции и пищевых продуктов | Готовая кулинарная продукция и пищевые продукты | Контроль технологических процессов изготовления продукции | Каждая партия приготовленных блюд, а также все выдаваемые с рационом питания готовые пищевые продукты | Журнал отбора суточных проб(Ф-И-16) | СП 2.4.3648-20СанПиН2.3/2.4.3590-20МР 2.3.6.0233-21Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты предприятия и инструкции)План ХАССП предприятия | Повар МО/повар |
| 7 | Реализация кулинарной продукции на линии раздачиОППУ (КТ 3) | Готовая кулинарная продукция(первые, вторые блюда, гарниры, напитки) | 1. Контроль температурного режима2. Контроль временного режима | Ежедневно перед раздачей | Лист учета температуры реализации готовых блюд на линии раздачи ОППУ (КТ 3)(Ф-И-15) | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20;Нормативная документация на виды продукции;Программа обязательных предварительных мероприятий;План ХАССП предприятия | Повар МО |
| 8 | Приготовление мясной, рыбной кулинарной продукции, рубленых изделий, проходящих термообработку**ККТ 3** | Готовая кулинарная продукция(мясо - рыбная кулинарная продукция, рубленые изделия) | Контроль параметров термообработки: температуры и времени приготовления, сроков годности | Каждая партия перед раздачейпо термощупу (замер температуры в толще продукта) | Журнал контроля готовности мясной, рыбной кулинарной продукции, рубленых изделий, проходящих термообработкуККТ 3 (Ф-И-14) | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20;Нормативная документация на виды продукции;Программа обязательных предварительных мероприятий;План ХАССП предприятия | Повар МО |
| 9 | Контроль за функционированием инженерных систем | ВентиляцияВодоснабжениеВодоотведениеОсвещение | 1. Визуальная оценка исправности инженерных систем.2. Оценка эффективности работы инженерных систем и их обслуживания | Ежедневно перед началом работы | График профилактического обслуживания оборудования (Ф-И-05)Карточка истории поломок (Ф-И-06)Журнал учёта аварий (Ф-ХАССП-19)Акты/протоколы результатов | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»СанПиН 2.3/2.4.3590-20СП 336.1325800.2017Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты предприятия и инструкции)План ХАССПпредприятия | Повар МОУправляющий,Договор с компанией |
| 10 | Санитарно-эпидемиологический режим | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря. | Влажная уборка и проветривание помещенийГенеральные уборки (санитарный день) | 1 раз в день1 раз в месяц | Лист текущей уборки и проветривания помещений (Ф-И-13)Лист «График и учёт проведения генеральных уборок помещений» (Ф-И-10) | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Повар МО |
| 11 | Контроль сотрудников, непосредственно участвующих в производственном процессе | Личнаягигиена | 1. Наличие мед. книжки, правильность заполнения и внесения медицинских обследований. Прохождение медицинского осмотра | 1 раз в год | Медицинская книжка | СП 2.4.3648-20Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021г. N 29н | ТехнологПовар МО |
| 2. Контроль за соблюдением правил личной гигиены, требований санитарии и технологии производства. Наличие санитарной одежды (чистота, комплектность) | Ежедневно | Гигиенический журнал (сотрудники) осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (Ф-И-02);Журнал здоровья (Ф-И-12) | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 |
| 12 | Качество моющих и дезинфицирующих средств, и проводимой мойки и дезинфекции | Моющие и дезинфицирующие средства | 1.Визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения в общественном питании | Перед использованиемПри использовании в соответствии с инструкцией | Журнал учета получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на предприятии (Ф-И-17)Инструкции от производителя по применению моющих средств, на дезинфицирующие средства: -свидетельство о государственной регистрации,-декларация о соответствии,-инструкция по применению,-паспорт безопасности, паспорт качества (рекомендовано) | ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»СанПиН 2.3/2.4.3590-20 п. 4.6СП 2.4.3648-20Программа обязательных предварительных мероприятий (стандарты предприятия и инструкции)План ХАССПпредприятия | Повар МО |

