

Утверждено  
Директор ООО «Эконом»  
\_\_\_\_\_ К.В. Соколов

## **ПРОГРАММА**

**производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий на пищеблоках по принципу системы ХАСП**

Составитель: Чуприянова Наталья Валерьевна,  
технолог.

Пос. Пионерский, Талицкого р-она, Свердловской области  
2023 год

## ВВЕДЕНИЕ

Настоящая Программа, производственного контроля, разработана в соответствии с требованиями санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля, за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» и СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения № 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».

Программа разработана с целью обеспечения санитарно - эпидемиологических критериев безопасности природной и производственной среды в результате производственной деятельности, осуществляемой в организации для исключения вредного воздействия на здоровье человека.

Программа предусматривает осуществление мероприятий по контролю за санитарно-эпидемиологическими правилами и гигиеническими нормативами и обеспечивает контроль за:

- санитарно-гигиеническим состоянием административного здания и территории администрации;
- безопасными для здоровья человека условиями обращения с отходами производства и потребления;
- условиями труда работающих в организации.

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)). В соответствии с действующим законодательством ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель Организации. Руководитель организации определяет и документирует политику производственного контроля и обеспечивает ее поддержку на всех уровнях. Руководитель определяет область применения производственного контроля. Руководитель Организации приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы производственного контроля на всех этапах цикла. Руководство и работники Организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

**Целью** производственного контроля за качеством пищевой продукции в Организации является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства

## Общие положения

1.1. ООО «Эконом»

Юридический адрес: 623640 Свердловская обл., Талицкий район, п. Пионерский ул Восточная 5, помещение 1. тел.: 8 922 179 39 10  
ИНН 6633024218 ОГРН 1156658088696

Руководитель организации : Соколов Константин Викторович

1.2. Объектом производственного контроля является: школьные столовые

1.3. Штат сотрудников 33 человек

1.4. Производственный контроль включает мероприятия по визуальной проверке выполнения санитарных правил и проведение инструментальных измерений и лабораторных исследований.

1.5. В случае обнаружения нарушений санитарных норм и правил, возникновения ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения или работающим в организации, администрация разрабатывает и реализует соответствующие мероприятия по их устранению.

1.6. Перечень работников на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля:

1. МКОУ Басмановская СОШ: Берсенева Т.А
2. МКОУ Буткинская СОШ : Токарева Н.М
3. МКОУ Талицкая СОШ № 4 : Кононова Н.В
4. МКОУ Талицкая СОШ№ 1 : Котлова Т.И
5. МКОУ Талицкая СОШ№ 55: Мухина Н.И
6. МКОУ Талицкая ООШ № 8: Чусовитина С А
7. МКОУ Троицкая СОШ № 50: Поскотина Е.А
8. МКОУ Троицкая СОШ№ 62: Казакова Н.А
9. МКОУ Пионерская СОШ: Забродина Т Н
10. МКОУ Горбуновская СОШ: Диденко А.С

## **Перечень действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия в детских образовательных учреждениях и по вопросам условий труда работающих.**

1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"
2. **СП 2.4.3648-20** «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
3. **СанПиН 3.3686-21. Санитарные правила** и нормы Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней.
4. **СП 1.1.1058-01**«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
5. **Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции**  
**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ правила** 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
6. «О санэпидблагополучии населения».ФЗ № 52 от 30.03.1999г.
- 7.«О защите прав потребителей» с последующими дополнениями и изменениями.ФЗ № 2300/1 от 07.02.1992г.
- 8.«О качестве и безопасности продуктов питания».ФЗ № 29-ФЗ от 02.01.2000г.
- 9.«О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.2008г.
10. «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования». СанПиН 2.4.5. 2409-08
11. С11. СП 3.1.3598-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции»  
о дополнительных мерах, снижающих риски ввоза и распространения коронавируса. Документ, в отличие от вышеприведенных Рекомендаций, обязателен для исполнения гражданами, индивидуальными предпринимателями и юридическими лицами (ст.10, 11, пп. 6 п.1 ст. 51 закона № 52-ФЗ от 30.03.1999).  
П 3.1.3598-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции»
12. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции; ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки ; ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств; ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции; ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции.
13. САНПИН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов среды обитания.

