Российская Федерация
Иркутская область
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад компенсирующего вида № 49»
Муниципального образования города Братска
665717, Иркутская область, г. Братск, ул. Мира, 29В
телефон 8 (3953)41-25-26 E-mail: mdoudskv49@mail.ru
ОКПО 46690955 ОГРН 1023800838379 ИНН 3803203853 КПП 380401001

Мельник Светлана Александровна

Подписано цифровой подписью: Мельник Светлана Александровна
DN: c=RU, st=Иркутская область, l=г. Братск, title=ИСПОЛНЯЮЩИЙ ОБЯЗАННОСТИ ЗАВЕДУЮЩЕГО, o=МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ "ДЕТСКИЙ САД КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА № 49" МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА БРАТСКА, 1.2.643.100.3=120B3034383332373030353438, 1.2.643.3.131.1.1=120C333830343034323139393336, email=mdoudskv49@mail.ru, givenName=Светлана Александровна, sn=Мельник, cn=Мельник Светлана Александровна
Местонахождение: г.Братск, ул.Мира, 29В

УТВЕРЖДЕНА:
приказом МБДОУ «ДСКВ № 49»
от 10.01.2022 № 04
_____ С.А.Мельник
И.О.заведующего МБДОУ «ДСКВ № 49»

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, основанная на принципах ХАССП

г. Братск, 2022 г._____

Обеспечение безопасности пищевой продукции на продовольственном рынке является основной задачей, предъявляемой к производителям, как со стороны потребителей, так и со стороны государства.

Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий, основанная на принципах ХАССП (далее - программа) устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) и реализации, организации производственного контроля в пищеблоке Муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения «Детский сад компенсирующего вида № 49» муниципального образования города Братска (далее - Учреждение) с применением принципов ХАССП (англ. HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ рисков и критические контрольные точки) определенных в стандарте ГОСТ Р 51705.1-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

Данная программа производственного контроля регламентирует схему проведения контроля за соблюдением и надлежащим исполнением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно- противоэпидемических и ветеринарно-санитарных мероприятий с последующей выработкой готовых кулинарных изделий.

К настоящей программе относятся **термины** с соответствующими определениями:

- безопасные условия труда – условия труда, при которых воздействие на работающих вредных или опасных структурных факторов исключено либо уровни их воздействия не превышают установленные нормы;

- рабочее место – место, в котором работник должен находиться или в которое ему необходимо прибыть в связи с его работой и которое прямо или косвенно находится под контролем работодателя;

- работник – физическое лицо, состоящее в трудовых отношениях с работодателем на основании заключенного трудового договора (контракта) и привлекаемый для работы в организации;

- санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека, и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности;

- среда обитания человека – совокупность объектов, явлений и факторов окружающей (естественной и искусственной) среды, определяющая условия жизнедеятельности человека;

- факторы среды обитания – биологические (вирусы, бактерии, паразиты и др.), химические и физические (шум, вибрация, ультразвук, инфразвук), социальные (питание, водоснабжение, условия труда, быта и отдыха), которые могут оказывать воздействие на человека и на состояние здоровья будущих поколений;

- вредные воздействия на человека – воздействие факторов среды обитания создающее угрозу жизни и здоровью будущих поколений;

- благоприятные условия жизнедеятельности человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вредное воздействие ее факторов на человека и имеются возможности для восстановления нарушенных функций организма человека;

- безопасные условия для человека – состояние среды обитания, при котором отсутствует вероятность вредного воздействия ее факторов на человека;

- санитарно-эпидемиологическая обстановка – состояние здоровья населения и среды обитания на определенной территории в конкретно указанное время;

- гигиенический норматив – установленное исследованиями допустимое максимальное или минимальное количественное или качественное значение показателя, характеризующее тот или иной фактор среды обитания с позиции его безопасности и безвредности для человека;

- государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы (далее санитарные правила) – нормативные акты, устанавливающие санитарно-эпидемиологические требования, несоблюдение которых создает угрозу жизни и здоровью человека, а также угрозу возникновения и распространения заболеваний;

- государственный санитарно-эпидемиологический надзор – деятельность по предупреждению, обнаружению, пресечению нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания;

- санитарно-эпидемиологические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или на уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидации;

- ограничительные мероприятия (карантин) – административные, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на предотвращение распространения инфекционных заболеваний и предусматривающие особый режим хозяйственной и иной деятельности, ограничение передвижения населения, транспортных средств, грузов, товаров и животных;

- инфекционные заболевания – инфекционные заболевания человека, возникновение и распространение которых обусловлены воздействием на человека биологических факторов среды обитания (возбудителей инфекционных заболеваний) и возможностью передачи болезни от заболевшего человека, животного к здоровому человеку. Инфекционные заболевания представляют опасность для окружающих и характеризуются тяжелым течением, высоким уровнем смертности, распространением среди населения (эпидемии);

- массовые не инфекционные заболевания (отравления) – заболевания человека, возникновение которых обусловлено воздействием неблагоприятных физических и (или) химических, и (или) социальных факторов среды обитания.

В программу включены:

Перечень официально изданных санитарных правил.

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

Мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов в Учреждении.

Программа действует до принятия новой редакции (внесение изменений)

Содержание программы соответствует требованиям действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и законодательных нормативно-правовых актов по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия и по условиям труда работающих

№ п/п	**Наименование нормативного документа**	**Регистрационный номер**
1	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002
2	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов»	ТР ТС 021/2011
3	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
4	Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР ТС 023 /2011
5	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
6	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
7	Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
8	Технический регламент Таможенного союза	ТР ТС 024/2011

	«Технический регламент на масложировую продукцию»	
9	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»	ТР ТС 015/2011
10	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
11	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»	ТР ТС 007/2011
12	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
13	Федеральный Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№ 52-ФЗ от 0.03.1999 (с изменениями и дополнениями)
14	Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ от 02.01.2000
15	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (в редакции изменений и дополнений №1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.03.2007 №13)	СП 1.1.1058-01
16	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4 3590-20
17	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
18	Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	СанПиН 1.3.3685-21
19	Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих объектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг	СП 2.1.3678-20
20	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий в борьбе с членистоногими имеющими эпидемиологическое и санитарно-гигиеническое значение»	СанПиН 3.5.2.3472-17
21	«Профилактика гриппа и других острых респираторных вирусных инфекций»	СП 3.1.2.3117-13
22	«Профилактика дифтерии»	СП 3.1.2.3109-13
23	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дератизационных мероприятий»	СП 3.5.3.3223-14
24	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности	СП 3.5.1378-03
25	«Профилактика сальмонеллеза»	СП 3.1.7.2616-10
26	«Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»	СП 3.1/3.2.3146-13
27	«Шум на рабочих местах, в помещениях жилых,	СН 2.2.4/2.1.8.562-96

	общественных зданий и на территории жилой застройки»	
28	«Оценка освещения рабочих мест»	МУ 2.2.4.706-98
29	«Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»	СанПиН 2.2.4.548-96
30	«Административные и бытовые здания. Актуализированная редакция СНиП 2.09.04-87 (с поправкой, с Изменением №1)»	СП 44.13330.2011
31	«Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
32	Приложение 15 «Методика оценки тяжести трудового процесса»	Р 2.2.2006-05
33	Приложение 15 «Методика оценки напряженности трудового процесса»	Р 2.2.2006-05
34	«Об утверждении ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»	Приказ Минсельхоза России от 27 декабря 2016
35	«Об утверждении перечня профессиональных заболеваний»	Приказ Минздравсоцразвития России от 22.04.2012 № 417н
36	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ Министерства здравоохранения РФ № 229 от 29.06.2000
37	«Об утверждения перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»	Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12 апреля 2011 № 302н

1. ПАСПОРТ ЮРИДАЧЕСКОГО ЛИЦА

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад компенсирующего вида № 49» муниципального образования города Братска является некоммерческой организацией, созданной для реализации гарантированного государством Российской Федерации права на получение детьми дошкольного образования, охраны и укрепления их физического и психического здоровья, развития индивидуальных особенностей.

Краткое наименование: МБДОУ «ДСКВ № 49»

Осуществляемые виды деятельности: реализация общеобразовательных программ дошкольного образования.

Учредителем Учреждения и собственником закрепленного за ним на праве оперативного управления имущества является муниципальное образование города Братска (далее - Учредитель). От имени муниципального образования города Братска функции и полномочия Учредителя в отношении Учреждения осуществляет администрация муниципального образования города Братска непосредственно, а также в лице отраслевого органа администрации муниципального образования города Братска - департамента

образования администрации города Братска и в лице функционального органа администрации города Братска - комитета по управлению муниципальным имуществом администрации города Братска в порядке, установленном соответствующим муниципальным правовым актом города Братска.

Юридический адрес: Российская Федерация, Иркутская область, город Братск, жилой район Центральный, улица Мира , 29В.

Фактический адрес места нахождения:

1) Российская Федерация, Иркутская область, город Братск, жилой район Центральный, улица Мира, 29В.

2) Российская Федерация, Иркутская область, город Братск, жилой район Центральный, улица Мира, 29В.

Учреждение филиалов и представительств не имеет.

Характеристика здания по адресу: улица Мира, 29В:

Размещение помещений учреждения по отношению к жилой застройке и другим объектам, соответствие требованиям санитарного законодательства: здание Учреждения - это двухэтажное типовое, отдельно стоящее здание в кирпичном исполнении, без подвала. Введено в эксплуатацию в 1965 г. Капитальный ремонт проведен в 1985 году. Территория благоустроена, озеленена, имеет металлическое ограждение, наружное электрическое освещение. Подъездные пути пешеходные дорожки выделены, имеют твердое покрытие. На территории Учреждения выделены игровая и хозяйственная зоны. Для каждой группы предусмотрены игровые площадки, оборудованные малыми формами, теневыми навесами.

Условия водоснабжения, канализирования, электро- и теплоснабжения: санитарно-техническое и гигиеническое состояние инженерных сетей удовлетворительное. Водоснабжение холодное, горячее - централизованное. Для питьевого режима используется кипяченая вода. Канализирование, электро- и теплоснабжение - централизованное. В качестве отопительных приборов используются алюминиевые секционные радиаторы. Отопительные приборы оборудованы съемными деревянными решетками.

Естественное освещение: основные помещения имеют естественное освещение. В качестве солнцезащитных средств используются внутренние, вертикально направленные жалюзи. Материал, используемый для жалюзи стойкий к воде, моющим и дезинфицирующим средствам.

Набор и площади основных и вспомогательных помещений:

Общая площадь здания – 1008,8 кв.м.

В Учреждении соблюдается принцип групповой изоляции. В учреждении оборудован единый входа с общей лестницей для 4 групп для детей дошкольного возраста, а групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход в здание и на игровую площадку. Сформировано 6 групп: «Ладушки», «Петушок», «Цветочный городок», «Сказочка», «Гнездышко», «Лукоморье».

На 1 этаже расположены: пищеблок, медицинский кабинет, процедурный кабинет, кабинет отдела кадров, физкультурный зал, массажный кабинет.

На 2 этаже расположены: музыкальный зал, кабинет заведующего, 2 кабинета логопеда, кабинет психолога.

Характеристика здания по адресу: улица Мира, 27Б:

Размещение помещений учреждения по отношению к жилой застройке и другим объектам, соответствие требованиям санитарного законодательства: здание Учреждения - это двухэтажное типовое, отдельно стоящее здание в кирпичном исполнении, обшито металлопрофиле. Введено в эксплуатацию в 1964 г. Территория благоустроена, озеленена, имеет металлическое ограждение, наружное электрическое освещение. Подъездные пути пешеходные дорожки выделены, имеют твердое покрытие. На территории Учреждения выделены игровая и хозяйственная зоны. Для каждой группы предусмотрены игровые площадки, оборудованные малыми формами, теневыми навесами.