**9. Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий**

| № п/п | Наименование мероприятий | Периодичность |
| --- | --- | --- |
| 1. | Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования | ежедневно |
| 2. | Проверка температуры и влажности в зоне хранения сухих продуктов | ежедневно |
| 3. | Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования | постоянно |
| 4. | Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок | постоянно |
| 5. | Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение  | ежедневно  |
| 6. | Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д. | постоянно |
| 7. | Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на предприятие, документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования | ежедневно |
| 8. | Проверка качества и своевременности уборки помещения, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены | ежедневно |

**10. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование раздела | Кратность | Нормативные документы | Исполнитель |
| 1 | Проведение мероприятийпо дезинсекции | Осмотр 1 раз в месяц и по мере необходимости проведение дезинсекционных работ | СанПиН 3.3686-21 | Договор с обслуживающей организацией |
| 2. | Проведение мероприятийпо дератизации | 1 раз в квартал и по мере необходимости проведение дератизационных работ | СанПиН 3.3686-21 | Договор с обслуживающей организацией |

**11. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Должность** | **Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н** | **Периодичность ФЛГ2** | **Периодичность****медицинского осмотра** |
| 1. | Управляющий | Прил.1: п. 23 | 1раз в год | 1 раз в год |
| 2. | Технолог | Прил.1: п. 23 | 1раз в год | 1 раз в год |
| 3. | Менеджер | Прил.1: п. 23 | 1раз в год | 1 раз в год |
| 4. | Повар  | Прил.1: п. 23 | 1раз в год | 1 раз в год |
| 5. | Мойщик посуды | Прил.1: п. 23 | 1раз в год | 1 раз в год |

1 Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учѐтную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

2 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 Приказа Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 гриппа | Взрослые ежегодно  |
| Вакцинация от коронавируса | Взрослые от 18 лет и старше, с охватом не менее 80% от общей численности работников. |

**12. 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)**

|  |
| --- |
| **План производственного контроля** |
| № п/п | Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Наименование показателей | Периодичность отбора, количество проб | Наименование нормативной документации | Форма регистрации документа | Ответственные должностные лица |
| **Производственный лабораторный контроль за условиями труда** |
| 1 | Параметры микроклимата производственных помещений | Рабочее место повара(при каждом замере разные рабочие места) | Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха | 1 точка1 раз в год (холодный период года) | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН 1.2.3685-21 | Протоколы результатов испытаний | Аккредитованная лаборатория |
| 2 | Параметры освещенности в произв-нных помещениях | Рабочее место(при каждом замере разные рабочие места) | Искусственная освещенность | 1 точка1 раз в год в темное время суток | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН 1.2.3685-21 | Протоколы результатов испытаний | Аккредитованная лаборатория |
| 3 | Уровень шума | Рабочие места (при каждом замере разные рабочие места) | Уровень шума | 1 точка1 раз в год, *а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума* | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН 1.2.3685-21 | Протоколы результатов испытаний | Аккредитованная лаборатория |
| **Санитарно-эпидемиологический режим** |
| 1 | Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры  | Объекты производственного окружения (рабочие поверхности производственного оборудования, инвентаря, тары), руки и спецодежда персонала | 1) БГКП2) сальмонеллы 3) стафилококк | 1) 5 смывов1 раз в год2) 3 смыва 1 раз в год3) 3 смыва 1 раз в год | ТР ТС 021/2011;СанПиН 3.3686-21;МР 4.2.0220-20;МР 2.3.6.0233-21;МУ 4.2.2723-10МР 4.2.-220-20  | Протоколы результатов исследований | Аккредитованная лаборатория |
| Микробиологические исследования смывов | Оборудование, инвентарь на складах хранения овощей, цехе обработки овощей | Возбудители иерсиниозов | 3 смыва1 раз в год | Протоколы результатов исследований | Аккредитованная лаборатория |
| Исследования смывов | Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо) в производственных цехах | Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших | 3 смыва1 раз в год | Протоколы результатов исследований | Аккредитованная лаборатория |
| 2 | Контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего вещества) | Помещения санитарно-бытового назначения, производственные цеха | Действующие вещества (концентрация) | 1 проба 1 раз в год | СП 2.4.3648-20СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протоколы результатов исследований | Аккредитованная лаборатория |
| **Продукция** |
| 1 | Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства | Первые блюда, вторые блюда, гарниры, овощные блюда, соусы | Микробиологические показатели в соответствии с СанПиН 2.3.2.1078-01*-КМАФАнМ;**-БГКП;**-St. Aureus;**-пат. м/ф, в т.ч. сальмонеллы* | 1 проба1 раз в 6 месяцев | ТР ТС 021/2011 ТР ТС 034/2013СанПиН 2.3/2.4.3590-20СанПиН 2.3.2.1078-01 | Протоколы результатов исследований | Аккредитованная лаборатория |

