



Утверждаю

Руководитель предприятия

ИП Рыбина Валентина Григорьевна

«10» января 2022г.

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

За соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических ( профилактических ) мероприятий в

**ИП Рыбина Валентна Григорьевна, столовая МАОУ СОШ № 5**

Адрес: 2360011, г. Калининград, ул. Зои Космодемьянской 2Б

Г. Калининград

2022 год

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Основное понятие, термины системы безопасности ХАССП.
2. Цель производственного контроля.
3. Паспорт предприятия.
4. Общие сведения о производстве.
5. Перечень НД в соответствии с осуществляемой деятельностью.
6. Основные принципы разработки системы ХАССП
7. На основе проведенного анализа разрабатывается документация в соответствии с принципами ХАССП.
8. Политика столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна в школы № 5.
9. Блок-схема технологического процесса предприятия.
10. Политика в области безопасности пищевой продукции.
11. Приказ «О создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП» в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5.
12. Ассортиментный перечень изготавливаемой (реализуемой) ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5.
13. Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд
14. Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье
15. Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления
16. Процедуры по предупреждению опасных факторов
17. Перечень должностных работников, подлежащих гигиенической подготовке и аттестации.
18. Проведение предварительных и периодических медицинских осмотров работников.
19. Получение продуктов питания и их хранение
20. Хранение сырья и вспомогательных материалов
21. Описание сырья
22. Описание конечной продукции
23. Инструкции по производству
24. Контроль за качеством выпускаемой продукции
25. Производственный контроль за условиями труда работающих
26. Контроль за воздействием на окружающую среду
27. Специальная оценка условий труда
28. Ответственные должностные лица за выполнение программы производственного контроля
29. Требования к предприятиям общественного питания
30. Перечень аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства
31. Критерии безопасности, мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды
32. Стратегия контроля за инородными предметами и требования к отделке помещений
33. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению
34. Краткие инструкции
35. Опасные контрольные точки при анализе опасного фактора за состоянием инвентаря, оборудования, осмотра персонала на предмет выявления гнойничковых заболеваний и мероприятий по охране окружающей среды.
36. Операционно-технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки.
37. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с производственным контролем.

## 1. Основное понятие, термины системы безопасности ХАССП.

38. В данном документе рассматривается ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, основанная на определении возможных рисков в процессе деятельности предприятия общественного питания ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5.

И предупреждении этих рисков до их реального появления. Система ХАССП, является документацией внутреннего характера имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена, прежде всего, на предотвращении рисков для здоровья клиентов данного предприятия. Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015 года при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов.

39. **Основная задача**, данной системы на предприятии - обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя. Продукция общественного питания — это совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, относится к скоропортящейся продукции. Система менеджмента пищевой безопасности в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5.

40. Основывается на выявлении критических контрольных точек в целях максимально предотвратить все возможные риски, определении их пределов и постоянному контролю. В настоящее время ХАССП в общественном питании является основным инструментом в обеспечении безопасности пищевой продукции. Смысл внедрение программы ХАССП на данном предприятии заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия, то есть те этапы приготовления, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустранимым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта. В процессе создания системы ХАССП на предприятии столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5 анализируют процессы по всей пищевой цепочке - от начального сырьевого сегмента до момента попадания к потребителю. Существует четыре источника возникновения опасностей — это сырье, персонал, оборудование и окружающая среда.

Внедрение системы ХАССП обеспечивает безопасность продукции в данном предприятии:

- персонал придерживается всех санитарно-гигиенических норм и условий; уверенность посетителей в качестве употребляемой пищи
  - обуславливает их доверие к предприятию, что повышает его рейтинг; деятельность предприятия не противоречит требованиям законодательства;
- практически исключается выявление возможных нарушений при ревизионных проверках, а также повышается доверие со стороны контролирующих органов;
- заведение получает ощутимое маркетинговое преимущество в условиях современной конкуренции.

Сегмент общепита подразумевает постоянный поток потребителей, который требует такой же постоянный поток закупок сырья.

Определения ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки):

– Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП: совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП: группа специалистов на предприятии (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП.

При разработке и внедрении системы ХАССП используются следующие термины:

- **Опасность**: потенциальный источник вреда здоровью человека.
- **Опасный фактор**: вид опасности с конкретными признаками.

- **Риск:** сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий. Допустимый риск: риск, приемлемый для потребителя. Недопустимый риск: риск, превышающий уровень допустимого риска. Безопасность: отсутствие недопустимого риска.

- **Анализ риска:** процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

- **Предупреждающее действие:** действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

- **Корректирующее действие:** действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

- **Управление риском:** процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

- **Критическая контрольная точка:** место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском. Применение по назначению: использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению: использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

- **Предельное значение:** критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

- **Мониторинг:** проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

- **Система мониторинга:** совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга. Проверка (аудит): систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

- **Внутренняя проверка:** проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

Составной частью внедрения системы ХАССП на предприятии общественного питания является разработка производственной программы.

## 2. Цель производственного контроля

Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и безвредности для работников и потребителей предоставляемых услуг и вредного влияния объектов производственного контроля\* путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

Объектами производственного контроля являются производственные общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудования, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

**Вид деятельности:** оказания услуг общественного питания

### **Производственный контроль включает:**

- а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;
- б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний:
- на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;
  - сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации;
- в) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортированием и реализацией пищевых продуктов;
- г) контроль за наличием деклараций, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;
- д) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;
- е) введение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;
- ж) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- з) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

Номенклатура, объём и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания и результатов лабораторных исследований и испытаний выполняемых центром государственного санитарно-эпидемиологического надзора в рамках осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

## 1. Паспорт предприятия

1.	Наименование юридического лица	ИП Рыбина Валентина Григорьевна
2.	Адрес регистрации	236011, г. Калининград, ул. Батальная, кв. 6
3.	Фактический адрес производителя	236004, г. Калининград, ул. Космодемьянской Зои, 26
4.	Вид деятельности	Общественное питание
5.	Тип предприятия	Столовая
6.	ОГРН	304390519400165
7.	ИНН	390800524947
8.	Код ОК 034-2014	56.29
9.	Режим работы	08:00-18:00
10.	Ф.И.О. и должность руководителя:	Рыбина Валентина Григорьевна, ген. директор
11.	Количество посадочных мест	62

## 2. Общие сведения о производстве

- 1) Общая площадь предприятия - 170 кв.м.
- 2) Количество работающих – 6 чел.
- 3) Набор помещений:
  - зал – 130 кв. м.
  - участок приготовления холодных закусок – 3 кв.м. и 3 кв.м.
  - моечная кухонного инвентаря – 8 кв.м. и 12 кв.м.
  - неохлаждаемое помещение (склад) – 18 кв.м. 60 кв.м.
- 4) Договор на оказания услуг по дератизации и дезинсекции с ООО «Балтсервис» от 19.02.2021 №596.
- 5) Договор на лабораторные исследования, измерения, испытания с ООО «Санитарно-технологическая пищевая лаборатория», от 09.01.2019 №36.
- 6) Договор на оказание возмездных услуг по приему твердых бытовых отходов.