Условия водоснабжения, канализирования, электро- и теплоснабжения: санитарно-техническое и гигиеническое состояние инженерных сетей удовлетворительное. Водоснабжение холодное, горячее - централизованное. Для питьевого режима используется кипяченая вода. Канализирование, электро- и теплоснабжение - централизованное. В качестве отопительных приборов используются алюминиевые секционные радиаторы. Отопительные приборы оборудованы съемными деревянными решетками.

Естественное освещение: основные помещения имеют естественное освещение. В качестве солнцезащитных средств используются внутренние, вертикально направленные жалюзи. Материал, используемый для жалюзи стойкий к воде, моющим и дезинфицирующим средствам.

Набор и площади основных и вспомогательных помещений:

Общая площадь здания – 902,7 кв.м.

В Учреждении соблюдается принцип групповой изоляции. В учреждении оборудован единый входа с общей лестницей для 4 групп для детей дошкольного возраста, а групповые ячейки для детей раннего возраста имеют самостоятельный вход в здание и на игровую площадку. Сформировано 6 групп: «Топтыжки», «Кисонька-Мурысонька», «Звездочки», «Солнечный зайчик», «Боровичок», «Белоснежка».

На 1 этаже расположены: пищеблок, медицинский кабинет, процедурный кабинет, прачечная, кабинет заведующего хозяйством, операторная.

На 2 этаже расположены: музыкальный зал, кабинет старшего воспитателя, кабинет психолога, кабинет сурдолога.

2. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДСТВЕ

2.1. Характеристика производства

Конечная продукция, выпускаемая в Учреждении, является готовой продукцией для непосредственного употребления в пищу и не требует специальной подготовки перед употреблением.

Все протекающее процессы по изготовлению качественной и безопасной продукции общественного питания четко и понятно представлены для персонала.

Система ХАССП распространяется на все процессы производства, хранения, реализации продукции общественного питания при оказании услуг общественного питания.

План ХАССП является указанием для внутренней деятельности Учреждения.

Продовольственное сырье и пищевые продукты поступают в Учреждение по подъездным путям автомобильным транспортом. Приём пищевой продукции проводится при наличии сопроводительных документов, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность (качественные удостоверения, сертификаты соответствия, декларации о соответствии). Разгрузка осуществляется вручную.

Технологический процесс оснащен исправным современным технологическим и холодильным оборудованием, обеспечивающим выпуск продукции высокого качества.

Свободный доступ к технологическому оборудованию обеспечен. Это позволяет адекватное обслуживание и чистку, функционирование в соответствии с предназначением и содействие правильным санитарным процедурам, включая мониторинг. В случае если оборудование неисправно на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация. В наличии промаркированный для сырых и готовых пищевых продуктов кухонный инвентарь, кухонная посуда.

Для хранения сырья имеются кладовые. Для хранения запаса скоропортящегося сырья имеется холодильное оборудование. Определены процедуры, обеспечивающие соблюдение условий хранения: контроль температурного режима хранения скоропортящегося сырья; хранение сырья на поддонах и стеллажах; соблюдение сроков хранения пищевых продуктов; соблюдение товарного соседства и норм складирования пищевых продуктов.

Заключен договор на оказание услуг с аккредитованной испытательной лабораторией по осуществлению контроля готовой продукции и поступающего сырья по показателям безопасности и качества. Периодичность контроля соблюдается.

Ежедневная уборка производственных, вспомогательных, складских помещений, проводится с применением моющих и дезинфицирующих средств. Генеральные уборки

помещений проводятся по графику, утвержденному заведующим Учреждения с отметкой в журналах.

Хранение моющих и дезинфицирующих средств осуществляется в специально выделенных местах.

Для сбора отходов и мусора в помещениях установлены емкости с крышками которые очищаются по мере их наполнения.

Содержание рабочих мест в чистоте и уборка их в конце смены возлагается на работающих, на этих процессах.

Санитарная обработка технологического оборудования производится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Для обработки технологического оборудования и инвентаря применяются дезинфицирующие и моющие средства, разрешенные к использованию на предприятиях пищевой промышленности.

Водоснабжение и канализация централизованные от городских инженерных сетей, выполнены в соответствии со всеми нормами и правилами. Контроль качества воды (водоканал) по санитарно-химическим и микробиологическим показателям осуществляется аккредитованной испытательной лабораторией по заключенному с ними договору на оказание услуг.

Отопление предприятия осуществляется от городских сетей. Параметры теплоносителей приняты для горячей воды 150 – 170°С. Производственные цеха и вспомогательные помещения обеспечены отоплением. Нагревательные устройства доступны для санитарной обработки и ремонта, содержатся в чистоте и исправности.

На пищеблоке и складе над технологическим оборудованием, являющемся источниками выделений тепла, газов, установлена механическая система вентиляции – приточно-вытяжная с механическим побуждением способствующая:

- минимизации воздушных инфекций, например, инфицирования от аэрозолей и каплей конденсата;
- контролирования окружающей температуры;
- контролирования запахов, которые могут влиять на пригодность продукта;
- контролирования влажности, где необходимо, для обеспечения безопасности и пригодности продуктов.

Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Параметры микроклимата на рабочих местах соответствуют требованиям СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

Освещение комбинированное: естественное за счет оконных проемов, искусственное – с помощью люминесцентных ламп. Светильники оборудованы защитными арматурами для предотвращения попадания влаги, пыли и осколков в пищу. Оконные проемы доступны для проведения уборки, осмотра и ремонта, содержатся в чистоте и исправности.

В Учреждении созданы все условия для соблюдения правил личной гигиены. Имеются раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, снабжены дозаторами для жидкого мыла и полотенцами для рук.

К работникам предъявляются требования к соблюдению правил личной гигиены:

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате;
- перед началом работы и после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду и перчатки, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- запрещается застегивать санитарную одежду булавками, иголками, хранить в карманах сигареты, сотовые телефоны, деньги и др. личные вещи;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте;
- не принимать пищу и не курить на рабочем месте;

- содержать рабочее место в чистоте и порядке;

- при появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

- в гардеробных личные вещи и обувь персонала хранить раздельно от санитарной одежды.

Все сотрудники ознакомлены с требованиями к соблюдению правил личной гигиены. Выполнение требований контролируется администрацией.

Все работники Учреждения обеспечены достаточным количеством спецодежды. Для хранения личной одежды и спецодежды имеются бытовые помещения. Спецодежда стирается и меняется своевременно.

Работающий персонал Учреждения проходит обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры, а также санитарно-гигиеническое обучение, по окончании которого сдает экзамен. В личных медицинских книжках по результатам медицинского осмотра и прохождения гигиенического обучения ставится отметка о допуске к работе. Работники, не прошедшие обязательного медицинского осмотра, не прошедшие гигиенического обучения, а также имеющие медицинские противопоказания не допускаются к работам, связанным с производством пищевой продукции.

В Учреждении определен перечень документации по контролю за личной гигиеной персонала:

- соблюдение сроков прохождения работниками профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации: личные медицинские книжки работников

- гигиенический журнал (осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний).

Технологический контроль качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям осуществляется с периодичностью, указанной в программе производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий аккредитованной испытательной лабораторией по заключенному договору на оказание услуг. Результаты лабораторных исследований (протоколы лабораторных исследований) хранятся в Учреждении.

Хранение пищевой продукции осуществляется в складских помещениях и холодильном оборудовании с соблюдение надлежащих условий хранения и температурного режима.

Санитарно-техническое состояние складских помещений поддерживается в соответствии с санитарными требованиями: склады сухие, оборудованы поддонами, все сырье хранится на поддонах.

В Учреждении с целью обеспечения безопасности пищевой продукции предусмотрены обязательные меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц. Обеспечена защита от проникновения в производственные помещения животных, том числе грызунов – плотно закрывающиеся двери, своевременное восстановление отверстий в стенах и полах, закрытие отверстий сетками или решетками. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой. Обслуживание предприятия по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированным учреждением, имеющим лицензию на право деятельности.

Проводится лабораторный контроль смывов с оборудования и инвентаря по микробиологическим показателям (на наличие яиц гельминтов, на сальмонеллез, на стафилококк, на наличие бактерий группы кишечной палочки). Лабораторный контроль смывов осуществляется аккредитованной испытательной лабораторией.

2.2. Перечень выпускаемой продукции

Конечная продукция, выпускаемая в Учреждении, является готовой продукцией для непосредственного употребления в пищу, не требует специальной подготовки перед употреблением.

Кулинарная продукция общественного питания собственного производства группируется по сходным свойствам (рисунок 1):

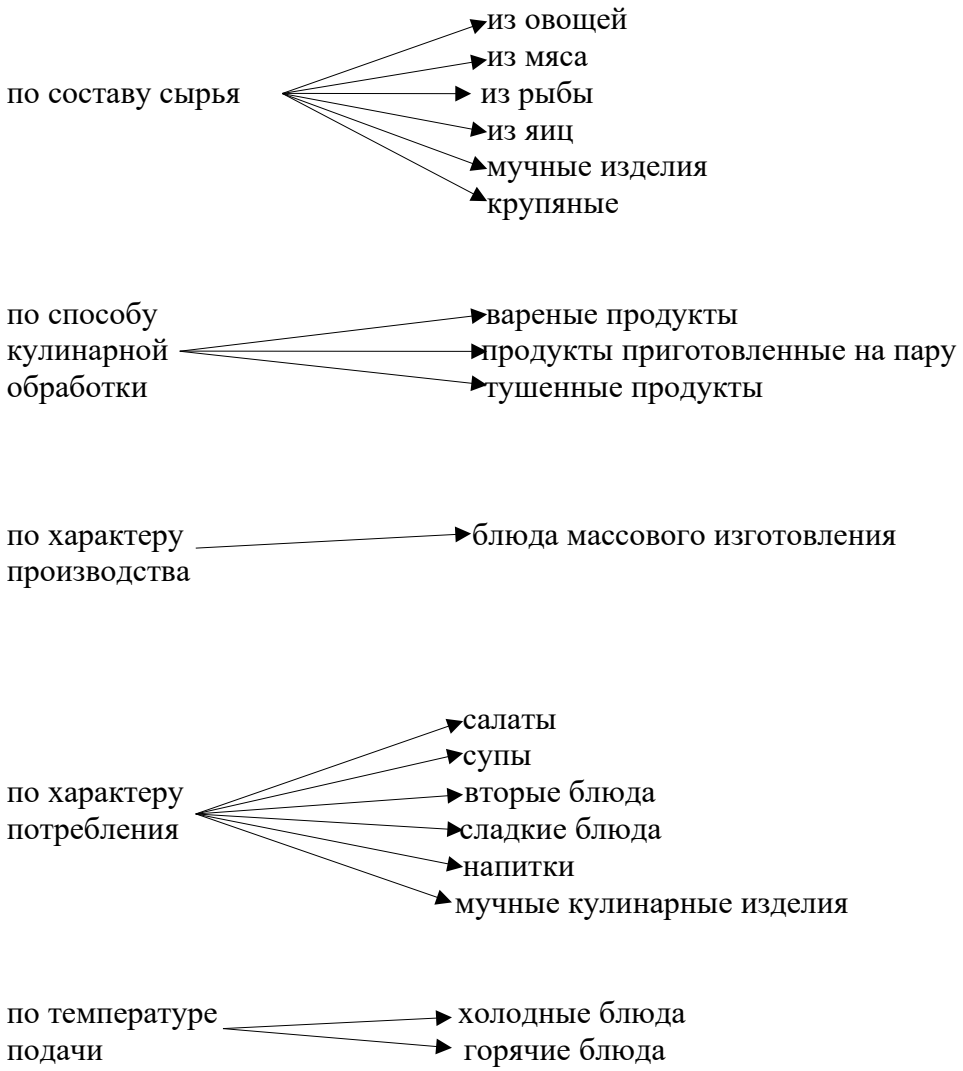


Рисунок 1. Группировка кулинарной продукции общественного питания собственного производства по сходным свойствам

Пищевая продукция не имеет противопоказаний, за исключением индивидуальной непереносимости компонентов продукции.