14. ТР ТС 005/2011; ТР ТС 021/2011; ТР ТС 022/2011; ТР ТС 051/2021 и технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции;
15. Федеральный закон "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля" от 26.12.2008 N 294-ФЗ (последняя редакция)
16. **СП 2.5.3650-20** регламентирует требования к размещению и функциональному составу административно-хозяйственных, **санитарно-бытовых**, производственных и вспомогательных помещений, к устройству и оборудованию этих помещений, к физическим, химическим и биологическим факторам производственной среды, к обращению с твердыми коммунальными отходами, проведению мероприятий по профилактической дезинфекции в объектах инфраструктуры транспорта и на транспортных средствах в зависимости от их вида и типа.
17. Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н (ред. от 01.02.2022) "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277)
18. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 6 декабря 2021 г. № N 22 н "Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"

### **Перечень должностных лиц, на которых возлагаются функции по осуществлению производственного контроля:**

#### **Технолог:**

- 1) за организацией питания и качественного приготовления пищи;
- 2) за соблюдением санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов;
- 3) за состоянием территории, своевременную дератизацию и дезинсекцию помещений, проведение лабораторных исследований по программе производственного контроля.

**Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат следующие сотрудники:**

<b>№</b>	<b>Школа</b>	<b>ФИО сотрудника</b>	<b>Дата рождения</b>	<b>Занимаемая должность</b>
<b>1</b>	<b>Буткинская СОШ</b>	Токарева Надежда Михайловна	25.05.1966	Старший повар
		Казакова Татьяна Сергеевна	01.12.1970	Повар
		Никитина Галина Николаевна	19.12.1970	Кухонный работник
<b>2</b>	<b>Басмановская СОШ</b>	Берсенева Татьяна Алексеевна	25.06.1978	Старший повар
		Старыгина Марина Александровна	03.11.1982	Повар
<b>3</b>	<b>Талицкая СОШ № 4</b>	Кононова Наталья Васильевна	16.05.1963	Старший повар
		Колчанова Татьяна Леонидовна	25.02.1983	Повар
		Байназарова Галина Михайловна	19.08.1960	Кухонный работник
		Юшкова Валентина Григорьевна	28.06.1999	Кухонный работник
		Старкова Светлана Васильевна	28.01.1971	Кухонный работник
<b>4</b>	<b>Талицкая СОШ № 1</b>	Котлова Татьяна Ивановна	09.09.1964	Старший повар
		Обухова Ольга Александровна	13.01.1967	Повар
		Шихалева Марина Борисовна	28.10.1965	Повар
		Третьякова Светлана Михайловна	02.05.1970	Кухонный работник
		Слободчикова Марина Кирияновна	01.09.1976	Кухонный работник
<b>5</b>	<b>Талицкая СОШ № 55</b>	Мухина Наталья Ивановна	25.10.1962	Старший повар
		Васильева Елена Олеговна	22.01.1984	Повар
		Чертовикова Елена Николаевна	04.07.1970	Кухонный работник
		Моржова Светлана Николаевна	11.05.1964	Кухонный работник
		Филимонова Валентина Николаевна	25.06.1990	Кухонный работник
<b>6</b>	<b>Талицкая ООШ № 8</b>	Чусовитина Светлана Анатольевна	06.02.1972	Старший повар
		Омутова Татьяна Евгеньевна	26.06.1980	Кухонный работник
<b>7</b>	<b>Троицкая СОШ № 50</b>	Поскотиная Елена Аркадьевна	23.03.1974	Старший повар
		Закалина Вера Александровна	03.12.1981	Повар
		Аксеньтеева Ирина Юрьевна	04.05.1977	Кухонный работник
<b>8</b>	<b>Троицкая СОШ № 62</b>	Казакова Наталья Анатольевна	02.08.1980	Старший повар
		Салтыкова Ольга Витальевна	02.06.1981	Повар
		Ситникова Татьяна Петровна	10.04.1987	Кухонный работник
<b>9</b>	<b>Пионерская СОШ</b>	Забродина Татьяна Анатольевна	19.04.1973	Старший повар
		Маслакова Марина Леонидовна	12.02.1979	Повар
		Данилова Наталья Ивановна	30.01.1977	Кухонный работник
<b>10</b>	<b>Горбуновская СОШ</b>	Диденко Алена Сергеевна	09.05.1979	Старший повар
		Стафеева Валерия Андреевна	09.12.2003	Кухонный работник

## Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде

Пищеблок образовательной организации оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны быть цельнометаллическими;
- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);
- доски и ножи должны быть промаркированы: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень";
- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;
- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали.

Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;
- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах.

Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется отдельными системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим и естественным побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Ежегодно Организация обязано проводить поверку вентиляционного оборудования, технологического, холодильного оборудования с привлечением специализированной организации, о чем составляются Акты поверки, хранящиеся в Организации в папке акты проверки. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

Для ополаскивания посуды (в том числе столовой) используются гибкие шланги с душевой насадкой.

Помещение (место) для мытья обменной тары оборудуется ванной или трапом с бортиком, облицованным керамической плиткой.

Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки, которую устраивают выше сифонных устройств.

Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции - мытье щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств; во второй секции - ополаскивают проточной горячей водой с

температурой не ниже 65 °С с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь (лопатки, мешалки и другое) после мытья в первой ванне горячей водой (не ниже 40 °С) с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой (не ниже 65 °С) во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

Столовая посуда выделяется для каждой группы из расчета не менее одного комплекта на одного воспитанника согласно списочному составу воспитанников в отряде. Используемая для воспитанников столовая посуда должна быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

В моечной и буфетных вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Посуду и столовые приборы моют в 2-гнездных ваннах, установленных в буфетных каждой групповой ячейки.

Столовая посуда после механического удаления остатков пищи моется путем полного погружения с добавлением моющих средств (первая ванна) с температурой воды не ниже 40 °С, ополаскивается горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С (вторая ванна) с помощью гибкого шланга с душевой насадкой и просушивается на специальных решетках.

Чашки моют горячей водой с применением моющих средств в первой ванне, ополаскивают горячей проточной водой во второй ванне и просушивают.

Столовые приборы после механической очистки и мытья с применением моющих средств (первая ванна) ополаскивают горячей проточной водой (вторая ванна). Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

Для обеззараживания посуды следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфицирующем растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Рабочие столы на пищеблоке и обеденные столы после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства (моющие средства, мочалки, щетки, ветошь и др.). В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования очищают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

Пищевые отходы на пищеблоке собираются в промаркированные ведра или специальную тару с крышками, очистка которых проводится по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема. Ежедневно в конце дня специальная тара независимо от наполнения очищается с помощью шлангов над канализационными трапами, промывается 2% раствором кальцинированной соды, а затем ополаскивается горячей водой и просушивается.

В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов, подоконников; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.



## **Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки и копии от основной фасовки должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании, который хранится в течение года.

3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

4. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры - на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках) или в кассетах, на отдельных полках, стеллажах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами должно быть не менее 20 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся отдельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - при температуре не выше +10С.

Фрукты и зелень хранятся в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С. Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, рыба), следует хранить отдельно от других продуктов, воспринимающих запахи (масло сливочное, сыр, чай, сахар, соль и другие).

5. Кисломолочные и другие готовые к употреблению скоропортящиеся продукты перед подачей детям выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации  $15\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , но не более одного часа.