### 3. Перечень НД в соответствии с осуществляемой деятельностью

ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей  
ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции"  
ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции  
ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»  
ТР ТС 022/2011 Технический регламент Пищевая продукция в части ее маркировки  
ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию  
ТРТС 040/2016 Технический регламент «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 12.04.2011г. N 302н  
Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда

Приказ Роспотребнадзора от 20.05.2005 N 402 (ред. от 02.06.2016)  
"О личной медицинской книжке и санитарном паспорте" (Зарегистрировано в Минюсте России 01.06.2005 N 6674

ФЗ №52 от 30.03.1999 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения  
ФЗ №171 от 22.11.1995 «О ГОСУДАРСТВЕННОМ РЕГУЛИРОВАНИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБОРОТА ЭТИЛОВОГО СПИРТА, АЛКОГОЛЬНОЙ И СПИРТСОДЕРЖАЩЕЙ ПРОДУКЦИИ»  
ФЗ №29 от 02.01.2000г. "О качестве и безопасности пищевых продуктов"  
ФЗ №15 от 23.02.2013 «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»

СанПин 2.1.4.1074-01

Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения

СанПин 2.1.4.2652-10

Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения. Изменение N 3 к СанПиНу 2.1.4.1074-01

СанПиН 2.3.2.43590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

СанПин 2.2.0.555-96 Гигиенические требования к условиям труда женщин

СанПин 2.2.1. /2.1.1278-03

Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий

СанПин 2.2.4.548-96

Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений

СанПин 2.3.2.1078-01

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПин 2.3.2.1280-03

"Дополнения и изменения N 2 к СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"

СанПин 3.1.7.2616-10Профилактика сальмонеллеза

СанПин 3.2.3215-14

"Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2014г № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям»

Приказ Министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000г. N 229 О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций-ФЗ №426-ФЗ от 28.12.2013г, в редакции от 1.05.2016 «О специальной оценке условий труда»-ФЗ №89 от 24.06.1998 (ред. от 28.07.2012) "Об отходах производства и потребления" (с изм. и доп., вступающими в силу с 23.09.2012)

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"

Постановление от 15.05,1997г. N 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»

ГОСТ 30389-2013г Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 30390-2013г Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

ГОСТ 30524-2013г Услуги общественного питания. Требования к персоналу

ГОСТ 31984-2012г Услуги общественного питания. Общие требования

ГОСТ 31985-2013г Услуги общественного питания. Термины и определения

ГОСТ 31987-2012г Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию

ГОСТ 51074-2003г Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования

ГОСТ 53104-2008г Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

ГОСТ 53105-2008г Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания

ГОСТ 53106-2008г Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 54609-2011г Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания

ГОСТ 55323-2012г Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения

ГОСТ 56766-2015г Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

СанПин 1.1.1058-01

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

СанПин 1.1.2193-07

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01

СанПин 2.3.2. 1324-03

"Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"

СанПин 3.1.1.3108-13

«Профилактика острых кишечных инфекций»

СанПин 3.1, /3,2,3146-13

"Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней"

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"

СанПин 3,5.3.3223-14

"Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятияи



### 3. Основные принципы разработки системы ХАССП

Согласно положениям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» с 15 февраля 2015 года при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовителями должны разрабатываться, внедряться поддерживаться процедуры, основанные на принципах ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) – системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Основная задача, данной системы обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя. Предприятия общественного питания (рестораны, кафе, столовые, пиццерии, закусочные, буфеты и т.п.) являются частью пищевой отрасли, что также подразумевает внедрение программы ХАССП.

С 01.01.2016 вступил в действие ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», в соответствии с которым установлены обязательные требования к процедурам обеспечения безопасности продукции общественного питания, основанным на принципах ХАССП.

#### Основные принципы разработки системы ХАССП



4. На основе проведенного анализа разрабатывается документация в соответствии с принципами ХАССП.

Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП	
Принцип ХАССП	Разрабатываемый документ
--	Политика в области качества и безопасности пищевой продукции
--	Приказ о создании рабочей группы по разработке и внедрению принципов ХАССП
Принцип ХАССП № 1 - Анализ опасностей	Формирование ассортиментного перечня изготавливаемой (реализуемой) продукции
	Блок-схема технологического процесса
	Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье
	Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах производства (изготовления)
	Разработка процедур по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями): ПЕРСОНАЛ <ul style="list-style-type: none"> <li>· планирование обучения персонала;</li> <li>· правила личной гигиены;</li> <li>· посещение посторонними лицами;</li> <li>· предупреждение попадания посторонних предметов в продукцию;</li> </ul>
	ПОЛУЧЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ И ХРАНЕНИЕ
	ХРАНЕНИЕ И РЕАЛИЗАЦИЯ <ul style="list-style-type: none"> <li>· приемка входящих материалов и сырья;</li> <li>· порядок хранения сырья и материалов;</li> <li>· порядок приемки, хранения готовой продукции;</li> </ul>
	ОБОРУДОВАНИЕ <ul style="list-style-type: none"> <li>· ТО и ремонт оборудования;</li> <li>· управление измерительным оборудованием;</li> </ul>
	ПОМЕЩЕНИЕ <ul style="list-style-type: none"> <li>· требования к воде на предприятии;</li> <li>· санитарная обработка помещений и приготовление дезрастворов;</li> <li>· уборка территории;</li> <li>· предупреждение перекрестных загрязнений;</li> <li>· перевозка автотранспортом;</li> <li>· санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря.</li> </ul>
	Процедура по управлению потенциально небезопасной продукцией
Процедура по реагированию на чрезвычайные обстоятельства	
Принцип ХАССП № 2 - Контрольные точки,	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Программа производственного контроля с контрольными точками;</li> <li>· Процедура определения выбора Критических Контрольных Точек.</li> </ul>

<b>Перечень разрабатываемой документации в соответствии с принципами ХАССП</b>	
<b>Принцип ХАССП</b>	<b>Разрабатываемый документ</b>
<b>Критические Контрольные точки</b>	
<b>Принцип ХАССП № 3 - Критические значения (пределы)</b>	Процедура определения критических пределов для каждой Критической Контрольной Точки
<b>Принцип ХАССП № 4 - Мониторинг</b>	· Рабочие листы ХАССП; · План ХАССП. · Процедура по идентификации и прослеживаемой продукции.
<b>Принцип ХАССП № 5 - Корректирующие действия</b>	Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.
<b>Принцип ХАССП № 6 - Верификация (проверка)</b>	· Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП; · Программа внутренних аудитов.
<b>Принцип ХАССП № 7 - Документирование</b>	· Процедура управления документацией системы ХАССП; · Процедура управления записями системы ХАССП
--	Руководство по системе ХАССП

## 5. Политика

41. Предприятия в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5 в области безопасности пищевой продукции.

Постоянное совершенствование безопасности пищевой продукции, предоставляемой нашим клиентам, мы рассматриваем как главное условие обеспечения конкурентоспособности и устойчивого положения предприятия на рынке, основу нашего лидерства и успеха в бизнесе.

### **НАШИ ЦЕЛИ:**

Соблюдение всех законодательных и регламентирующих требований РФ и стран-импортеров нашей продукции, а также взаимно согласованных с потребителями требований в области безопасности пищевой продукции.

Взаимодействие со всеми непосредственными и опосредованными участниками цепи создания пищевой продукции с целью обеспечения обмена информацией, касающейся безопасности пищевой продукции.

Максимальное использование передового отечественного и зарубежного опыта предприятий и организаций в области безопасности пищевой продукции.

Лидерство руководства в обеспечении эффективного функционирования Системы менеджмента безопасности пищевой продукции, в обеспечении ее ресурсами и постоянном улучшении в интересах потребителей.