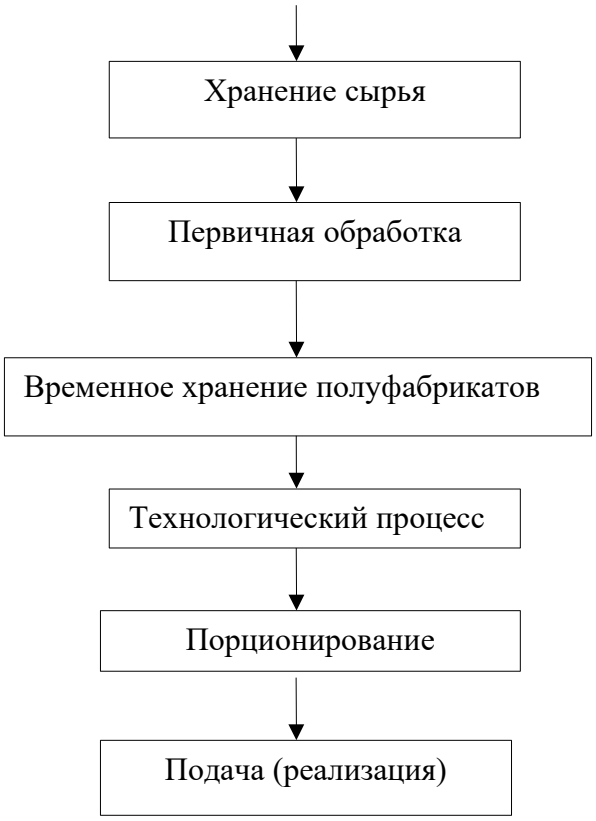
2.3.Технологические схемы, этапы производства

Технологические схемы описывают последовательность производства пищевой продукции с момента введения в производственный поток сырья, полуфабрикатов, дальнейшей их переработки, выдачу готовой продукции, удаление отходов.

Вне зависимости от вида сырья, способов разделки, обработки и других факторов, любой из выпускаемых предприятием видов продукции проходит следующие основные этапы своего жизненного цикла.

Таблица 3 – Основные этапы жизненного цикла продукции общественного питания

Приемка сырья



Кулинарная продукция изготавливается в соответствии с требованиями технологических карт.

2.4. Блок-схемы технологических процессов производства продукции

Подготовка овощей к использованию
Входной контроль, приемка и подготовка яиц к использованию
Входной контроль, приемка и подготовка к использованию мясного сырья и изготовление кулинарных изделий из мясного сырья
Входной контроль, приемка и подготовка к использованию гастрономических товаров
Входной контроль, приемка и подготовка рыбы к использованию и изготовление из нее кулинарных изделий
Входной контроль, приемка и подготовка мяса птицы к использованию и изготовление кулинарных изделий из мяса птицы
Технологическая схема приготовления салатов
Технологическая схема приготовления первых блюд
Технологическая схема приготовления гарниров
Технологическая схема приготовления напитков
Технологическая схема приготовления мучных кулинарных изделий

Входной контроль сырья и материалов

Входной контроль:
-Предоставление поставщиком полного пакета сопроводительной документации, позволяющей идентифицировать продукт и материалы, подтверждающий безопасность поставленного продукта. Документы оформлены в установленном законодательством порядке:
-ветеринарное свидетельство (справка) для продукции животного происхождения (мясо и мясопродукты, рыба и рыбопродукты, мясо птицы, полуфабрикаты из мяса и мяса птицы, яйца куриные пищевые и т.д.)
-декларация или сертификат соответствия , свидетельство о государственной регистрации
- товарно-транспортная накладная
- иные документы, связанные со спецификой продукта, материалов
- поставка произведена на чистом автотранспорте, водитель-экспедитор имеет санитарную книжку
-температурный режим в кузове соответствует температуре хранения поставленного товара
- температура в толще товара соответствует виду продукта (для охлажденной и замороженной продукции)
-идентификация продукции, в т.ч.оценка маркировки/ соответствие маркировки представленной документации
-соответствие поставленного продукта естественным характеристикам
-контроль срока годности (дата выработки, маркировка срока годности)
-Прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства

Соответствие требованиям

Нет

Да

Размещение на склады организации

Несоответствие продукции:
-принятие решения о мерах коррекции:
-запрос недостающих товаросопроводительных документов
-лабораторные испытания при необходимости или возврат поставщику
-отправка рекламации поставщику продукции
-маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметкой «возврат», обособление продукта

ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И МАТЕРИАЛОВ

Размещение сырья и материалов на складах и в местах хранения организации согласно правил:
-товарное соседство
-опасное/неопасное
-ПД-ПО (Первым Доставлен -Первым Отправлен)
-«Края полки» (ротация продукта одного вида, поступившего ранее, чем следующая партия к краю полки)

Размещение на складах произведено

По температурным характеристикам

- Продукция замороженная – в низкотемпературные камеры, лари, холодильники с Т-режимом –от минус 12°С до минус 22°С
- Среднетемпературная продукция – в холодильное оборудование с Т-режимом от +2°С до +8°С
- Продукция, не требующая режима поддержания температуры на профильных складах (сухой склад: влажность -75%, Т-режим -25°С)

По видам продукции

- Мясо, мясо птицы
- Рыба и морепро-дукты
- Гастроно -мия
- Овощи, фрукты, зелень
- бакалея
- Сыпучие: мука, сахар, соль, панировки
- аллергены

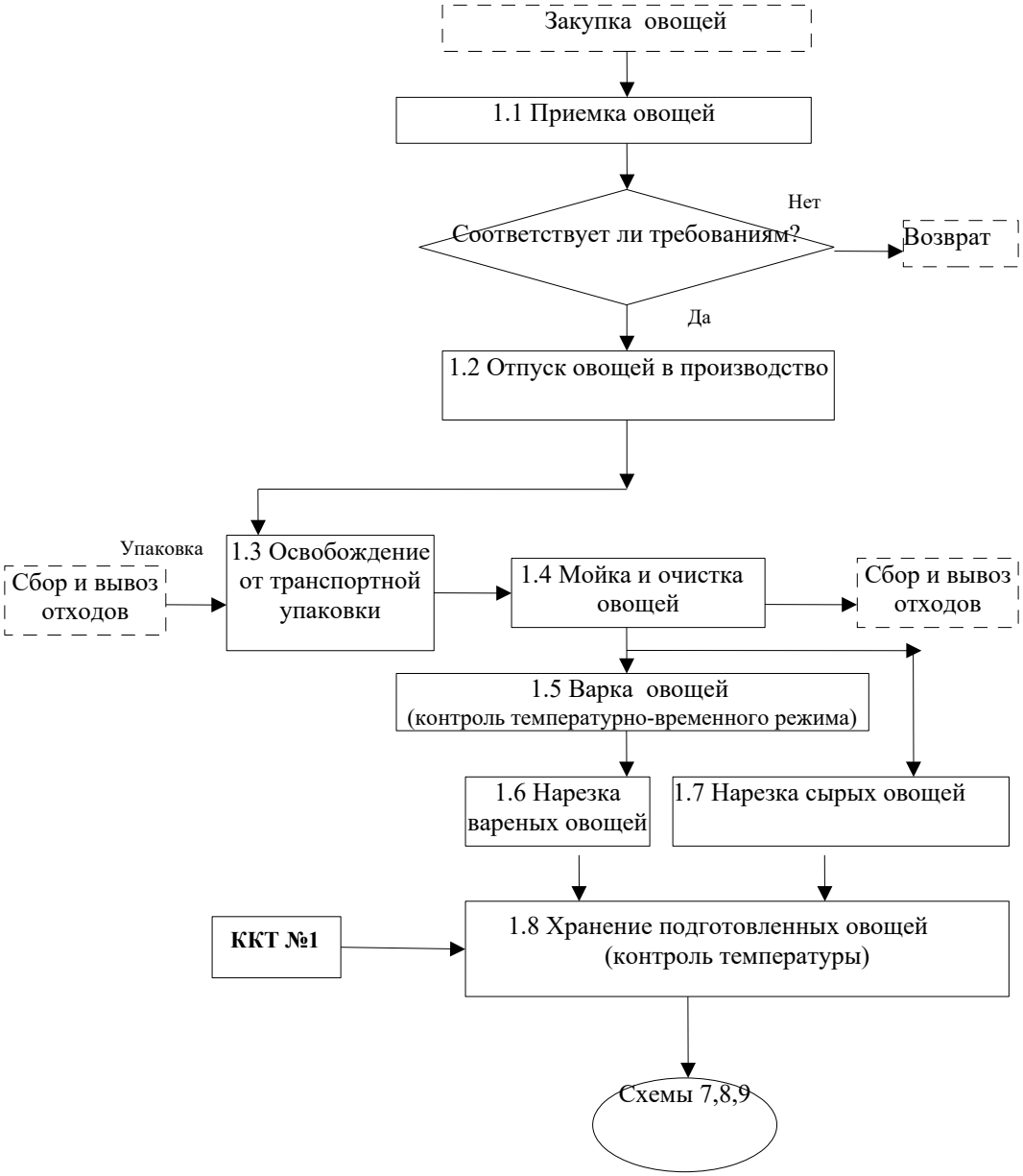
По видам материалов

- Материалы, необходимые для жизнедеятельности организации
- Химические, дезинфицирующие средства
- Материалы, требующие особого контроля и учета