**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.

***Если в течение календарного года ТО Управления Роспотребнадзора по Алтайскому краю в учреждении проводились контрольно-надзорные мероприятия с лабораторно-инструментальными исследованиями, включенными в ППК, или специальная оценка условий труда (СОУТ) производственный контроль в данный период засчитывается как отработанный (с учетом кратности, количества и видов исследований в рамках ППК.***

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

* Журнал учёта проверок;
* Форма инструктажа и самостоятельного декларирования здоровья посетителей (Ф-И-01);
* Гигиенический журнал (сотрудники) осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний (Ф-И-02);
* Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ОППУ (КТ1) (Ф-И-04);
* График профилактического обслуживания оборудования (Ф-И-05);
* Карточка истории поломок (Ф-И-06);
* Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования ККТ 1 (Ф-И-08);
* Журнал контроля температурно-влажностных режимов склада сухих продуктов ККТ 2 (Ф-И-09);
* Лист «График и учёт проведения генеральных уборок помещений (Ф-И-10);
* Журнал бракеража готовой пищевой продукции (Ф-И-11);
* Журнал здоровья (Ф-И-12);
* Лист текущей уборки и проветривания помещений (Ф-И-13);
* Журнал контроля готовности мясной, рыбной кулинарной пр-ции, рубленых изделий, проходящих термообработку ККТ 3 (Ф-И-14);
* Лист учёта температуры реализации блюд на линии раздачи ОППУ (КТ 3) (Ф-И-15);
* Журнал учёта аварий (Ф-ХАССП-19);
* Журнал отбора суточных проб (Ф-И-16);
* Журнал учета получения, расхода дезинфицирующих средств и проведения дезинфекционных работ на предприятии (Ф-И-17);
* Протоколы лабораторных исследований и измерений.

***ФОРМА ИНСТРУКТАЖА И САМОСТОЯТЕЛЬНОГО***

***ДЕКЛАРИРОВАНИЯ ЗДОРОВЬЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ (Ф-И-01)***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата**  | **ФИО** | **Организация**  | **Цель визита** | **Подпись посетителя** | **Кто сопровождает** | **Подпись**  |
|  |  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА ГИГИЕНИЧЕСКОГО ЖУРНАЛА (СОТРУДНИКИ)***

***ОСМОТРА РАБОТНИКОВ НА НАЛИЧИЕ ГНОЙНИЧКОВЫХ***

***ЗАБОЛЕВАНИЙ КОЖИ РУК И ОТКРЫТЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ТЕЛА,***

***ПРИЗНАКОВ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ (Ф-И-02)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Ф.И.О.****сотрудника предприятия****(список всех, присутствующих в смене)** | **Должность** | **Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов его семьи** | **Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела** | **Спецодежда чистая, головной убор или сетка для волос, украшения отсутствуют****да/нет** | **Результат осмотра** **ответственным лицом****(допущен/****отстранен)** | **Подпись ответственного лица по приказу предприятия** |
| *10.10.**2022* | *Ныркова Л.И.* | *повар МО* | *Ныркова* | *Ныркова* | *да* | *доп.* | *Ныркова Л.И.* |

***ФОРМА ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА***

***СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИОППУ (КТ 1) (Ф-И-04)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час****поступления пищевой продукции** | **Наименование****продукции** | **Фасовка/****дата выработки** | **Производитель/****поставщик** | **Количество поступившего продукта (в кг, л, шт.)** | **ТТН,документы соответствия (номер)** | **Условия транспортировки:****чистота кузова,****t - режим** | **Соответствие товара сопроводительной документации** | **Принять/****Отклонить,****П/О** | **Корректирующие действия для забракованного товара** | **Подпись ответственного** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА ГРАФИКАПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО***

***ОБСЛУЖИВАНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ (Ф-И-05)***

|  |  |
| --- | --- |
| **Дата** |  |
| **Тип профилактического обслуживания** | **А=Ежемесячно** | **В=Ежегодно** |
| **№** | **Наименование оборудования** |  | **График** |
| **январь** | **февраль** | **март** | **апрель** | **май** | **июнь** | **июль** | **август** | **сентябрь** | **октябрь** | **ноябрь** | **декабрь** |
| 1. |  | Тип  | А | А | А | А | А | А | А | А | А | А | А | А |
|  | План  | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 |
|  | Факт  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  | Тип  | А | А | А | А | А | А | А | А | А | А | А | А |
|  | План  | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 | 01 |
|  | Факт  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Ответственное лицо****ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | подпись |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА КАРТОЧКИ ИСТОРИИ ПОЛОМОК (Ф-И-06)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Начало работ | **Наименование оборудования** | **Описание поломки** | **Выполненный ремонт** | **Замена частей (если произведена)** | **Окончание работ** | **Часы простоя** | **Роспись** |
| **Дата** | **Время** | **Дата** | **Время** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА ЖУРНАЛА УЧЁТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА***

***ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯККТ 1 (Ф-И-08)***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Наименование производственного помещения** **(склад или цех)** | **Номер/наименование холодильной/морозильной камеры** | **Показания дублирующего термометра, ºС** **4±2ºС – холодильная камера****-18±2ºС- морозильная камера****УТРО** | **Показания дублирующего термометра, ºС** **4±2ºС – холодильная камера****-18±2ºС- морозильная камера****ВЕЧЕР** | **Корректирующие****действия при отклонении** **от нормы** **(сообщить руководителю, выгрузить продукты, обеспечить необходимые режимы хранения)** | **ФИО/Подпись ответственного сотрудника** |
| *10.10.2022* | *Склад* | *№1 «Бирюса»* | *+30С* | *-* |  | *Ныркова Л.И.* |

***ФОРМА ЖУРНАЛА***

***КОНТРОЛЯ ТЕМПЕРАТУРНО-ВЛАЖНОСТНЫХ***

***РЕЖИМОВ СКЛАДА СУХИХ ПРОДУКТОВ***

***ККТ 2 (Ф-И-09)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Наименование** **складского помещения** | **Показания прибора (термометр/психрометр или гигрометр)** | **Корректирующие действия при отклонении от нормы (сообщить руководителю, выгрузить продукты, обеспечить необходимые режимы хранения)** | **Подпись ответственного сотрудника** **(повар МО/повар)** |
| **Температура воздуха, ºС****(не выше +25ºС)****1 раз в смену/утро** | **Относительная влажность воздуха, %****(не более 75%)****1 раз в смену/утро** |
| *10.10.2022* | *Склад сухих продуктов (гарманжэ)* | *+220С* | *70 %* | *-* | *Ныркова Л.И.* |

***ФОРМА ЛИСТАГРАФИК И УЧЁТ ПРОВЕДЕНИЯ***

***ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК ПОМЕЩЕНИЙ (Ф-И-10)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Помещение** |  | **Январь** | **Февраль** | **Март** | **Апрель** | **Май** | **Июнь** | **Июль** | **Август** | **Сентябрь** | **Октябрь** | **Ноябрь** | **Декабрь** |
| Горячий цех | **П\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |  |  |  |  |  |
| **Ф\*\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **11** |  |  |  |  |  |
| Мясорыбный цех | **П\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |  |  |  |  |  |
| **Ф\*\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **11** |  |  |  |  |  |
| Овощной цех | **П\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |  |  |  |  |  |
| **Ф\*\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **11** |  |  |  |  |  |
| Склад пищевой продукции: | **П\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |  |  |  |  |  |
| **Ф\*\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **11** |  |  |  |  |  |
| Моечная для мытья столовой и кухонной посуды: | **П\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **10** |  |  |  |  |  |
| **Ф\*\*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | **11** |  |  |  |  |  |
| **Подпись** **ответственного** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА ЖУРНАЛА БРАКЕРАЖА***

***ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (Ф-И-11)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата и час изготовления продукта** | **Время снятия бракеража** | **Наименование блюда** **(кулинарного изделия)** | **Органолептическая оценка отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно/снято с реализации)** | **Температура внутри продукта** | **Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия (время)** | **Подписи членов бракеражной комиссии** | **Результаты взвешивания порционных блюд** | **Примечание** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **8** | **9** |  |
| *10.10.2022**12:00* | *12:15* | *говяжья котлета* | *ароматная, сочная/отлично* | *+90* | *12:18* | *Ныркова Л.И.* |  |  |

***ФОРМА ЖУРНАЛА ЗДОРОВЬЯ (Ф-И-12)***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ф.И.О. сотрудника** | **Должность** | **Месяц** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** | **12** | **13** | **14** | **15** | **16** | **17** | **18** | **19** | **20** | **21** | **22** | **23** | **24** | **25** | **26** | **27** | **28** | **29** | **30** | **31** |
| Ныркова Л.И. | Повар МО |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА ЛИСТА ТЕКУЩЕЙ УБОРКИ И ПРОВЕТРИВАНИЯ***

***ПОМЕЩЕНИЙ (Ф-И-13)***

|  |  |
| --- | --- |
| **Дата** | 10.10.2022 |
| **Время проведения дезинфекции****(каждые 2 часа)** | **Подпись ответственного** | **Время проветривания рабочих помещений****(каждые 2 часа)** | **Подпись ответственного** |
| Обрабатываемые поверхности: дверные ручки, выключатели, поверхности столов, кассовый аппарат, орг.техника | Рабочие помещения: производственные цеха |
| 8:00 |  | 8:00 |  |
| 10:00 |  | 10:00 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| **Влажная уборка помещений** |
| **Используемое дез. средство, концентрация** |  |
| **Помещения, подлежащие уборке** **(перечислить все помещения)** |  |
| **Время проведения уборки** **(1 р/день)** |  |
| **Подпись ответственного** |  |

***ФОРМА ЖУРНАЛА*** ***КОНТРОЛЯ***

***ГОТОВНОСТИ МЯСНОЙ, РЫБНОЙ КУЛИНАРНОЙ***

***ПРОДУКЦИИ, РУБЛЕНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ПРОХОДЯЩИХ***

***ТЕРМООБРАБОТКУ ККТ 3(Ф-И-14)***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата/время** | **Наименование блюда** **из рубленной или** **котлетной массы** | **Кол-во** **в партии приготовления, шт/порц** | **Температура** **(в центре изделия не ниже 85°С / для изделий из котлетной массы с хлебом - не ниже 90°С/****для изделий из рыбы и рыбного фарша не ниже 700 С) ±2°С** | **Оценка****(соотв/несоотв)** | **Корректирующие действия** **(например, дожарить до готовности или утилизировать при пережарке), при темп. 85±2°С – прочерк** | **Подпись** |
| *10.10.2022**1200* | *Котлета*  | *20* | *90* | *соотв.* | *-* | *Ныркова Л.И.* |

***ФОРМА ЛИСТА УЧЁТА ТЕМПЕРАТУРЫ РЕАЛИЗАЦИИ***

***БЛЮД НА ЛИНИИ РАЗДАЧИ ОППУ (КТ 3) (Ф-И-15)***

|  |
| --- |
| **Участок: РАЗДАЧА** |
| **Температура реализации:**Вторые блюда и гарниры:**не ниже +65°С**Горячие блюда (супы, соусы, напитки): **не ниже +75°С** Холодные напитки – **не выше +200С** | **ВАЖНО!***Срок реализации:**Готовые первые и вторые блюда – не более 2-х часов с момента изготовления.* *Холодные закуски- не более 1 часа.**Готовые к употреблению блюда из сырых овощей – не более 30 мин (t +2+40С)* |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Время** | **Наименование блюда** | **Температура реализации блюд на раздаче** | **Оценка (соотв./** **не соответ.)** | **Корректирующие действия** | **Подпись** |
| **Горячие блюда (супы, соусы, напитки): не менее 75°С** | **Вторые блюда и гарниры:** **не менее 65°С** | **Холодные напитки:** **не выше +20 ºС** |
| **ДАТА: начало раздачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_ окончание раздачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА ЖУРНАЛА УЧЁТА АВАРИЙ (Ф-ХАССП-19)***