Целенаправленная работа по повышению квалификации сотрудников.

Мы обязуемся постоянно актуализировать настоящую Политику в области безопасности пищевой продукции на пригодность.

Мы также обязуемся обеспечить свободный доступ к настоящей Политике в области безопасности пищевой продукции.

**Руководитель предприятия**

**В. Г. Рыбина**

**5. ПРИКАЗ**  
**О создании рабочей группы по разработке**  
**и внедрению принципов ХАССП**

В соответствии с ТР ТС № 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и в целях разработки и внедрения системы безопасности пищевых продуктов, основанной на принципах ХАССП (далее системы ХАССП);

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

42. Организовать и назначить постоянно действующую **группу ХАССП** в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5 по разработке и внедрению системы ХАССП в составе:
- Координатор - руководитель** предприятия  
**Члены рабочей группы на предприятии:**  
Член рабочей группы ХАССП — повар
2. Рабочей группе ХАССП подготовить пакет официальной документации с требованиями по безопасности и качеству продукции, разработать необходимые формы документирования и обеспечить ими.
3. Рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции, эффективности системы ХАССП.
4. Вменить в обязанности координатора рабочей группы ХАССП:
- формирование состава рабочей группы в соответствии с областью разработки;
  - внесение изменений в состав рабочей группы в случае необходимости;
  - координация работы группы;
  - обеспечение выполнения согласованного плана;
  - распределение работы и обязанностей;
  - обеспечение охвата всей области разработки.
43. 5. Руководителю предприятия организовать внутренние проверки в соответствии с планом организации контроля в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5.
- (Приложение 1 к приказу)
6. Дополнительно включать в Программу проверки:
- анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
  - оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
  - проверку выполнения предупреждающих действий;
  - анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
  - оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
  - актуализацию документов.
7. Данный приказ довести до сведения работников в части их касающейся.

**Руководитель предприятия**

**В. Г. Рыбина**

**Ознакомлены:**

Повар И. П. Лаксева

Повар Л. И. Пряжнекова

Основными задачами рабочей группы, отвечающей за внедрение системы ХАССП, в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5 являются:

- определение микробиологических, физических, химических и других факторов, возникающих при изготовлении продуктов питания на всех стадиях технологических процессов;
- определение вероятности появления опасных факторов в технологическом процессе в зависимости от степени их опасности (вирулентности);
- определение критических точек технологических процессов, лежащих в области недопустимого риска;
- установление критических пределов для каждого опасного фактора, в интервале которых опасные факторы подлежат контролю, ликвидации или снижению;
- разработка необходимых предупреждающих (мониторинговых) мероприятий;
- установление системы контроля за опасными факторами посредством имеющихся средств, позволяющих удостовериться об эффективном контроле за критическими точками;
- разработка корректирующих мероприятий по устранению или уменьшению опасных факторов;
- установление процедур проверки эффективности функционирования системы ХАССП;
- установление документирующей системы регистрации полученных данных;
- обеспечение, доведение рабочих листов системы ХАССП на производственные участки, назначение лиц, ответственных за выполнение мероприятий, разработанных в рабочих листах.

## 6. Ассортиментный перечень

44. Изготавливаемой (реализуемой) продукции в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы № 5

расположенном по адресу: 236004, г. Калининград, ул. Космодемьянской Зои, 26

№ п/п	Наименование товара	Количество видов
<b>Ассортиментный перечень продукции собственного производства:</b>		
1	Холодные закуски	5 наим.
2.	Бутерброды	1 наим
3.	Салаты	3 наим.
4.	Горячие закуски	1 наим.
4.	Первые блюда	2 наим.
5.	Горячие 2 блюда из мяса	3 наим.
6.	Горячие 2 блюда из рыбы	1 наим.
7.	Гарниры	3 наим.
8.	Горячие блюда из птицы	2 наим.
9.	Выпечка	6 наим.
<b>Напитки:</b>		
1.1.	Холодные напитки	2 наим.
2.2.	Горячие напитки	2 наим.
2.3.	Вода минеральная	2 наим.
2.4.	Соки пакетированные	в ассортименте

## 17. Блок-схема технологического процесса предприятия

Технологический процесс предприятия общественного питания – это совокупность операций по производству, реализации продукции и организации ее потребления.

**Блок-схема** представляет собой пошаговое и последовательное описание всех технологических операций, необходимых для изготовления продукта.

**В предприятиях общественного питания** при построении блок-схем блюда разделяют на:

- первые блюда,
- вторые блюда,
- хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия и т.д.

## 8. Перечень учитываемых опасных факторов и оценка тяжести последствий на здоровье

**Опасный фактор** — это любой биологический, химический, физический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

**Биологическими опасными факторами** могут быть **бактерии, паразиты, вирусы** или иные живые организмы, которые могут сделать пищу небезопасной для употребления.

**Химические риски** разделяют на 3 группы.

1. **Ненамеренно попавшие в пищу химикаты**

а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста растений и т. д.

б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.

в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

### 2. Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например, афлатоксины.

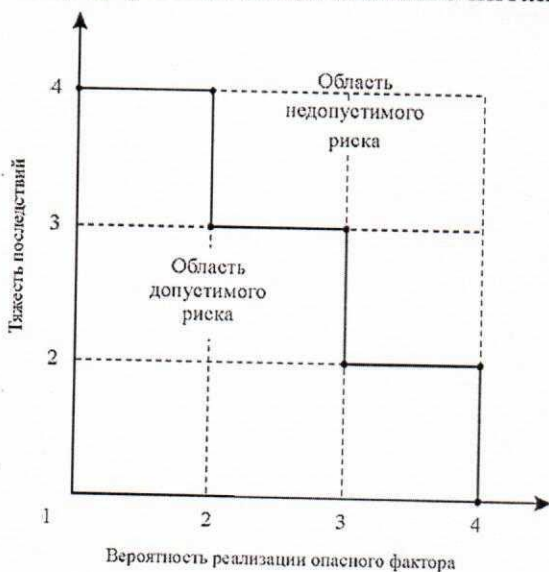
### 3. Намеренно добавляемые в пищу химикаты

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

**Физическими опасными факторами могут быть** физические предметы, случайно попавшие в пищевой продукт, и способные вызвать заболевание или нанести повреждений человеку.

**Например:** стекло, металл, пластик, пленка, кости, камни, нитки, резина, щепки, ювелирные украшения, ногти, краска, штукатурка, шерсть, бумага, щетина и т. п.