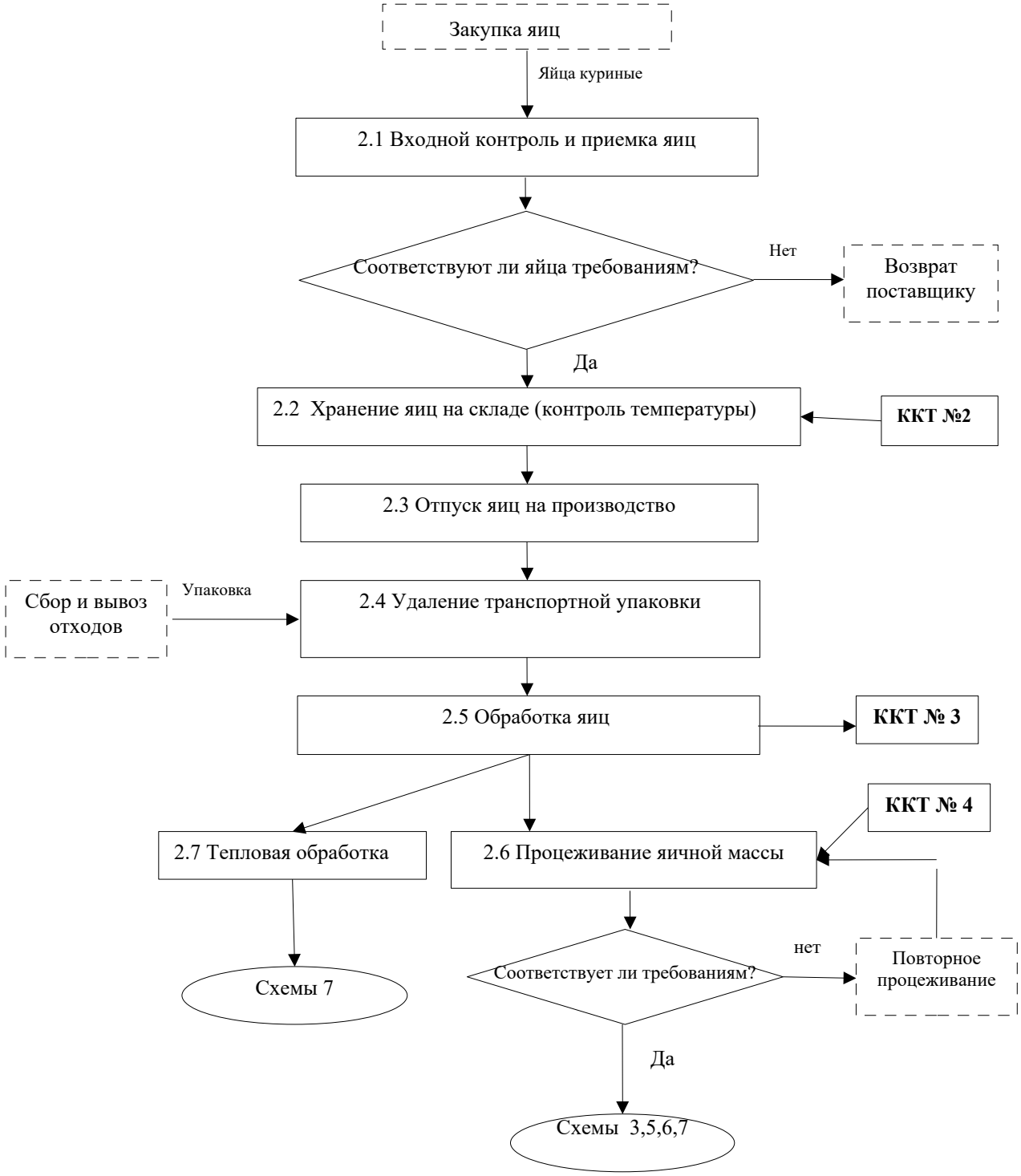
-Хранение продуктов и материалов должно происходить при постоянном мониторинге:
-органолептических свойств, качества продукции и материалов в процессе хранения
- сроков годности продуктов
- исправности холодильного оборудования
- температуры и влажности в складах

- Забор сырья со складов и его оценка при поступлении в производство
Хранение производится не ниже 20 см от пола на полках и поддонах
При заборе продукта в переработку необходима оценка на пригодность для использования

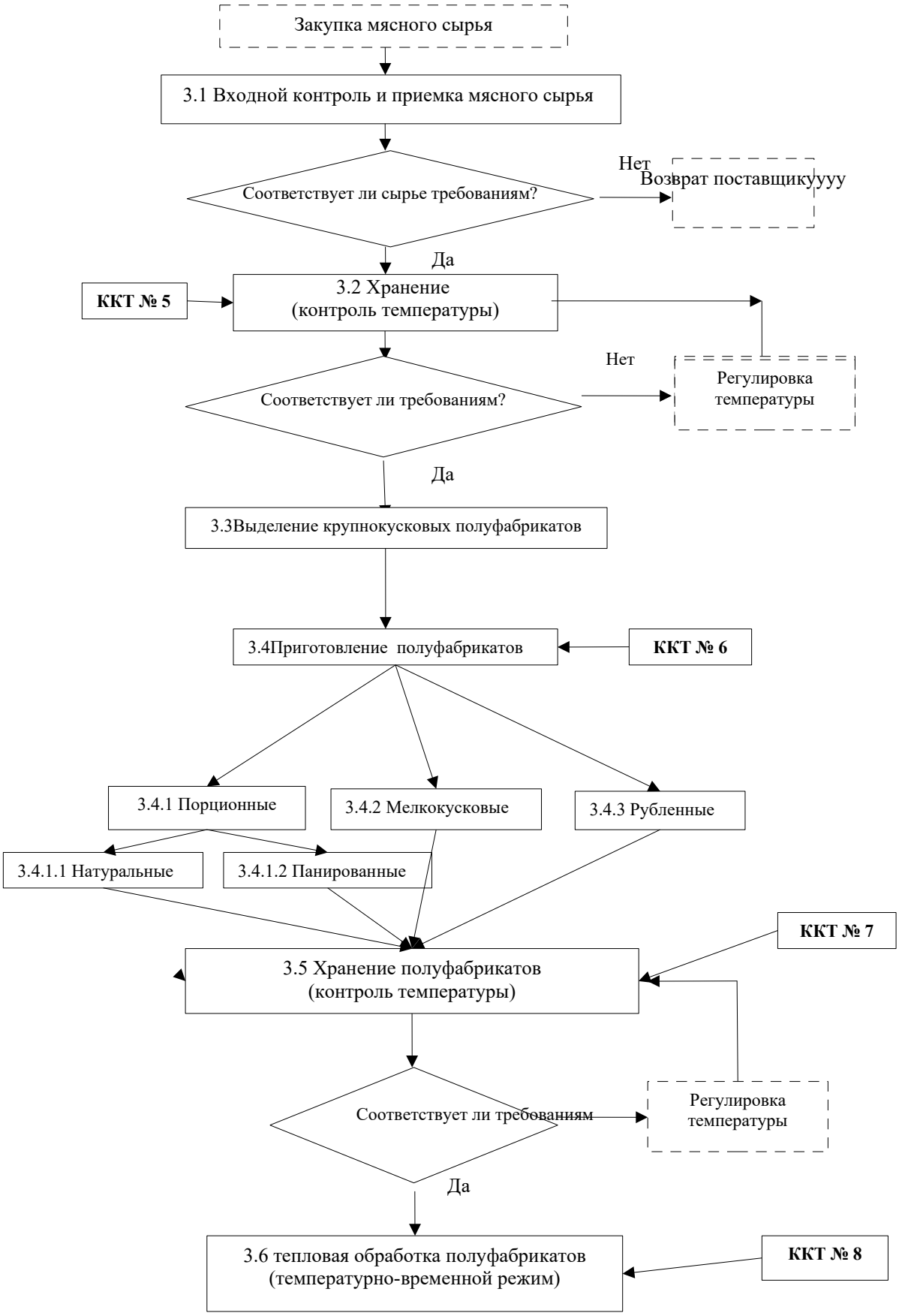
1. Подготовка овощей к использованию



2. Входной контроль, приемка и подготовка яиц к использованию



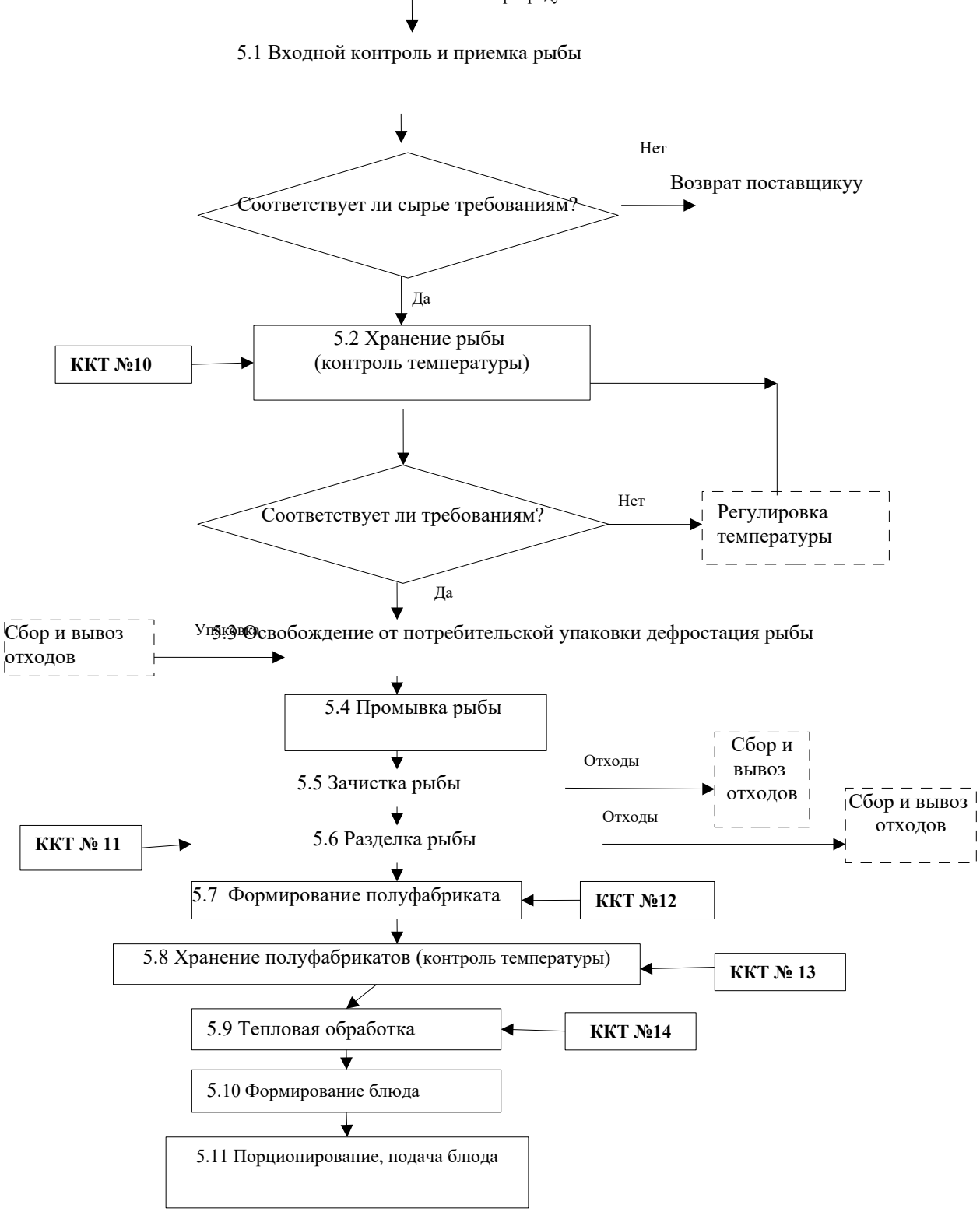
3.Входной контроль, приемка и подготовка мясного сырья к использованию и приготовлению кулинарных изделий из мясного сырья