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Дата и время****аварии** | **Наименование помещения,** **в котором зафиксирована авария** | **Описание аварии (причины, возникновения, предпринятые действия для ликвидации аварии и т.д.)** | **Наличие «потенциально небезопасной» пищевой продукции, предпринятые действия с продукцией** | **Дата и время ликвидации аварии, допуск к работе** | **Лица, ответственные за ликвидацию аварии и ее последствий** | **Мероприятия (корректирующие действия), предпринятые комиссией для исключения возникновения аварии** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

***ФОРМА ЖУРНАЛА ОТБОРА СУТОЧНЫХ ПРОБ (Ф-И-16)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Наименование блюда** | **Время** | **Выход блюда** | **Роспись** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

***ФОРМА ЖУРНАЛАУЧЁТА ПОЛУЧЕНИЯ, РАСХОДА ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ СРЕДСТВ***

***И ПРОВЕДЕНИЯ ДЕЗИНФЕКЦИОННЫХ РАБОТ НА ПРЕДПРИЯТИИ (Ф-И-17)***

**Расчет потребности в дезинфицирующих средствах**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование объекта, подлежащего дезинфекции | Площадь объекта (м2) | Вид обработки (Т/Г) | Кратность обработок | Дезинфицирующее средство /наименование | Дезинфицирующее средство/рабочая концентрация (%) | Расход раствора на 1м2 | Количество рабочего раствора для однократной обработки объектов | Потребность в дезинфицирующем средстве/на 1 обработку кг(л) | Потребность в дезинфицирующем средстве/на 1 месяц кг(л) |
| *1.* | *Производственные помещения* *(стены, пол)* | *200* | *Т (текущая)* | *30* | *Ника-2* | *3%* | *100 мл* | *20л* | *1,2 л* | *36л* |
| *2.* | *Площадь рабочих поверхностей* *(столы, оборудование)* | *40* | *Т (текущая)* | *30* | *Ника-2* | *3%* | *100 мл* | *4л* | *120мл* | *3,6л* |
| *2.* | *Производственные помещения* *(стены, пол)* | *200* | *Г (генеральная)* | *4* | *Ника-2* | *3%* | *100 мл* | *20л* | *1,2 л* | *4,8 л* |
| *3.* | *Площадь рабочих поверхностей* *(столы, оборудование)* | *40* | *Г (генеральная)* | *4* | *Ника-2* | *3%* | *100 мл* | *4л* | *120 мл* | *0,48 мл* |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Сведения о поступлении дезинфицирующих средств**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Наименование дезинфицирующего средства | Номер счёта, дата получения препарат | Количество закупленного препарата | Срок годности | Ф.И.О. лица, ответственного |
| *1* | *10.10.22* | *Ника -2* | *№ 123-123 06.06.22* | *10 л* | *12.09.2021* | *Ныркова Л.И.* |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Все журналы нумеруются, прошиваются и скрепляются печатью предприятия. Хранятся после заполнения не менее 3 мес. Допускается ведение журналов в электронном виде с фиксацией ответственного и времени заполнения журнала.

Предприятие ведет контроль и учет следующих документов:

1. Личные медицинские книжки работников.
2. Акт отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий.
3. Договора и акты выполненных работ (вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция, ремонт и обслуживание оборудования, договор по лабораторному контролю, паспорта на весы, документы безопасности по моющим и дезинфицирующим средствам)

**14. Перечень пищевой продукции, которая НЕ ДОПУСКАЕТСЯ при организации питания детей (Приложение №6 к** [**СанПиН 2.3/2.4.3590-20**](https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/#block_1000))

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.

**ППК с процедурами системы контроля качества и безопасности продукции, основанной на принципах ХАССП, разработана индивидуально под предприятие ИП С.В. Косухин (школьные столовые), исходя из особенностей технологических процессов (не является шаблоном!).**

**Настоящий документ является собственностью предприятия ИП С.В. Косухин**

**и НЕ ПОДЛЕЖИТ предоставлению другим сторонам без разрешения ИП!!!**

**ФИО, должность, ответственного лица за организацию производственного контроля:** Голоскокова Светлана Владимировна, технолог \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_