В предприятии общественного питания оценивается:



- ✓ вероятность появления опасного фактора в практике предприятия, где
- ✓ 1 - вероятность равна нулю,
- ✓ 2 - незначительная,
- ✓ 3 - значительная и 4 - высокая;
- ✓ тяжесть последствий для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору, где
- ✓ 1 - легкая тяжесть,
- ✓ 2 - средняя тяжесть,
- ✓ 3 - тяжелые последствия,
- ✓ 4 - критические последствия

9. Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления

Наименование операций	Опасный фактор	Краткое описание	Опасный фактор	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Мера управления
Формирование ассортимента переня сырьев и готовой продукции	<b>Биологический</b>	Рецепты по приготовлению блюд, которые содержат опасные компоненты, или этапы обработки продовольствия, имеющие опасные стадии, могущие привести к риску потери безопасности продукта. Риски снижаются если имеется проработанный ассортиментный перечень сырья и готовой продукции		1	1	Соблюдение СанПиН
	<b>Химический</b>			1	1	
	<b>Физический</b>			1	1	
Приемка и хранение сырья и готовой продукции	<b>Биологический</b>	В потенциально опасных видах сырья наблюдается быстрый рост патогенных микроорганизмов, если температура превышает норму. Риски снижаются если продукция сертифицирована, декларирована, находится в упаковке, соблюдены условия транспортировки.	<b>Микротоксины</b> <b>Зараженность вредителями</b> <b>Дрожжи, плесени, БГКЦ, КМАФАМ</b>	2	4	- Закупка у утвержденных поставщиков - Работа с проверенными поставщиками - Соблюдение правил приемки сырья - Проверка сырья в соответствии с ППК
	<b>Химический</b>		<b>Токсичные элементы</b> <b>Радионуклиды</b> <b>Пестициды</b>	1	1	- Закупка у утвержденных поставщиков - Работа с проверенными поставщиками



Хранение охлажденных продуктов	<b>Физический</b>				2	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдение правил приемки сырья</li> <li>- Проверка сырья в соответствии с ППК</li> <li>- Закупка у утвержденных поставщиков</li> <li>- Работа с проверенными поставщиками</li> <li>- Соблюдение правил приемки сырья</li> <li>- Проверка сырья в соответствии с ППК</li> </ul>
	<b>Биологический</b>	<p>Если температура хранения готовых к употреблению продуктов превышает норму, высока вероятность роста опасных патогенных микробов. Возможно загрязнение продуктов во время хранения. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.</p>	<p><b>Развитие биологических факторов в сырье (плесень, зараженность вредителями), вследствие нарушения температурно-влажностных режимов хранения</b></p>	3	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль температурно-влажностных режимов хранения</li> <li>Соблюдение санитарной программы</li> <li>Соблюдение температурного режима</li> </ul>	
	<b>Химический</b>			<p><b>Попадание химических факторов (остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, смазочные материалы)</b></p>	1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Соблюдение санитарной программы</li> <li>Контроль остатков моющих и дезинфицирующих средств</li> <li>Своевременное техобслуживание оборудования</li> </ul>

	<b>Физический</b>		<p>Попадание физических факторов (грызуны, насекомые и отходы жизнедеятельности, стекло, элементы технического оснащения)</p>	1	1	1	Соблюдение программы предупреждения попадания посторонних предметов Контроль стекла и пластика Соблюдение мероприятий по дезинсекции и дератизации
Хранение продуктов глубокой заморозки	<b>Биологический</b>	<p>Патогенные микроорганизмы могут присутствовать в продуктах и рост их численности возможен при подтаивании продукта. Риски снижаются если ведется контроль температурного режима.</p>	<p>Развитие биологических факторов в сырье (плесень, зараженность вредителями), вследствие нарушения температурно-влажностных режимов хранения</p>	2	2	2	<p>Контроль температурно-влажностных режимов хранения Соблюдение санитарной программы Соблюдение температурного режима</p>
	<b>Химический</b>		<p>Попадании химических факторов (остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, смазочные материалы)</p>	1	1	1	<p>Соблюдение санитарной программы Контроль остатков моющих и дезинфицирующих средств Своевременное техобслуживание оборудования</p>
	<b>Физический</b>		<p>Попадании физических факторов</p>	1	1	1	Соблюдение программы предупреждения попадания посторонних предметов

			<p>(грызуны, насекомые и отходы жизнедеятельности, стекло, элементы технического оснащения)</p>					<p>Контроль стекла и пластика Соблюдение мероприятий по дезинсекции и дератизации</p>
<p>Хранение сухих пищевых продуктов</p>	<p><b>Биологический</b></p>	<p>Микробиологической опасности не определено, при условии, что продукты высушены, упакованы, подвергнуты высокой температурной обработке или правильно хранятся.</p>	<p><b>Микротоксины</b> <b>Зараженность вредителями</b> <b>Дрожжи, плесени, БГКП, КМАФАнМ</b></p>	<p>2</p>	<p>3</p>	<p>Контроль температурно-влажностных режимов хранения Соблюдение санитарной программы Соблюдение температурного режима</p>		
	<p><b>Химический</b></p>		<p><b>Токсичные элементы</b> <b>Радионуклиды</b> <b>Пестициды</b></p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>Соблюдение санитарной программы Контроль остатков мощных и дезсредств Своевременное техобслуживание оборудования</p>		
	<p><b>Физический</b></p>		<p><b>Присутствие физических факторов</b></p>	<p>1</p>	<p>1</p>	<p>Соблюдение программы предупреждения попадания посторонних предметов Контроль стекла и пластика Соблюдение мероприятий по дезинсекции и дератизации</p>		
<p>Мойка/Санитарная обработка:</p>	<p><b>Биологический</b></p>		<p><b>Микротоксины</b> <b>Зараженность вредителями</b></p>	<p>2</p>	<p>2</p>	<p>Соблюдение санитарной программы</p>		

-овощи и фрукты (свежие)		В сырых овощах и фруктах численность патогенных микробов может быть высокой при отсутствии соответствующей санобработки. Также могут быть инородные объекты, синантропные вредители в сырых продуктах.	Дрожжи, плесени, БГКП, КМАФАнМ	2	2	Соблюдение температурного режима
	<b>Химический</b>					
	<b>Физический</b>		Присутствие физических факторов	2	2	Контроль стекла и пластика Соблюдение мероприятий по дезинсекции и дератизации
Подготовка сырых продуктов	<b>Биологический</b>	Рост патогенных микроорганизмов при несоблюдении условий хранения, возможно физическое загрязнение во время подготовки. Риски снижаются при соблюдении температурного режима и правил личной гигиены сотрудников	Попадании биологических факторов (КМАФАнМ, БГКП, Дрожжи, Плесени) в следствии нарушения санитарных условий хранения	2	2	Соблюдение санитарной программы Соблюдение температурного режима Соблюдение ТИ персонала
	<b>Химический</b>		Попадании химических факторов (остаточное количество моющих и дезинфицирующих)	1	1	Соблюдение санитарной программы Контроль остатков моющих и дезинфицирующих средств Своевременное техобслуживание оборудования

Кулинарная обработка и хранение прошедших кулинарную обработку и охлажденных продуктов готовых к употреблению	<b>Физический</b>					средств, смазочные материалы)	2	2	
						Присутствие физических факторов	2	2	
	<b>Биологический</b>	В продовольствии, прошедшем обработку с нарушением ее условий, происходит неполное разрушение патогенной микрофлоры и потенциально опасное продольствие поддержки ее рост при несоблюдении температурно-временных условий. Возможно физическое загрязнение. Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	4	4	4	Контроль температурно-влажностных режимов хранения Соблюдение санитарной программы Соблюдение температурного режима			
	<b>Химический</b>					Попадании химических факторов (остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, смазочные материалы)	2	2	Соблюдение санитарной программы Контроль остатков моющих и дезсредств Своевременное техобслуживание оборудования
						Попадании физических факторов (грызуны, насекомые и отходы жизнедеятельности, стекло, элементы	2	3	3