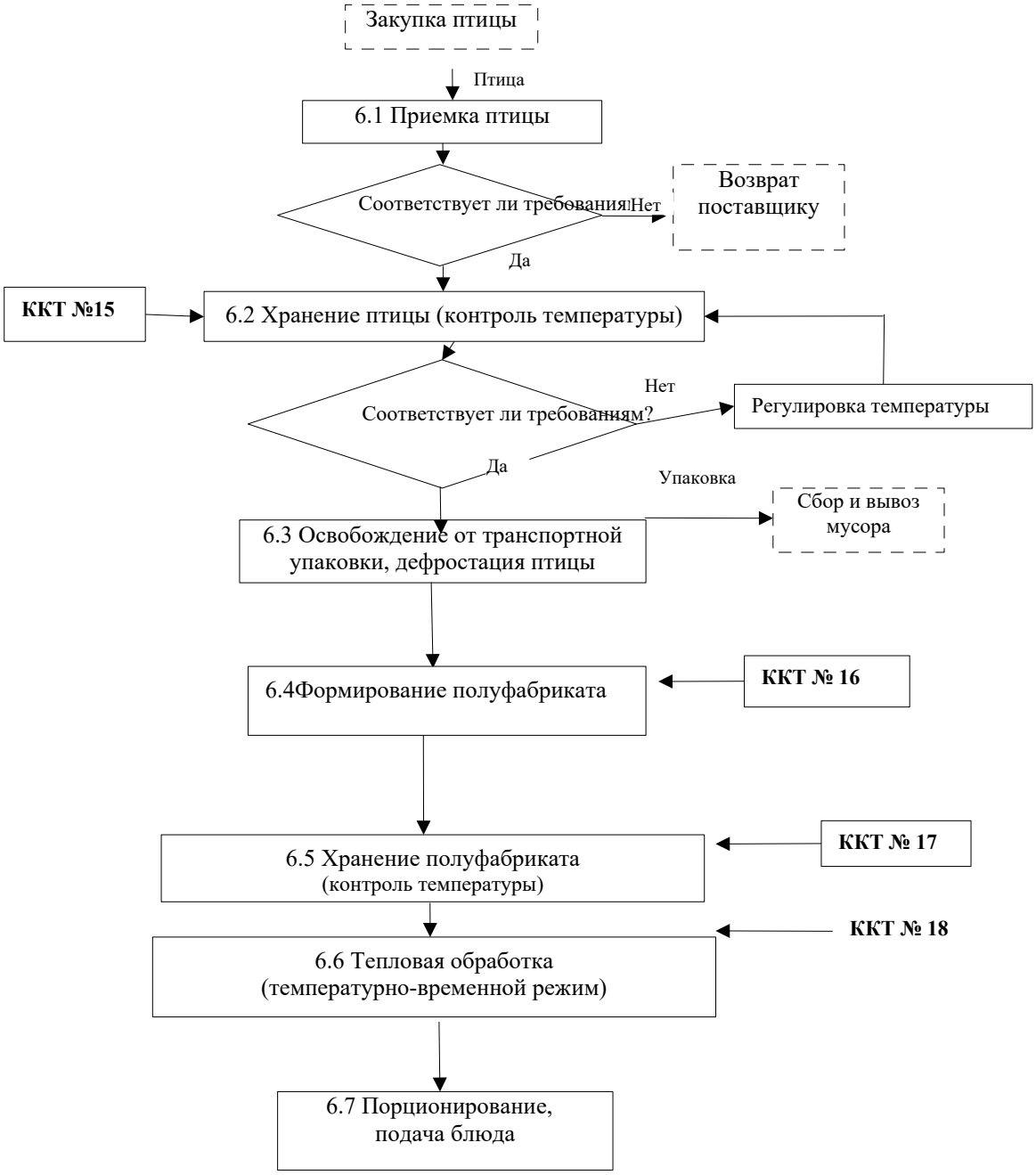
4.Входной контроль, приемка, подготовка к использованию гастрономических продуктов

5. Входной контроль, приемка и подготовка рыбы к использованию и приготовлению кулинарных блюд

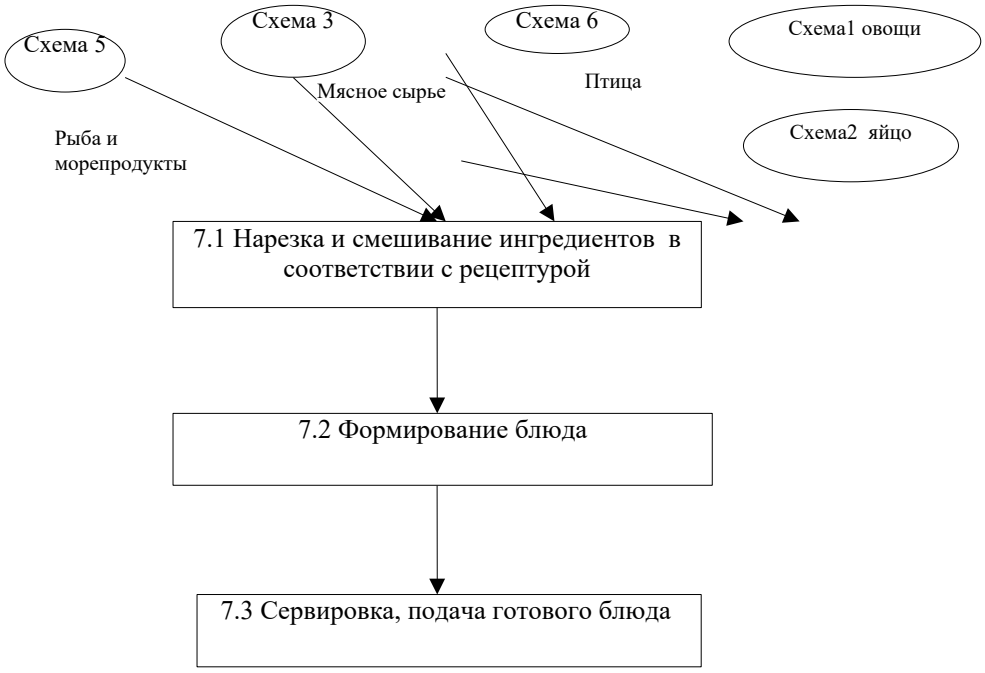
Закупка рыбы



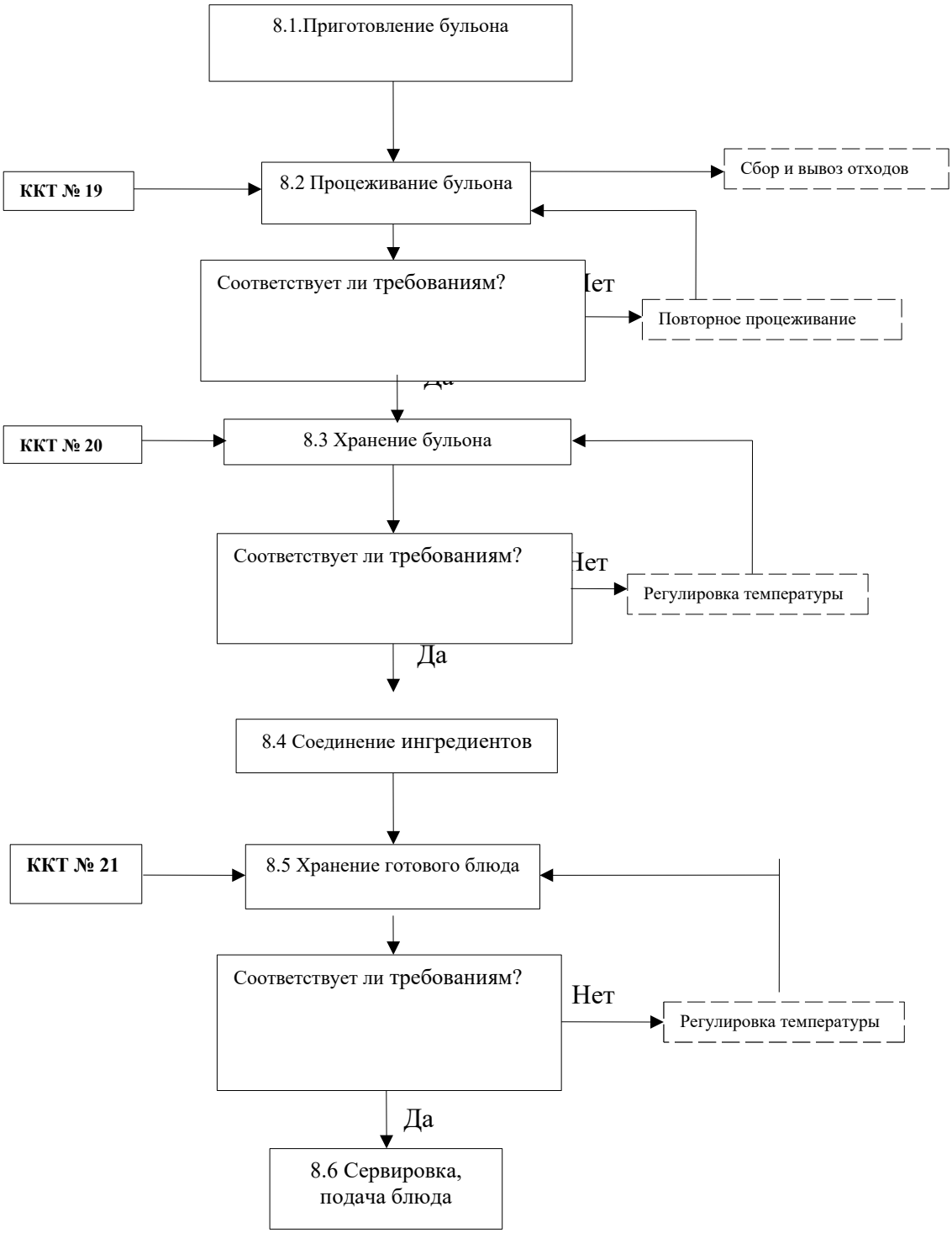
6. Входной контроль, приемка и подготовка мяса птицы к использованию и изготовлению кулинарных блюд



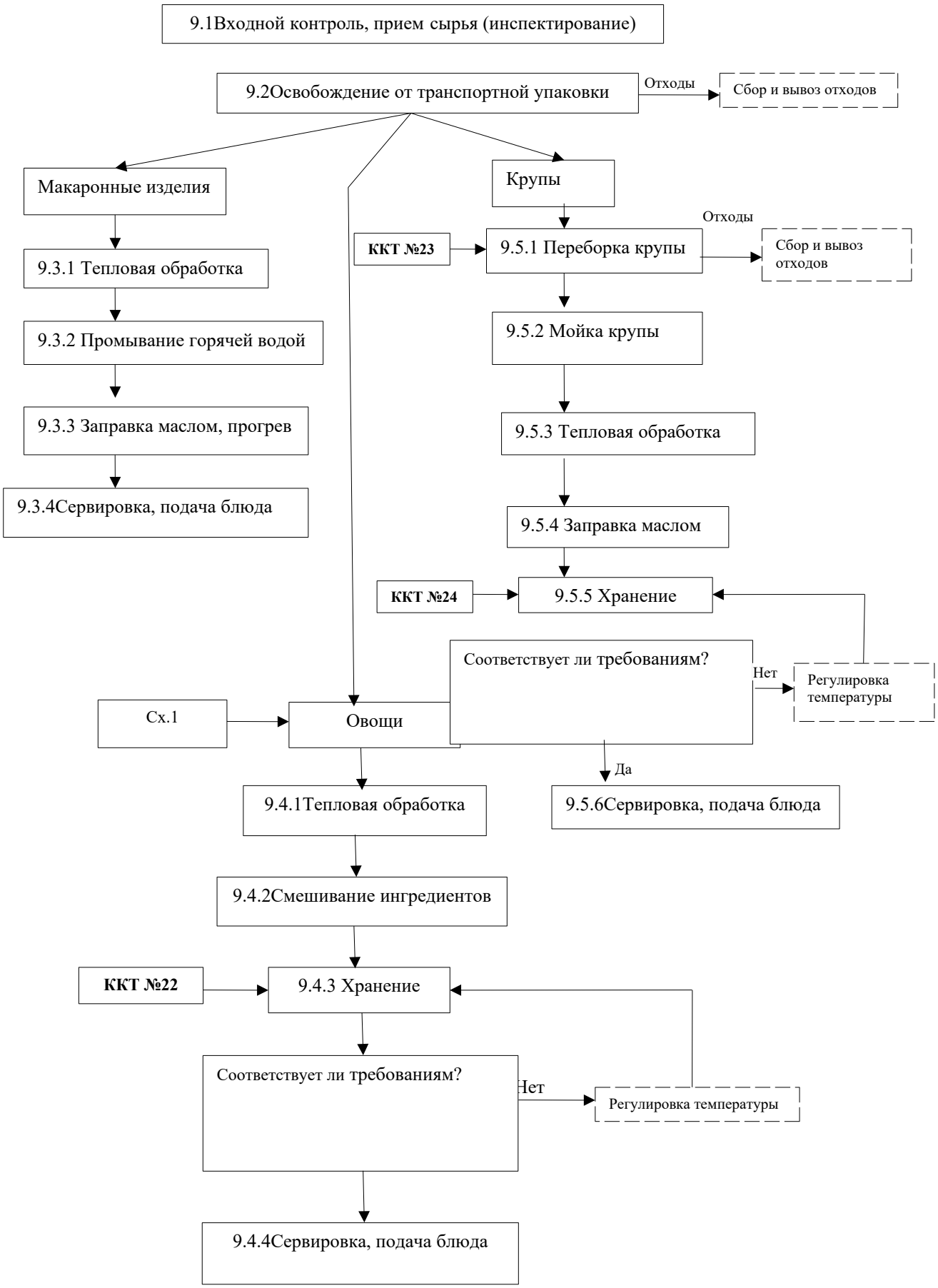
7. Технологическая схема приготовления салатов