6. Молоко, поступающее образовательные организации вперед употреблением подлежит обязательному кипячению не более 2 - 3 минут.

7 Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использованием магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой.

8. В перечень технологического оборудования следует включать не менее 2 мясорубок для раздельного приготовления сырых и готовых продуктов.

9. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд должны соблюдаться щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка.

10. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технико-технологической карте, а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре  $250 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 20 - 25 мин.

Запеканки готовятся из вареного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовятся на пару или запеченными в соусе; рыба (филе) кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

При изготовлении вторых блюд из вареного мяса (птицы, рыбы) или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо подвергается вторичной термической обработке - кипячению в бульоне в течение 5 - 7 минут и хранится в нем при температуре  $+75\text{ }^{\circ}\text{C}$  до раздачи не более 1 часа.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8 - 10 минут при температуре  $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 2,5 - 3 см; запеканки - 20 - 30 минут при температуре  $220 - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$ , слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре  $4 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре  $180 - 200\text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 8 - 10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

При изготовлении картофельного (овощного) пюре используется овоще протирочная машина.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия (сосиски, вареные колбасы, сардельки) отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

11. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха, используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости. Возможно использование перфорированных емкостей, при условии полного погружения яиц в раствор в следующем порядке:

I - обработка в 1 - 2% теплом растворе кальцинированной соды;

II - обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих или дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

12. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

13. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

14. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +70...+65 °С; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °С.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

15. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

16. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

17. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

18. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

19. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

20. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

21. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

4.16.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

22. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей.

Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 +/- 2 °С.

23. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).45.19. Кефир и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей в групповых ячейках.

24. Рекомендуется использование йодированной поваренной соли.

25. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами.

Технология приготовления витаминизированных напитков должна соответствовать технологии, указанной изготовителем в соответствии с инструкцией и удостоверением о государственной регистрации.

Витаминизированные напитки готовят непосредственно перед раздачей.

26. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек.

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

27. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °С. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора.

Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

28. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) не допускается:

- изготовление на пищеблоке образовательных организаций творога и других кисломолочных продуктов, а также блинчиков с мясом или с творогом, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья (без термической обработки), форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных); окрошек и холодных супов;

- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне; пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи); овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

29. В образовательных организациях должен быть организован правильный питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду.

**Порядок организации и проведения производственного контроля.  
Этапы технологического производства и реализации кулинарных изделий  
в организации общественного питания на которых проводится контроль, в том числе с применением лабораторных и  
инструментальных методов.**

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Подготовка сырья к процессу производства.
4. Холодная обработка сырья.
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов.
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции.
7. Приготовление холодных блюд и напитков.
8. Приготовление первых и вторых блюд, термическая обработка порционированных мясаптицы и рыбы.
9. Контроль качества безопасности, бракераж готовых блюд и изделий кулинарной продукции.
10. Хранение и реализация готовых блюд, кулинарной продукции.
11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

№ п/п	Критические контрольные точки	Показатели	НД, ТД	Периодичность	Ответственное лицо
1.	Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья <b>ККТ 1</b>	- проверка условий транспортировки и хранения (температура, чистота транспортного отсека, товарное соседство, личная медицинская книжка на экспедитора - проверка документов, подтверждающих происхождение, качество  и	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012	При поступлении – каждая партия  При поступлении – каждая партия  При поступлении - каждая партия  При поступлении - каждая партия	Заведующий производством

		<p>безопасность продуктов (деларации о соответствии ТР ТС);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности;</li> <li>- продукты, запрещенные к поступлению и реализации</li> </ul> <p>в организациях общественного питания;</p>			
2.	<p>Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями технических регламентов таможенного союза</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- температура, влажностный режим;</li> <li>- световой и воздушный режимы;</li> <li>- товарное соседство и тара</li> <li>-сроки годности продуктов;</li> </ul>	<p>СанПиН 2.3.2. 1324-03  № 52-ФЗ  СанПиН 2.3/2.4.3590-20  ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012  ТР ТС 027/2012</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p> <p>Каждая партия</p>	<p>Зав. производством</p>