Обслуживание покупателей и гостей заведения	<b>Биологический</b>	Риски снижаются при соблюдении технологии производства и правил личной гигиены сотрудников.	технического оснащения) Попадании биологических факторов (КМАФАнМ, БГКП, Дрожжи, Плесени) в следствии нарушения санитарных условий хранения	2	2	Санитарно-гигиенические показатели, степень загрязнения оборудования, инвентаря, рук, спецодежды, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, воды.
				2	2	Регламентированы ПДУ для каждого элемента для воды, сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.
	<b>Химический</b>		Элементы моющих и дезинфицирующих средств, остаточные количества средств: гипохлорит натрия, хлорамин, каустическая сода, кальцинированная сода, жидкое мыло для мытья рук.	2	2	Соблюдение личной гигиены Соблюдение Правил защиты потребителей
Оборудование	<b>Физический</b>		Отходы жизнедеятельности персонала Личные вещи	2	2	Соблюдение личной гигиены Соблюдение Правил защиты потребителей
	<b>Биологический</b>	Выживание патогенной микрофлоры и ее рост на грязном оборудовании и посуде.	Попадании биологических факторов (КМАФАнМ, БГКП, Дрожжи, Плесени) в	2	2	Санитарно-гигиенические показатели степень загрязнения оборудования, инвентаря

		Риски снижаются при соблюдении санитарной обработки оборудования.					
	<b>Химический</b>		следствии нарушения санитарных условий хранения	2	2		Соблюдение санитарной программы Контроль остатков моющих и дезинфекционных средств Своевременное техобслуживание оборудования
	<b>Физический</b>		Попадании химических факторов (остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, смазочные материалы)	2	3		Строгий контроль за санитарным состоянием оборудования
Мойка	<b>Биологический</b>	Вероятность проявления химического фактора возрастает при неправильном использовании моющих средств во время мытья и ополаскивания посуды.	Присутствие физических факторов	1	1		Строгое соблюдение процесса фильтрации
	<b>Химический</b>		Некачественный процесс фильтрации	1	3		Обработка и дезинфекция оборудования, строгий контроль за санитарным состоянием оборудования
	<b>Физический</b>		Нарушение санитарного состояния оборудования	1	1		Строгое соблюдение нормативных требований, предъявляемых к качеству и безопасности к воде
			Нарушение требований гигиенических стандартов, предъявляемых к воде	1	1		

## 10. Процедуры по предупреждению опасных факторов (управлению опасностями):

Обучение персонала программе безопасности питания на основе принципов ХАССП

Работники сферы общественного питания, контактирующие с пищевой продукцией должны в обязательном порядке пройти обучение по поддержке принципов ХАССП на предприятии, которые включают в себя личную гигиену, применение униформы, правильное мытье рук, указания по поводу еды, питья и курения на рабочем месте, содержание рабочей зоны и оборудования в чистом виде, перекрестное заражение. Данные зафиксированы в «Журнале обучения сотрудников».

Медицинская проверка сотрудников проводится медицинскими работниками, в соответствии с установленным графиком, показатели фиксируются в медицинских книжках и хранятся на предприятии.

Также ежедневно ведется осмотр и фиксируется в журнале «Регистрации результатов медицинского осмотра работников предприятия».

В предприятиях общественного питания обязательно должна иметься аптечка для оказания первой медицинской помощи при порезах, ранах, ожогах, доступная для всех сотрудников и в том числе снабженная: пластырь; антисептический лосьон или аэрозоль; водостойкие повязки, которые могут включать бандажи, латексные или другие пластиковые перчатки.

Сотрудники, получившие раны, имеющие какие-либо секреты или выделения (т.е. кровь, слезы) должны освобождаться от работы, связанной с прямым контактом с пищей.

В предприятиях общественного питания все служащие и посетители, входящие в производственные зоны должны надевать чистую униформу соответствующего размера, сетки для волос, бороды (при необходимости), не носить ювелирные изделия (кольца, наручные часы, браслеты, серьги) и выполнять соответствующие процедуры по личной гигиене:

- ногти должны быть коротко острижены, чистые и без лака для ногтей, накладные ногти не разрешаются;
- еда, курение и питье должны быть строго ограничены обозначенными зонами.

Рекомендуется, чтобы все работники, имеющие отношение к незащищенным продуктам питания, носили одноразовые перчатки.

### Станции для мытья рук

Станции для мытья рук должны быть оборудованы следующим:

- ✓ Проточная вода – температура воды должна быть как минимум 30°C;
- ✓ Мыло – диспенсеры для мыла должны содержать достаточное количество мыла;
- ✓ Одноразовые полотенца или полностью функционирующие сушилки для рук.

### Правильное мытье рук

В предприятиях общественного питания должны быть наглядно представлены правила мытья рук, разъясняющие всем работникам и посетителям правильные способы и частоту мытья рук.

Правила мытья рук:

- Мытье рук осуществляется ежечасно;
- Сенсисепт нажимается 1-2 раза;
- Время мытья рук – минимум 20 секунд;
- Руки вытираются бумажной салфеткой и ей же закрывается кран.

Основные случаи для мытья рук:

- Перед входом в производственные зоны;
- Перед и после использования перчаток;
- Перед началом работы;



- После прикосновения к потенциально загрязненным поверхностям, таким как сырые продукты или кожа;
- После перерыва;
- После посещения туалетов;
- После приема пищи, напитков и курения;
- Во всех других случаях, где возможно перекрестное загрязнение

16. Перечень должностных работников в столовой ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы №5. подлежащих гигиенической подготовке и аттестации:

- управляющий предприятием 1
- повар 3
- буфетчица 1
- кухонная рабочая 1

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация для работников столовой проводится 1 раз в 2 года

11. Проведение предварительных и периодических медицинских осмотров работников персонала:

Номенклатура исследований, кратность проведения предварительных и периодических профилактических медицинских осмотров работников в целях предупреждения распространения инфекционных заболеваний (декретированы контингенты)

Приказ от 12 апреля 2011 г. № 302н

перечень работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников

Наименование работ и профессий	Периодичность осмотров	Участие врачей специалистов	Лабораторные и функциональные исследования	Дополнительные медицинские противопоказания
Работы в организациях общественного питания, торговли, буфетах, на пищеблоках, в том числе на транспорте	1 раз в год	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист	Рентгенография грудной клетки  Исследование крови на сифилис  Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям  Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не	Заболевания и бактерионосительство:  1) брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; 2) гельминтозы; 3) сифилис в заразном периоде; 4) лепра; 5) педикулез; 6) заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; 7) заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; 8) гонорея (все формы) на срок проведения лечения

			реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям	антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; 9) инфекции кожи и подкожной клетчатки - только для работников, занятых изготовлением и реализацией пищевых продуктов. 10) озена
--	--	--	--	--

**Примечание:**

- При поступлении на работу наличие предварительного медицинского осмотра для всех сотрудников, включая административно- хозяйственный персонал обязательно, предварительный медицинский осмотр должен включать все лабораторные исследования и осмотр специалистов.
- Кратность обследования вышеперечисленных контингентов может быть увеличена по эпидемическим показаниям.
- Участие в медицинском осмотре врача-инфекциониста\* проводится по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах.
- Иностранцы граждане обследуются также как граждане РФ, в зависимости от профессии (занимаемой должности);
- Профилактические прививки проводятся в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 31.01.2011г. № 51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»