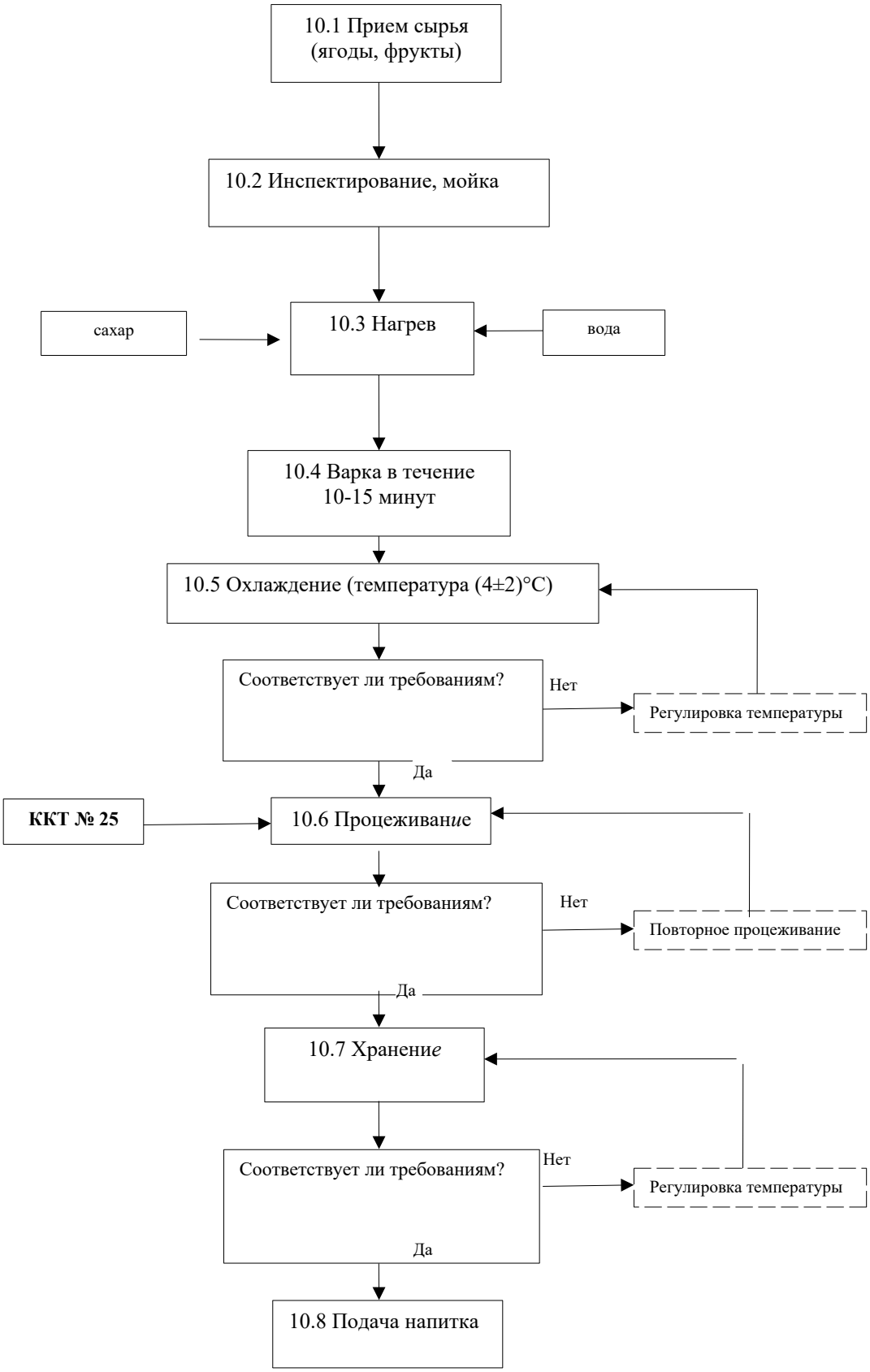
8. Технологическая схема приготовления первых блюд


8.1.Приготовление бульона
ККТ № 19
8.2 Процеживание бульона
Сбор и вывоз отходов
Соответствует ли требованиям?
Нет
Повторное процеживание
Да
ККТ № 20
8.3 Хранение бульона
Соответствует ли требованиям?
Нет
Регулировка температуры
Да
8.4 Соединение ингредиентов
ККТ № 21
8.5 Хранение готового блюда
Соответствует ли требованиям?
Нет
Регулировка температуры
Да
8.6 Сервировка, подача блюда

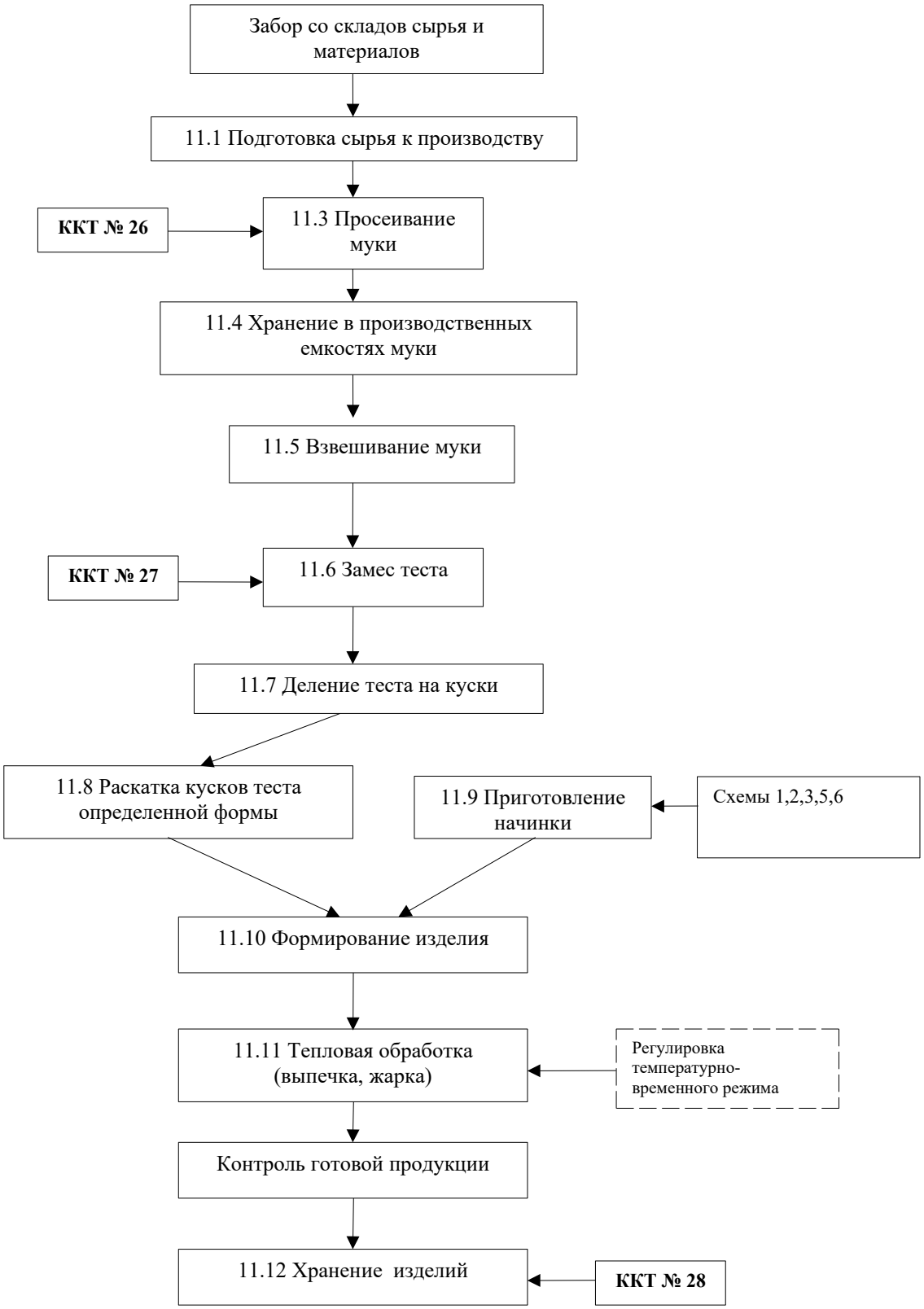
9. Технологическая схема приготовления гарниров



10. Технологическая схема производства напитков



11. Технологическая схема производства мучных кулинарных изделий



3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

3.1 Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля в Учреждении:

- заведующий Учреждением;
- медицинская сестра;
- заместитель заведующего по АХР;
- старший воспитатель.

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

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

1. Выполнять требования программы производственного контроля;
2. Выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический и ветеринарно-санитарный надзор;
3. Обеспечивать безопасность для здоровья человека вырабатываемой продукции общественного питания
4. Осуществлять производственный контроль (в том числе посредством проведения лабораторных исследований и испытаний) за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при производстве, хранении и реализации продукции общественного питания;
5. Осуществлять гигиеническое обучение работников предприятия
6. При выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля, принимать меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить деятельность или выполнение отдельного технологического процесса, эксплуатацию оборудования;
- сообщить об аварийной ситуации в диспетчерскую службу;
- информировать об аварийной ситуации администрацию города Братска, Федеральную службу по надзору защиты прав потребителей и благополучия населения территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в городе Братске, Братском и Нижнеилимском районе, подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области;
- прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции, безопасной (безвредной) для человека;
- в случае выявления несоответствия продукции, организовать изъятие данной партии из оборота, поместить ее на ответственное хранение до получения постановления соответствующих уполномоченных контролирующих органов о дальнейшем использовании, утилизации или уничтожении данной партии.
- после устранения аварийной ситуации провести дезинфекционные мероприятия.