	<b>ККТ 2</b>				
3.	Подготовка сырья к процессу производства - контроль за соблюдением санитарных правил требований технических регламентов таможенного союза; <b>ККТ 3</b>	-санитарная обработка яиц - процеживание жидких продуктов -зачистка блоков твердых жиров (масло сливочного ит.д.)	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Каждая партия продуктов	Зав. производством
4.	Технологический процесс холодной обработки сырья – контроль за соблюдением требованиями санитарных правил требований технических регламентов таможенного союза <b>ККТ 4</b>	-холодная обработка мяса, птицы, рыбы -приготовление и хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, фарша, котлетной массы	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК	Ежедневно	Зав. производством
5.	Тепловая обработка продуктов; <b>ККТ 5</b>	-порядок тепловой обработки -температура внутри изделий и время обработки -вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для	№ 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС	Ежедневно, лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий 1 раз в год	Зав. производством

		первых блюд.	023/2011ТР ТС 029/2012ТР ТС 027/2012 ТТК		
6.	Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил;  <b>ККТ 6</b>	- наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов) - условия и сроки хранения салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных закусок -приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	Постоянно	Зав. производством
7.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции – контроль за соблюдением санитарных правил  <b>ККТ 7</b>	-соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче - качество готовой продукции (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011ТР ТС 022/2011ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013ТР ТС 005/2011ТР ТС 024/2011 ТР ТС 023/2011ТР ТС 029/2012ТР ТС 027/2012 ТТК	Постоянно Ежедневно	Зав. производством
8.	Выходной контроль качества и безопасности кулинарной продукции, изготавливаемой в	-лабораторные исследования качества и безопасности кулинарной продукции (органолептические,	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011ТР ТС 033/2013ТР ТС 034/2013ТР ТС	лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий1 раз в полгода	Зав. производством



	организации общественного питания <b>ККТ 8.</b>	микробиологические и физико-химические показатели)	005/2011ТР ТС 024/2011ТР ТС 023/2011ТР ТС 029/2012 ТР ТС 027/2012 ТТК		
9.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;  <b>ККТ 9</b>	-режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства; -порядок проведения санитарных дней; -санитарная обработка оборудования и инвентаря; -санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары; -эффективность санитарной обработки (смывы);	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	Постоянно  Не реже 1 раза в неделю В конце рабочего дня После каждого использования 1 раз в три месяца на производстве Смывы на БГКП и паразитологию.	Зав. производством
10.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация	- своевременность прохождения мед. осмотров и обследований;  - организация гигиенического обучения и аттестации, профессионального усовершенствования	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	1 раз в год Бак. Посев, РПГА при поступлении  н а работу и по эпид. показаниям;  1 раз в год	Зав. производством
11.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве	-обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами,	СанПиН 2.3/2.4.3590 -20 ТР ТС 021/2011	Постоянно, ежедневно	Зам. директора

		уборочными инвентарем; - график сан-ой обработки оборудования; - проведение санитарных дней; - уборка территории и помещений; - утилизация отходов в тары; - проведение дератизационных и дезинсекционных работ	Санитарные правила по профилактике инфекционных заболеваний в соответствии с приложением перечень нормативных документов	ежедневно  1 раз в месяц ежедневно  ежедневно по договору	
12.	Факторы производственной среды	-микроклимат на рабочих местах -освещенность -шум и вибрация	СанПиН 2.4.5.2409-08 ТР ТС 021/2011	1 раз в 3 года 1 раз в 3 года в темное время суток 1 раз в 3 года, а также после реконструкции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	Руководитель предприятия
13.	Инженерно-техническое обеспечение предприятия	-исправность инженерных сетей -проведение текущих косметических ремонтов -контроль исправности технологического оборудования -проверка КИП	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Постоянно. После выполненных работ по восстановлению водоснабжения произвести отбор проб воды на микробиологические исследования. Не реже 1 раза в год Ежедневно 1 раз в год	Зам. Директора
14.	Питьевая вода	-микробиологические исследования качества воды	СанПиН 2.1.4.1074-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	1 раз в год	Зав. производством