### **ВАКЦИНОПРОФИЛАКТИКА**

**Все сотрудники в обязательном порядке вакцинируются против инфекционных заболеваний.**

- против дифтерии и столбняка - по схеме две вакцинальных прививки с интервалом 45 дней, первая ревакцинация через 6-9 мес. после законченной вакцинации, последующие ревакцинации 1 раз в 10 лет;
- против гепатита «А» - по схеме прививок с учётом предварительного скрининга на наличие антител к гепатиту «А» 2-кратно;
- против клещевого энцефалита - по схеме прививок: 2-кратная вакцинация с интервалом 5-7 мес, ревакцинация через год. Последующие ревакцинации каждые 3 года однократно;
- против гриппа – ежегодно;
- против кори прививают мужчин и женщин до 35 лет однократно не болевших, не привитых или привитых более 5 лет назад;
- против краснухи прививают женщин до 35 лет, не привитые и не болевшие;
- против дизентерии ежегодно для работников торговли скоропортящимися продуктами питания;

### **12. Получение продуктов питания и их хранение**

**Получение продуктов питания**

Предприятие общественного питания должно соблюдать процедуру оценки всех поставщиков продуктов питания, которая подразумевает запрос и хранение подтверждающих документов о соблюдении необходимого уровня безопасности и качества поставляемой ими продукции.

Процедура получения сырья и продукции оформляется документально. Если продукты питания получены без указания срока годности, на эти продукты питания должна наноситься маркировка на момент получения датой получения.

### Специфика корректирующих действий

- Изолирование партии (№ партии) сырья и вспомогательных материалов
- Маркирование продукции (№ партии) сырья и вспомогательных материалов
- Возврат поставщику и или утилизация партии (№ партии)
- Запрос необходимых документов (№ партии) сырья и вспомогательных материалов
- Проведение дополнительных испытаний (№ партии)
- Разбраковка партии (для фасованной продукции) (№ партии)
- Изъятие продукции с нарушенной упаковкой (№ партии)
- Дополнительное обучение исполнителя и т.д.

### Хранение продуктов питания

На предприятии общественного питания обработанные и необработанные продукты должны храниться отдельно, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения.

- ✓ в отдельных помещениях для холодильников;
- ✓ на отдельных стойках;
- ✓ на отдельных полках;
- ✓ в отдельных контейнерах – если каждый продукт хранится в отдельном контейнере, продукты можно хранить на одной и той же полке или стойке.

Все продукты в зонах хранения продукции должны быть накрыты, чтобы предотвратить загрязнение от химических/физических источников опасности и передачу бактерий, запахов или вкуса от других продуктов. Для покрытия используется соответствующий материал, включающий в себя пластиковую пленку, алюминиевую фольгу, пластиковые крышки или крышки стоек.

На предприятии общественного питания поддерживается температура каждого холодильника и морозильника в пределах допустимых норм.

Записи устанавливают дату и время регистрации температуры, идентичность холодильника (т.е. номер холодильника, определенное место расположения холодильника и т.д.) и особенности корректирующих действий, при их применении.

Все показатели фиксируются в специальном «Журнале учета температурного режима холодильников.»

### 13. Хранение сырья и вспомогательных материалов

Хранение сырья и вспомогательных материалов											
Сырье и вспомогательные материалы						Оборудование					
Размещение		Целостность упаковки		Срок годности		исправность оборудования, СИ		температура, влажность в холодильной камере (ХК)		зараженность плесенью ХК	
соответствует	Не соответствует	Не нарушена	нарушена	истек	Не истек	Неисправности не обнаружены	Неисправности обнаружены	температура	влажность	Не установлено	Установлено
✓		✓			✓	✓				✓	
Подпись исполнителя						Подпись исполнителя				Подпись исполнителя	
Производственная среда										Персонал	
Содержание помещений											

Микроклимат		чистота		Наличие вредителей		Целостность предметов из стекла и пластика (части оборудования, СИ, инвентарь, светильники и т.д.)		соблюдение правил личной гигиены	
Температура	влажность	Соответствует требованиям	Не соответствует требованиям	установлено	Не установлено	не нарушена	нарушена	Соблюдаются	Не соблюдаются
		√				√			
Подпись исполнителя								Подпись исполнителя	

#### Действия в случае отклонения значений показателей, требований (примеры)

- Изолирование партии (№ партии) сырья и вспомогательных материалов
- Маркирование продукции (№ партии) сырья и вспомогательных материалов
- Запрос необходимых документов (№ партии) сырья и вспомогательных материалов
- Возврат поставщику и или утилизация партии (№ партии)
- Проведение дополнительных испытаний (№ партии)
- Разбраковка партии (для фасованной продукции) (№ партии)
- Изъятие продукции с нарушенной упаковкой (№ партии)
- Дополнительное обучение исполнителя
- Сообщить непосредственному руководителю
- Провести ТО оборудования (его части)
- Провести замену СИ, осветительных приборов, инвентаря
- Повторно провести мойку (дезинфекцию) ХК
- Повторно провести мойку (дезинфекцию) помещения
- Установить дополнительно ловушку и т.д.

#### 14. Описание конечной продукции

**Кулинарная продукция, вырабатываемая предприятием общественного питания ИП Рыбина Валентина Григорьевна школы № 5**

Данные о продукции		Кулинарная продукция, вырабатываемая предприятием общественного питания	
1	Состав	Каждое блюдо готовится по технологической карте, разработанной на основании сборника рецептур блюд. Соответственно у каждого приготавливаемого блюда свой состав.	
2	Конечные характеристики продукта	Указать показатели безопасности по группам продуктов, например, мясная кулинарная продукция, рыбная кулинарная продукция, салаты, напитки и др.	
		Для кулинарной продукции из мяса:	ТНПА
		<b>Микробиологические показатели:</b> -патогенные м/о, в т.ч. сальмонеллы - в 25 г не доп.	ТР ТС 021/2011 СНиП №52

		-БГКП - в 1 г. не доп. -КМАФАнМ, КОЕ/г- $1 \cdot 10^3$ -S.aureus - в 1 г. не доп. -Proteus, г - 0,1 не доп. <b>Токсичные элементы, мг/кг:</b> -свинец - 0,5 -мышьяк-0,1 -кадмий - 0,05 -ртуть - 0,03 <b>Пестициды, мг/кг:</b> -ГХЦГ ( $\alpha$ , $\beta$ , $\gamma$ -изомеры) -0,1 -ДДТ и его метаболиты - 0,1 <b>Радионуклиды:</b> -цезий-137 – 160 - стронций -90 - 50	
3	Методы сохранения (способы обработки)	Основным способом сохранения является термическая обработка, охлаждение, заморозка	
4	Первичная упаковка	Готовые блюда отпускаются клиентам в стеклянной и фарфоровой посуде	
6	Условия хранения и сроки годности	Условия хранения и сроки годности в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03	
7	Реализация продукции	В соответствии с методом приготовления, утвержденным ТТК предприятия и перечнем меню предприятия	
9	Ограничения по употреблению	В соответствии с методом приготовления, утвержденным ТТК предприятия	

### 15. Инструкции по производству:

Акт №\_\_  
о несоответствии/несоответствующей продукции

Дата, время	
Где выявлена НП	
Продукция	
Несоответствия	
Причина несоответствия	
Принятые меры	

Сотрудник, обнаруживший несоответствие \_\_\_\_\_ ФИО

Заведующий производством \_\_\_\_\_ ФИО

Решение по потенциально опасной продукции:

Оценка продукции \_\_\_\_\_

Продукция подлежит \_\_\_\_\_ (утилизация, повторная переработка, дальнейшая обработка и т. д.)