3.3 Ответственность должностных лиц за осуществление программы производственного контроля

3.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на заведующего Учреждением.

3.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность производственного контроля возлагается на заведующего Учреждением, а также на аккредитованный испытательный лабораторный центр в соответствии с договором на оказание услуг по лабораторному контролю.

3.3.3. За нарушение санитарного и ветеринарного законодательства для заведующего Учреждением устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4. МЕРОПРИЯТИЯ, ПРЕДУСМАТРИВАЮЩИЕ ОБОСНОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЧЕЛОВЕКА И СРЕДЫ ОБИТАНИЯ

Мероприятиями, предусматривающие обоснование безопасности оказываемых услуг для человека, являются:

- ведение ответственными лицами (п.3.1.) производственного контроля за соблюдением санитарных правил, санитарно-противоэпидемических, санитарно-гигиенических (профилактических) и ветеринарно-санитарных мероприятий;
- поддержание порядка и условий содержания территории, соответствующих санитарным правилам;
- соблюдение условий сбора, накопления, вывоза и утилизации отходов производства и потребления в соответствии с требованиями санитарных правил;
- соблюдение требований ветеринарного законодательства в части безопасности используемого сырья;
- проведение лабораторных исследований выпускаемой продукции и питьевой воды;
- проведение лабораторных исследований контроля качества дезинфекции объектов производственной среды (производственного оборудования, инвентаря, тары, рук);
- проведение дезинфекции оборудования и инвентаря;
- проведение дезинфекции холодильного оборудования;
- проведение дезинсекции;
- проведение дератизации;
- проведение периодических медицинских осмотров персонала в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- профилактика заболеваний путем проведения медицинских осмотров, вакцинации персонала;
- обучение персонала правилам выполнения требований санитарного законодательства и санитарных норм;
- выдача работникам моющих и дезинфицирующих средств; контроль над наличием запаса дезинфицирующих средств и правильностью приготовления дезинфицирующих растворов; определение профессий работников организации, для которых установлено право на ежемесячное получение смывающих и обезвреживающих средств.
- выдача работникам спецодежды, спецобуви;
- принятие мер по предотвращению возможных аварийных ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;
- проведение специальной оценки условий труда в соответствии с требованиями действующего законодательства.

5. ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ, ИСПЫТАНИЙ

Таблица 4

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	Регистрационно-учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
1	Входной контроль показателей качества и безопасности поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов	продовольственное сырье и пищевые продукты	Наличие сопроводительных документов, подтверждающих качество и безопасность поступившего сырья и продуктов	Каждая партия сырья и продуктов	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» Приказ Минсельхоза России от 27.12.2016 № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка	Кладовщик	Сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье и пищевую продукцию, погашенный ветеринарный сопроводительный документ в системе ФГИС «Меркурий»	Возврат поставщику
			Визуальный контроль сырья и продуктов: - внешний вид; - цвет; - запах					
			Требования к упаковке и маркировке: - соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации - соответствие упаковки и маркировки товара требованиям законодательно-нормативных актов, государственных стандартов (объем информации, наличие					

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	Регистрационно-учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
			текста на русском языке и т.д.)		оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»			
2	Контроль на этапах хранения и технологических процессов производства продукции общественного питания	Процессы хранения	Контроль температурного режима холодильного оборудования	ежедневно	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»	Кладовщик	Журнал учета 1. температурного режима холодильного оборудования 1.	1Органолептическая оценка продукции и принятие решения о годности продукции или о необходимости ее утилизации. 2. Установление причины несоответствия и ее устранение
			Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и готовой продукции	ежедневно	СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов	Кладовщик	Информация на маркировке, сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье	
			Вода питьевая (холодная): - санитарно-химические показатели, -микробиологические показатели	один раз в год (одна проба) два раза в год (одна проба)	СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Установление причины несоответствия и ее устранение

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	Регистрационно-учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
			сырье и пищевые продукты	один раз в год (три пробы)	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»			
		Готовая кулинарная продукция						
			Лабораторные исследования: -органолептические показатели - микробиологические показатели - физико-химические показатели - уровни содержания потенциально-опасных химических веществ - калорийность Контроль за соответствием наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, наименованиям в технологических документах Наличие и хранение суточных проб от каждой партии приготовленной пищевой продукции	каждая партия два раза в год (три пробы) два раза в год (три пробы) один раз в год (одна проба) один раз в год каждая партия ежедневно	ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов» ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Федеральный закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг Кладовщик Повар детского питания	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Установление причины несоответствия и ее устранение
3	Производственная	Условия труда на	Проведение		Р 2.2.2006-05 Гигиена	Аккредитованная	Акты отбора проб	Разработка и

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	Регистрационно-учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
	среда	рабочем месте (рабочей зоне)	инструментального контроля и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочем месте и рабочей поверхности: Физические факторы: - параметры микроклимата - освещенность Физиологоэргономические исследования: физические, динамические нагрузки, масса поднимаемого и перемещаемого груза вручную, стереотипные рабочие движения, статические нагрузки, рабочая поза, перемещение в пространстве, интеллектуальные нагрузки, сенсорные нагрузки, эмоциональные нагрузки, монотонность нагрузок, режим работы; наличие средств индивидуальной защиты Химические факторы: - вредные вещества 3-го и 4-го класса опасности	один раз в год (одна точка) один раз в год (одна точка) При специальной оценке условий труда При вводе в эксплуатацию, при проведении реконструкций и модернизаций технологических процессов	труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий СП 1.1.2193-07 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. (Изменения и	испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	внедрение дополнительных мероприятий по оздоровлению условий труда

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	Регистрационно-учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
			(содержание пыли, аэрозолей и других загрязняющих воздух рабочей зоны веществ, смеси, в том числе вещества биологической природы, получаемые химическим синтезом (при наличии источников)	Один раз в год	дополнения N 1 к СП 1.1.1058-01) СанПиН 1.2.3685-21 Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания СанПиН 2.2.4.548-96 Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений Приказ от 12.04.2011 № 302н Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации «Об утверждения перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические			

№ п/п	Наименование объекта производственного контроля	Объект исследования и (или) исследуемый материал	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований	Нормативная, нормативно-техническая и методическая документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Исполнитель	Регистрационно-учетная документация	Корректирующие действия в случае несоответствия
					медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда			
4	Санитарно-эпидемиологический режим Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, тары Санитарная обработка рук работников	Технологическое оборудование, инвентарь (смывы с поверхностей) Руки рабочих, занятых на ручных операциях (смывная вода)	- выявление БГКП; - выявление бактерий рода сальмонелла; - выявление бактерий рода Proteus	два раза в год (общее количество - 20)	СанПиН 2.3/2.4 3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Аккредитованная испытательная лаборатория в соответствии с договором на оказание услуг	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий	Внеплановая санитарная обработка (мойка и дезинфекция) с последующим микробиологическим контролем

6. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ, ПРОВЕДЕНИЕ КОТОРЫХ НЕОБХОДИМО ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ, ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Лицами, ответственными за проведение производственного контроля осуществляются следующие мероприятия.

Таблица 5

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность	Регистрационно-учетная документация
1	Проверка качества поступающего сырья (документальная и органолептическая), а также сроков и условий ее транспортирования, хранения и реализации	каждая партия	Сертификаты соответствия, декларации о соответствии на сырье, погашенный ветеринарный сопроводительный документ в системе ФГИС «Меркурий»,
2	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие сырья, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря и т.д.	каждая партия	Счета-фактуры, товарные накладные Сертификаты соответствия, декларации о соответствии
3	Контроль температуры воздуха внутри холодильного оборудования	ежедневно	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
4	Соблюдение сроков прохождения работниками профессиональной гигиенической подготовки, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации	ежегодно	Личные медицинские книжки работников
5	Соблюдение периодичности и режима дезинфекции помещений Соблюдение режима мойки оборудования, инвентаря и тары. Обеспечение дезинфицирующими и моющими средствами	ежемесячно ежедневно ежедневно	График санитарных дней, журнал проведения генеральных уборок Журнал учета дезинфицирующих средств
6	Организация проведения лабораторных исследований кулинарной продукции, сырья, воды, контроля эффективности текущей уборки и дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря, измерения параметров физических факторов	в соответствии с программой производственного контроля	Акты отбора проб и протоколы лабораторных исследований аккредитованных лабораторий
7	Обеспечение проведения работ по дератизации и дезинсекции помещений	согласно графика	Договоры и акты приема выполненных работ по договорам на проведение дератизации, дезинсекции
8	Соблюдение правил личной гигиены.	Ежедневно	Журнал «Осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний»

7. АНАЛИЗ РИСКОВ И ВЫБОР УЧИТЫВАЕМЫХ ОПАСНЫХ ФАКТОРОВ

Объектами анализа опасностей в предприятии приняты: сырье, поставщики, процессы приемки входящего сырья, материалов, условия хранения и складского движения, производственные процессы, готовая продукция, производственная гигиена, ответственность и полномочия всего персонала.

В рамках системы ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1-2001 рассматриваются три основные вида опасностей, угрожающих безопасности пищевой продукции:

- *биологические* - возникают в результате действия живых организмов, в том числе микроорганизмов, простейших, паразитов и т.д., их токсинов и продуктов их жизнедеятельности, которые опасны для человека и вызывают инфекционные заболевания и пищевые интоксикации. Биологические опасные факторы могут попадать в готовую пищевую продукцию из сырьевого материала, а также могут быть занесены извне работниками, занятыми на основном производстве, при непосредственном контакте с пищевым сырьем и (или) пищевой продукцией.

- *химические* - непреднамеренно попавшие в пищу химикаты (пестициды, гербициды, чистящие средства и пр.); продукты растительного, животного или микробного метаболизма (например, афлатоксины); намеренно добавляемые в пищу химикаты (консерванты, пищевые добавки); загрязнения из внешней среды (токсичные элементы, радионуклиды, диоксины и пр.)

- *физические* - связаны с наличием любого инородного предмета в пищевом продукте, который может вызвать заболевание, привести к физическим травмам (например, порезам в ротовой полости, удушью и др.), вызвать эстетическую неприязнь (волосы) употребившему такой пищевой продукт. Физические опасные факторы могут попасть в пищевые продукты в следующих ситуациях: загрязненные сырьевые материалы; устаревшее или неправильно эксплуатируемое оборудование, производственные помещения, не соответствующие установленным требованиям; загрязненные упаковочные материалы; невнимательность работников.

Группа ХАССП осуществляет идентификацию опасных факторов (биологические, химические, физические), которые связаны с производством пищевой продукции, начиная с получения сырья до конечного потребления, оценивает риск реализации опасных факторов и определяет необходимые меры для их контроля.

Риск по каждому потенциально опасному фактору оценивается по следующей методике:

1. Экспертным методом с учетом всех доступных источников информации и практического опыта члены группы ХАССП оценивают вероятность реализации опасного фактора по алгоритму, приведенному на рисунке 2, исходя из 4-х возможных вариантов оценки: практически равна нулю, незначительная, значительная, высокая.

2.Экспертным путем оценивают также тяжесть последствий от реализации опасного фактора, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1- легкая (практически не имеет последствий, наблюдается общее легкое недомогание, для взрослого человека потеря трудоспособности отсутствует);

2- средней тяжести (тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание, возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней);

3- тяжелая (наносит серьезный ущерб здоровью, потеря трудоспособности на длительный период времени);

4- критическая (приводит к летальному исходу или инвалидности).