## **Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания**

Химический фактор, в том числе аэрозоли преимущественно фиброгенного действия (АПФД), обусловлен присутствием в воздухе рабочей зоны продуктов горения масла, пыли растительного и животного происхождения. На рабочем месте повара в рамках проводимого периодического производственного контроля измерению и нормированию подлежат: пыль растительного и животного происхождения с примесью диоксида кремния до 2 % (мука, крахмал); акролеин; аммиак (от холодильного оборудования охлаждающих камер); оксид углерода; азота оксиды; формальдегид.

Концентрации вредных химических веществ и АПФД, поступающих в воздух рабочей зоны, не должны превышать допустимые нормы, установленные в ГН 2.2.5.1313–03 «Предельно допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны»

Шум, источником которого является производственное оборудование система вентиляции, не должен превышать 80 дБА. Общая и локальная вибрация, фактические уровни которой должны соответствовать нормативам.

Недостаточная освещенность рабочей зоны. Для электрического освещения следует применять газоразрядные лампы (люминесцентные, ртутные высокого давления с исправленной цветностью типов ДРЛ, ДРИ, натриевые) и лампы накаливания. При этом освещенность должна быть не менее 200 лк при разрядных лампах, не менее 75 лк при лампах накаливания. Создавать освещенность от общего освещения в системе комбинированного более 500 лк при разрядных лампах и более 150 лк при лампах накаливания допускается только при наличии обоснований

Повышенная или пониженная температура поверхностей оборудования, товаров, сырья и продукции. Неудовлетворительный микроклимат рабочей зоны обусловлен спецификой трудового процесса повара, характеризуется повышенной или пониженной температурой, влажностью и скоростью движения воздуха.

## Объем и периодичность проведения лабораторных и инструментальных исследований в организациях питания общеобразовательных организаций

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

## Контроль за организацией питания

Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	Ежедневно	Повар
Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	Ежедневно	Повар
Проверка качества поступающего на реализацию продовольственного сырья и пищевой продукции по документам, органолептическим показателям, условиям ее транспортировки, хранения и реализации	При каждом поступлении продуктов	Старший повар
Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования	Ежедневно	Повар
Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды	Ежедневно	Старший повар
Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	Ежедневно	Повар
Контроль за соблюдением норм питания по нормам продукта и ассортимента основных продуктов питания	Ежедневно	Повар
Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд	Ежедневно	Повар
Отбор суточной пробы и контроль условий хранения	Ежедневно	Повар Мед. работник
Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдение правил личной гигиены	Ежедневно	Повар Мед. работник
Контроль за ведением медицинской документации о организации питания	Ежедневно	Мед. работник
Осмотр персонала на гнойничковые заболевания	Ежедневно	Мед. работник

**Лицами, ответственными за осуществление производственного контроля, производятся следующие мероприятия:**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Периодичность</b>
1.	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований	постоянно
2.	Организация и проведение профилактических медицинских осмотров работников	при приемке на работу и в соответствии с перечнем согласно п.9
3.	Проведение профилактических работ по дезинсекции, дератизации и дезинфекции.	постоянно
4.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, территории.	постоянно
5.	Контроль за качеством поступающих продуктов питания, соблюдение условий транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов.	постоянно
6.	Контроль за организацией рационального питания детей, качественным приготовлением пищи, организацией питьевого режима воспитанников и обучающихся, проведения витаминизации, хранением суточных проб.	постоянно
7.	Своевременное проведение профилактических прививок персонала в соответствии с национальным календарем прививок.	постоянно
8.	Контроль за температурным режимом помещений для пребывания детей и режимом проветривания.	постоянно
9.	Контроль за наличием сертификатов безопасности на поступающие продукты питания	постоянно
10.	Обеспечение СИЗ, спецодеждой персонала	постоянно
12.	Профилактика травматизма и несчастных случаев	постоянно