Ответственный \_\_\_\_\_ (должность, ФИО)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Инструкция по обработке ветоши, щеток для мытья посуды, ветоши для столов.

Кипятят в течении 15 минут в воде с добавлением соды или замачивают в дезинфицирующем растворе (0,5 % хлорамина на 50 минут), затем ополаскивают, сушат, хранят в специальной промаркированной таре.

Основание: СанПиН 2.3./2.4.3590-20, СанПиН 2.4.2.1178-02, п. 11.4

«Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»

С инструкцией ознакомлены: \_\_\_\_\_

### 16. Контроль за качеством:

Наименование работ	Контролируемые параметры	Количество	Периодичность контроля
Микробиологические показатели готовой продукции	КМАФАМ, БГКП, патогенные м/о, в т.ч. $Salmonella$ ; Б. топусу1: оҕеҕе5; согласно ТР ТС 021/2011 С	2	1 раз в квартал
Водопроводная вода	СанПиН 2.1.4.1074-01	1	1 раз в год
Смывы с оборудования и инвентаря	Смывы на БГКП, сальмонеллы	10	1 раз в год
Бактериологические исследования готовой продукции	согласно ТР ТС 021/2011 (качество термообработки)	10	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд		2-3	1 раз в год
Контроль проводимой витаминизации блюд		1	1 раз в год

Физико-химическая экспертиза продуктов питания сырья			1 раз в год
Микробиологический анализ сырья			1 раз в год

### 17. Производственный контроль за условиями труда работающих:

Наименование работ	Контролируемые параметры	Количество	Периодичность контроля
Определение параметров микроклимата	Исследования согласно СанПин 23.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	2 замера	1 раз в год
Замеры искусственной освещенности	Исследование согласно СанПин 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий»	2 замера	1 раз в год
Замеры производственного шума от работы оборудования на рабочих местах	Исследования согласно СН 2.2.4/2.1.8.526-% «Санитарные нормы. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий, на территории жилой застройки»	2 замера	1 раз в год
Измерение ЭМП	СанПин 2.2.4.1340 - 03	1 рабочее место	1 раз в год

Контроль за условиями производства осуществляет - управляющий предприятием

### 18. Контроль за воздействием на окружающую среду:

Производство не имеет вредных отходов и выбросов, поэтому вредного воздействия на окружающую среду не происходит.

### 19. Специальная оценка условий труда.

Специальную оценку условий труда проводит администрация предприятия с привлечением специалистов аккредитованных организаций с выдачей заключения и рекомендаций 1 раз в 5 лет Федеральному закону «О специальной оценке условий труда» № 426-ФЗ от 28.12.2013 г.

### 20. Ответственные должностные лица за выполнение программы производственного контроля:

Управляющий предприятием – В.Г. Рыбина

## **21. Требования к предприятиям общественного питания:**

- Требования к сырью, поступающему на предприятие
- Требования к размещению предприятия
- Требования к канализации и водоснабжению
- Требования к вентиляции, кондиционированию, отоплению, освещению помещений и условиям труда работников
- Требования к планировке, размещению, устройству помещений
- Требования к инвентарю, оборудованию
- Требования к персоналу
- Требования к содержанию помещений и оборудования
- Требования к мероприятиям по борьбе с насекомыми и грызунами
- Личная гигиена персонала

## **22. Перечень аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства:**

- выход из строя холодильного оборудования;
- сбой подачи холодной и горячей воды;
- сбой поставки электроэнергии;
- авария канализационной системы с изливом сточных вод в складские, производственные помещения;
- сообщение о кишечном инфекционном заболевании, отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;

В целях обеспечения выпуска качественной продукции в соответствии с требованиями нормативной документации организован контроль на всех этапах технологического процесса. Должностные лица, осуществляющие контроль, руководствуются:

- схемой производственного контроля,
- требованиями технологических инструкций;
- нормативно-технической документацией.

При выявлении нарушений в технологическом процессе, в состоянии производственной среды, окружающей среды, санитарных правил, производство должно быть остановлено, нарушения устранены, приняты меры предотвращения повторных нарушений.

(ответственный за контроль аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства – управляющий предприятием)

## **23. Критерии безопасности, мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды:**

- Личные медицинские книжки.
- Уборка с применением дезинфицирующих средств, разрешенных в установленном порядке.
- Химчистка, стирка белья, спецодежды.
- Вывоз ТБО (осуществляется, но договору).
- Использование воды, которая по качеству отвечает питьевой.
- Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации (периодичность согласно санитарному законодательству)

## **24. Стратегия контроля за инородными предметами и требования к отделке помещений**

### **Стратегия контроля за инородными предметами:**



- Хранение полного списка всех инородных предметов в зонах, где инородные предметы потенциально могут попасть в пищу (прямо или косвенно)
- Ликвидация инородных предметов из производственных зон (т.е. стеклянных упаковочных материалов, например таких как банки);
- В случае, если инородные предметы нельзя ликвидировать или чем-то заменить, необходимо контролировать риск того, что инородные предметы могут вызвать перекрестное загрязнение (т.е. осветительные приборы должны быть защищены или запечатаны небьющимися корпусами, чтобы удержать все стекло в случае поломки) и следить за инородными предметами, чтобы избежать случайного повреждения (т.е. оборудование авиакомпании);
- Наличие стратегии по контролю за разбитым стеклом;
- Предприятие соответствующих корректирующих действий в случае потенциального или фактического перекрестного загрязнения между продуктами питания и инородными предметами.

Все сотрудники должны знать свою ответственность по условиям стратегии контроля за инородными предметами (т.е. ликвидировать инородные предметы при получении, сообщать ответственному лицу о потенциальном загрязнении инородными предметами).

### Помещение:

Все помещения предприятия общественного питания в зависимости от назначения делят на:

- производственные (кухня, холодный цех, заготовочные цеха: мясной, рыбный, овощной; кондитерский цех, раздаточная, моечная кухонной посуды);
- торговые (зал, буфет);
- складские (холодильные камеры, склады для сухих продуктов, овощей, инвентаря);
- административно-бытовые (кабинет директора, санитарные узлы для персонала, гардероб).

Планировка всех помещений должна быть рациональной, способствовать правильной организации труда, отвечать санитарным требованиям по содержанию предприятия и лучшему обслуживанию потребителей. В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь прохождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Площадь всех помещений определяют в зависимости от типа, мощности и количества мест в зале предприятия общественного питания.

### Требования к отделке помещений.

Отделка помещений предприятий общественного питания имеет большое гигиеническое значение и должна отвечать определенным требованиям. Внутренняя отделка помещений должна быть без лишних архитектурных деталей во избежание накопления пыли.

Все внутренние конструкции помещения (потолки, стены, полы, вентиляторы, осветительные приборы, напольные водостоки, кафель, трубы и пр.) должны быть гладкими, не поврежденными, легко мыться, чистыми без грязи, пыли, остатков пищи и жира.

В предприятиях общественного питания зона хранения продуктов должна быть чистой, не содержать ржавчину, пыль, остатки пищи и т.д. Поверхности холодильников и морозильников, включая полы, двери, стены, потолки, стойки, полки, вентиляторы и контейнера для питания, не должны содержать конденсацию/накопление воды или льда.

Поверхности, контактирующие с пищей, должны быть твердыми, не впитывающими, гладкими, не токсичными, устойчивыми к коррозии, передаче запахов, цвета или вкуса на пищу.

## 25. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, микроклимату, вентиляции и освещению.

**Водоснабжение** предприятий общественного питания осуществляют от централизованной сети водопровода. Питьевая вода по качеству должна соответствовать требованиям ГОСТа «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством».

Кроме того, предприятия общественного питания должны иметь:

- Наличие протоколов лабораторного контроля воды.
- Схемы водоснабжения и канализации предприятия.

**Канализация** имеет важное эпидемиологическое значение для организации очистки предприятия общественного питания от хозяйственно-фекальных сточных вод. Она должна отвечать определенным санитарным требованиям.

**Вентиляция** помещений способствует улучшению микроклимата на производстве, что влияет на условия труда, сохранение здоровья и повышение работоспособности персонала.

**Искусственное освещение** должно быть достаточно ярким.

В предприятиях общественного питания должна соблюдаться процедура по хранению и маркированию химических веществ, используемых для уборки и санитарной обработки.

Процедура (инструкция) по хранению и маркировки химических веществ предусматривает:

- Все химические вещества, находящиеся в производственных зонах, должны храниться на безопасном расстоянии от всех продуктов питания, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения;
- Все емкости и бутылки, содержащие химические вещества, используемые во время подготовки продуктов, должны использоваться и храниться на безопасном расстоянии от пищевых продуктов, чтобы предотвратить риск перекрестного загрязнения;
- Все химические вещества должным образом идентифицируются.

Может использоваться один из следующих способов надлежащей идентификации химических веществ:

- Четкое маркирование емкостей, содержащих химические вещества;
- Использование разноцветных емкостей для различения химических веществ;
- Использование любой другой идентификационной системы, которая понятна работникам.

Кроме того, предприятия общественного питания должны гарантировать, что все вымытое и обработанное оборудование и посуда сушится и хранится надлежащим образом, чтобы предотвратить перекрестное загрязнение.

Примеры перекрестного загрязнения: использование одного и того же инвентаря для сырой и готовой продукции, использование одной и той же щетки для мытья стен и оборудования, обсеменение сырья от рук персонала, использование грязной повязки для чистой раны и т. д. То есть, когда микробы из чистого участка попадают на грязный участок при помощи какого-либо посредника – инвентарь, руки и т. д.

В целях избегания перекрестного загрязнения может использоваться цветовой кодировка разделочных досок, ножей, спецодежды и пр.

## 26. Краткие инструкции:

### Инструкция по режиму мытья посуды и обработке инвентаря в пищеблоке

- Варочные котлы освобождают от остатков пищи, моют щетками горячей водой (температура не ниже 40 градусов) с добавлением моющих средств, затем ополаскивают горячей проточной водой (температура не ниже 65 градусов). Просушивают котлы в перевернутом виде на решетчатых стеллажах.
- Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь моют в первой ванне с горячей водой 40 градусов с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей водой 65 градусов во второй ванне, затем просушивают на решетчатых металлических стеллажах.
- Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу, мясорубки разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

### Инструкции по эксплуатации контрольно-измерительных приборов (КИП)

1. Контроль за исправностью средств измерений и своевременностью проведения государственных поверок организует руководитель организации.
2. К эксплуатации допускаются средства измерений, допущенные по результатам метрологического контроля, прошедшие государственную поверку.
3. Учет средств измерений, сроков их эксплуатации, своевременности поверки возлагается на ответственное лицо, назначенное решением руководителя организации.
4. Контрольно-измерительные приборы (КИП) должны обеспечивать точность показаний в соответствии с требованиями заводов-изготовителей.
7. Сроки обязательной поверки средств измерений, предназначенных для целей учета, контроля, устанавливаются в соответствии с государственными стандартами - раз в год.
8. Эксплуатация контрольно-измерительных приборов с истекшим сроком поверки не допускается.
9. Контрольные приборы (весы) устанавливаются стационарно на твердую рабочую поверхность, в процессе эксплуатации их не разрешается двигать или перемещать.
10. Весоизмерительные приборы (весы) должны иметь свидетельство о поверке и на основании результатов поверки быть пригодными к применению для установленного типа КИП, а также на каждый вид водоизмерительного прибора должен иметься паспорт и инструкция по эксплуатации изготовителя.

### Инструкция по охлаждению готовой продукции

1. Вареные неочищенные овощи перекладывают в емкость для охлаждения (лоток) в один ряд и охлаждают при  $t$  не выше 12 С в течении 2-3 часов.
2. После охлаждения  $t$  в толще продукта должна быть не более + 4 С.
3. Если после охлаждения  $t$  в толще продукта не достигла норматива, продукт дополнительно охлаждается в холодильной камере.

**27. Опасные контрольные точки при анализе опасного фактора за состоянием инвентаря, оборудования, осмотра персонала на предмет выявления гнойничковых заболеваний и мероприятий по охране окружающей среды.**

1. № п/п	2. Технологическая операция	3. Контролируемые параметры и их значение	4. Ответственный исполнитель	5. Возможный вид риска	6. Действия по устранению возможной опасности
1.	Санитарная обработка инвентаря	Соблюдение правил санитарной обработки (СанПиН)	Мойщик кухонного инвентаря 1 раз в смену, обязательно в начале дня.	Заражение БГКП	Усиление контроля за процессом обработки инвентаря. Направление на повторную обработку, приготовление дезинфицирующих средств.
2.	Посуда, инвентарь, спецодежда, руки рабочих	БГКП, смывы количество проб – 5	1 в квартал	Неудовлетворительный результат.	Направление на повторную обработку, усиление контроля за санитарной обработкой, приготовление дезинфицирующих средств
3.	Осмотр персонала на гнойничковые заболевания	Симптомы заболевания	Ежедневно, повар.	Наличие симптомов	Направление в медицинское учреждение, отстранение от работы
4.	Водопроводная вода	Показания по СанПиН ТКБ, ОКБ	1 раз в год	Неудовлетворительное качество растворов.	Замена раствора и исходного вещества
5.	Дезинфекционные растворы	Качество рабочих растворов на активный хлор	От каждой партии ежеквартально буфетчик-тест пробами	Неудовлетворительное качество растворов	Замена раствора и исходного вещества

**28. Перечень форм учета и отчетности по вопросам, связанным с производственным контролем:**

1. **Журнал осмотра рук рабочих на наличие гнойничковых заболеваний**  
(ответственный за ведение журнала — управляющий предприятием).
2. **Журнал контроля температурных режимов холодильного оборудования**  
(ответственный за ведение журнала-управляющий предприятием).
3. **Брокеражный журнал по оценке качества блюд и кулинарных изделий**  
(ответственный за ведение журнала — управляющий предприятием).
4. **Журнал регистрации и контроля работы бактерицидной лампы**  
(ответственный за ведение журнала — управляющий предприятием).
5. **Журнал контроля по технике безопасности**  
(ответственный за ведение журнала — управляющий предприятием администратор).
6. **Журнал регистрации аварийных ситуаций.**  
(ответственный за ведение журнала — управляющий предприятием).
7. Перечень работников, подлежащих обязательным медицинским осмотрам и проф. гигиенической подготовке (приложение 1).
8. Журнал дезсредств.
9. Журнал витаминизации третьих блюд.
10. Журнал скоропортящихся продуктов.
11. Журнал измерения температуры.