## Перечень форм учета и отчетности по производственному контролю:

1. Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.
2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.
3. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.
4. Ведомость контроля за рационом питания.
5. Журнал гигиенический сотрудников
6. Журнал учета температуры и влажности складских помещений

## Документация программы ХАССП

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

1. Документация программы ХАССП должна включать:
  - политику в области безопасности выпускаемой продукции;
  - приказ о создании и составе группы ХАССП;
  - информацию о продукции;
  - отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек и определению критических пределов;
  - рабочие листы ХАССП;
  - процедуры мониторинга;
  - процедуры проведения корректирующих действий;
  - программу внутренней проверки системы ХАССП;
  - перечень регистрационно-учетной документации.
2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля
  - 1) Журнал бракеража поступающей пищевой продукции
  - 2) Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
  - 3) Журнал бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий)
  - 4) Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд
  - 5) Журнал учета лабораторного контроля
  - 6) Журнал учета результатов медицинских осмотров работников (в т.ч. связанных с раздачей пищи)
  - 7) Журнал осмотра на гнойничковые заболевания работников пищеблока

- 8) Журнал здоровья персонала Личные медицинские книжки каждого работника
- 9) Журнал учета включения бактерицидной лампы в холодном цехе Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований
- 10) Договора и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция)
- 11) Журнал учета температуры в холодильниках Журнал учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях.
- 12) Журнал учета дезинфекции и дератизации.
- 13) Журнал контроля санитарного состояния пищеблока и кладовой
- 14) Журнал мониторинга по принципам ХАССП
- 15) Журнал регистрации претензий, жалоб и происшествий, связанные с безопасностью пищевой продукции

**Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, ТО Управления Роспотребнадзора:**

**Отсутствие электроэнергии**

- сообщение в ТУ Роспотребнадзора
- временная остановка работ
- организация ремонтных работ

**Отсутствие водоснабжения**

- сообщение в ТУ Роспотребнадзора
- доставка воды в нужном количестве
- остановка работы пищеблока

**Выход из строя технологического и холодильного оборудования**

- ограничение ассортимента блюд
- организация ремонта оборудования

**Аварийные ситуации на отопительных системах, отсутствие отопления**

- сообщение в ТУ Роспотребнадзора
- остановка работы
- организация ремонта отопительных систем



## **График проведения генеральной уборки столовой**

1. Уборка столовой проводится после каждого приема пищи. Ежедневно
2. Уборка столов производится после приема пищи. Мытье столов с горячим мыльным раствором. Ежедневно
3. Мытье посуды осуществляется после приема пищи по схеме согласно сан. минимуму. Ежедневно
4. Мочалки, щетки для мытья инвентаря обрабатываются после использования, согласно сан. правилам. Ежедневно
5. Остатки пищи обеззараживаются и удаляются. Ежедневно
6. Борьба с мухами и грызунами. Постоянно
7. Влажная уборка варочного зала и подсобных помещений. Ежедневно
8. Генеральная уборка помещений с мытьем окон. 1 раз в месяц

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

1. Личные медицинские книжки работников;
2. Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий;
3. Удостоверения качества и безопасности вырабатываемой продукции (для продукции, реализуемой вне организации через торговую сеть);
4. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (вывоз отходов, дератизация, дезинсекция и т.д.)

## **Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил**

1. Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов, готовых блюд, воды;
2. Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
3. Качество мытья посуды;
4. Условия и сроки хранения продуктов;
5. Исправность холодильного и технологического оборудования;
6. Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров
7. Дезинфицирующие мероприятия;
8. Санитарное состояние столовой.