3. Результаты оценки наносят на диаграмму (рисунок 3), получая точку по координатам, соответствующим номерам вариантов оценок. Если точка лежит на или выше границы допустимого риска (выделена жирным черным цветом) – фактор учитывают, если ниже – не учитывают.

Результаты анализа по каждому фактору приведены в таблице 6. Необходимость учета представлена в правом крайнем столбце.

За последние 10 лет имелась ли информация о возникновении iго опасного фактора у рассматриваемой продукции во внешних источниках (литература, СМИ, контролирующие органы)?

ДА

НЕТ

1 – вероятность практически равна нулю

На предприятии за последние 3 года были ли выявлены отрицательные результаты по i-му опасному фактору при производстве или контроле качества рассматриваемой продукции?

ДА

НЕТ

2 – незначительная вероятность

У потребителей за последние 3 года были ли выявлены нарушения по iму опасному фактору?

НЕТ

ДА

Имеющаяся информация от потребителей полная?

ДА

НЕТ

Причиной нарушения однозначно был i-ый опасный фактор?

НЕТ

ДА

2 – незначительная вероятность

3 – значительная вероятность

4 – высокая вероятность

Рисунок 2 – Алгоритм оценки вероятности реализации опасного фактора

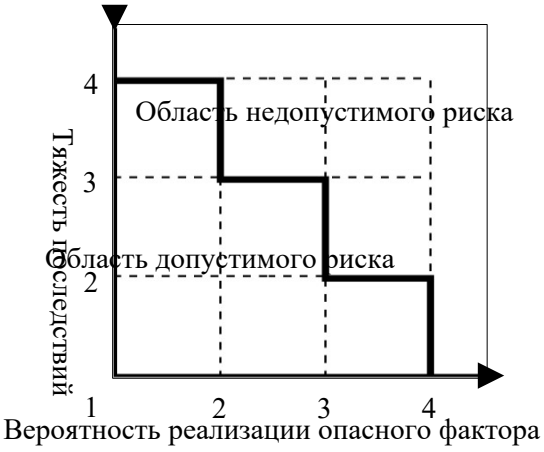


Рисунок 3 – Диаграмма анализа рисков

Таблица 6– Перечень потенциально опасных факторов и анализ рисков

Наименование опасного фактора	**Источник опасного фактора**	**Приемлемый уровень опасного фактора в конечном продукте**	**Анализ рисков по диаграмме (рис. 4)**		
			Тяжесть последствий (по табл. 17)	**Вероят-ность реализации по рис.5**	**Необходимость учета опасного фактора (+ или-)**
1 Биологические опасные факторы					
1.1 Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы	Мясное сырьё, мясо птицы, рыба, яйцо куриное, продукты переработки молока, персонал, инвентарь, оборудование, внутрицеховая тара , нарушение условий хранения	Не допускается в массе продукта 25 г ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	4	2	+
1.2 Listeria monocytogenes	Мясное сырьё, мясо птицы, рыба, яйцо куриное, продукты переработки молока, персонал, инвентарь, оборудование, внутрицеховая тара , нарушение условий хранения	Не допускается в массе продукта 25 г ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	4	2	+
1.3 Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)	Мясное сырьё, мясо птицы, рыба, яйцо куриное, продукты переработки молока, поверхность оборудования, атмосферный воздух, персонал, инвентарь, нарушение правил товарного соседства, встречные потоки сырья и готовой продукции, нарушение условий хранения	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	3	2	+
1.4 Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	Мясное сырьё, мясо птицы, рыба, яйцо куриное, продукты переработки молока, персонал, инвентарь, оборудование, внутрицеховая тара , нарушение условий хранения	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	3	2	+
1.5 S. Aureus (Стафилококк золотистый)	Мясное сырьё, мясо птицы, рыба, яйцо куриное, продукты переработки молока, персонал, инвентарь, оборудование, внутрицеховая тара , нарушение условий хранения	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	4	2	+
1.6 Бактерии рода Proteus	Мясное сырьё, мясо птицы, рыба, яйцо куриное, продукты переработки молока, персонал, инвентарь, оборудование,	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	2	2	-

	внутрицеховая тара , нарушение условий хранения				
1.7Дрожжи	нарушение условий хранения	ТР ТС 021/2011	3	2	+
1.8 Плесени	нарушение условий хранения	ТР ТС 021/2011	3	2	+
1.9 Паразитарные болезни животных, рыбы	Мясное сырье, рыба	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	4	2	+
1.10 Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба	Мука пшеничная	Не допускается ТР ТС 021/2011	2	2	–
1.11 E. coli (кишечная палочка)	Мясное сырьё, рыба.	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016	3	2	+
1.12 Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Крупы, зерно	Не допускаются ТР ТС 021/2011	2	2	-
2. Химически опасные факторы					
2.1Токсичные элементы: - свинец; - мышьяк; - кадмий; - ртуть	Мясное сырьё, яйцо куриное, масло растительное, овощи, крупы, макаронные изделия, соль поваренная пищевая	Регламентируется по сырью ТР ТС 021/2011	4	3	+
2.2 Радионуклиды: - цезий-137; - стронций-90	Мясное сырьё, рыба и рыбные продукты, масло растительное, крупы, макаронные изделия, овощи,	Регламентируется по сырью ТР ТС 021/2011	3	2	+
2.3 Пестициды: - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры); - ДДТ и его метаболиты	продукты переработки молока, крупы, макаронные изделия овощи,	Регламентируются по сырью ТР ТС 021/2011	3	2	+
2.4 Микотоксины: - афлатоксин B_1; - дезоксиниваленол; - Т-2 токсин; - зеараленон; - охратоксин А	Крупы, мука, масложировая продукция, продукты переработки молока	Регламентируются по сырью ТР ТС 021/2011	3	2	+
2.5 Антибиотики - левомицетин -стрептомицин -пенициллин - тетрациклиновая группа; - гризин; - бацитрацин	Мясное сырьё, яйцо куриное, продукты переработки молока	Регламентируется по сырью ТР ТС 021/2011	3	2	+
2.6 Нитраты	Овощи (лук репчатый, капуста белокочанная свежая, картофель свежий; чеснок свежий, морковь)	Регламентируется по сырью ТР ТС 021/2011	3	2	+
2.7 Остаточные количества моющих	Оборудование, инвентарь, тара,	Не допускаются	1	2	-

и дезинфицирующих средств	рабочие поверхности столов				
2.10 Пищевые аллергены: яйцо куриное, мука пшеничная	Пищевые продукты и вещества, входящие в состав пищевой продукции, которые могут вызвать аллергические реакции или употребление которых противопоказано при отдельных видах заболеваний	Информация о наличии аллергенов в составе пищевой продукции должна содержаться в ее маркировке	4	3	+
3. Физические опасные факторы					
3.1 Строительные материалы (цемент, песок, камни, штукатурка, краска, древесная стружка, опилки)	Помещения, используемые материалы, персонал, сырье	Не допускаются	2	1	-
3.2 Деревянные щепки	Ручки ножей, разделочные доски, деревянные табуреты, оконные рамы, сырье и проч.	Не допускаются	4	2	+
3.3 Осколки пластика	Пластиковая тара, инвентарь, сырье	Не допускаются	4	2	+
3.4 Продукты износа оборудования	Оборудование, сырье	Не допускаются	3	2	+
3.5 Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования – гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки металлической проволоки)	Оборудование, сырье	Не допускаются	3	2	+
3.6 Осколки стекла	Электрические лампочки, окна, настенные часы, очки, сырье	Не допускаются	4	2	+
3.7 Посторонние включения от упаковки (обрывки полиэтиленовой, бумажной, картонной упаковки, шпагата, ниток и др.)	Вспомогательные и упаковочные материалы	Не допускаются	1	2	-
3.8 Продукты жизнедеятельности персонала (волосы, ногти)	Персонал	Не допускаются	1	2	-
3.9 Личные вещи персонала (пуговицы, украшения, расчески и т.п. мелкие вещи личного пользования)	Персонал	Не допускаются	1	2	-
3.10 Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Сырье, оборудование, инвентарь, тара, рабочие поверхности столов	Не допускаются	2	2	-
3.11 Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды (пыльца и смена деревьев,	Окружающая среда	Не допускаются	1	2	-

пыльца растений)					

В соответствии с приведенным анализом рисков группой ХАССП выделены следующие учитываемые факторы (таблица 7). При этом опасные факторы, приведенные в Технических регламентах Таможенного союза для продовольственного сырья, пищевых продуктов относили к учитываемым независимо от результатов анализа.

Таблица 7– Перечень учитываемых опасных факторов

№ п/п	Вид опасности: (биологическая (Б), химическая (Х), физическая (Ф))	Наименование учитываемого опасного фактора
1	Б	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы
2	Б	Listeria monocytogens
3	Б	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ)
4	Б	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)
5	Б	Proteus
6	Б	S.aureus (стафилококк золотистый)
7	Б	Дрожжи
8	Б	Плесени
9	Б	E. coli
10	Б	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)
11	Б	Зараженность возбудителями «картофельной болезни» хлеба
12	Б	Обсемененность готовой продукции микроорганизмами
13	Х	Токсичные элементы: - свинец; - мышьяк; - кадмий; - ртуть
14	Х	Радионуклиды: - цезий-137; - стронций-90
15	Х	Пестициды: - ГХЦГ (α, β, γ-изомеры); - ДДТ и его метаболиты
16	Х	Микотоксины: - афлатоксин B_1; - дезоксиниваленол; - Т-2 токсин; - зеараленон; - охратоксин А
17	Х	Антибиотики: - левомицетин; - тетрациклиновая группа; - гризин; - бацитрацин
18	Х	Остаточное количество моющих и дезинфицирующих средств
19	Х	Токсичные компоненты упаковочных материалов: - альдегиды и кетоны; - сложные эфиры; - предельные спирты; - ароматические углеводороды
20	Х	Смазочные материалы
21	Х	Пищевые аллергены: яйцо куриное, мука пшеничная
22	Ф	Строительные материалы

23	Ф	Щепки дерева
24	Ф	Осколки пластика
25	Ф	Элементы технологического оснащения (мелкие части оборудования – гайки, шурупы, болты, винты, кусочки электропровода, кусочки металлической проволоки)
26	Ф	Продукты износа оборудования
27	Ф	Осколки стекла
28	Ф	Посторонние включения от упаковки
29	Ф	Грубая соединительная ткань, хрящи и кости
30	Ф	Продукты жизнедеятельности персонала
31	Ф	Личные вещи
32	Ф	Грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности
33	Ф	Загрязняющий фактор от окружающей предприятие среды (пыльца и смена деревьев, пыльца растений)

8. ИДЕНТИФИКАЦИЯ КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК

Группой ХАССП проведен анализ технологических процессов приготовления кулинарной продукции для выявления тех учитываемых опасных факторов из перечисленных в таблице 7, которые имеются или могут возникнуть на каждой операции, включенной в блок-схемы. Результаты анализа отображены в таблице 8.

Используя таблицу 8 группа ХАССП определила ККТ, проведя анализ по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции технологических процессов с помощью метода «Дерева принятия решений», представленного на рисунке 4.

В соответствии с алгоритмом «Дерева принятия решений», анализ выполнялся путем последовательных ответов на вопросы В1 – В4 для каждого из опасных факторов.

Ответы отображены в соответствующих графах таблицы 8 знаками «+» или «–». По результатам ответов сделана отметка о наличии или отсутствии ККТ по рассматриваемому опасному фактору.

На каждой операции для учитываемых опасных факторов группой ХАССП определены предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня. Перечень предупреждающих действий представлен в соответствующей графе таблицы 8.

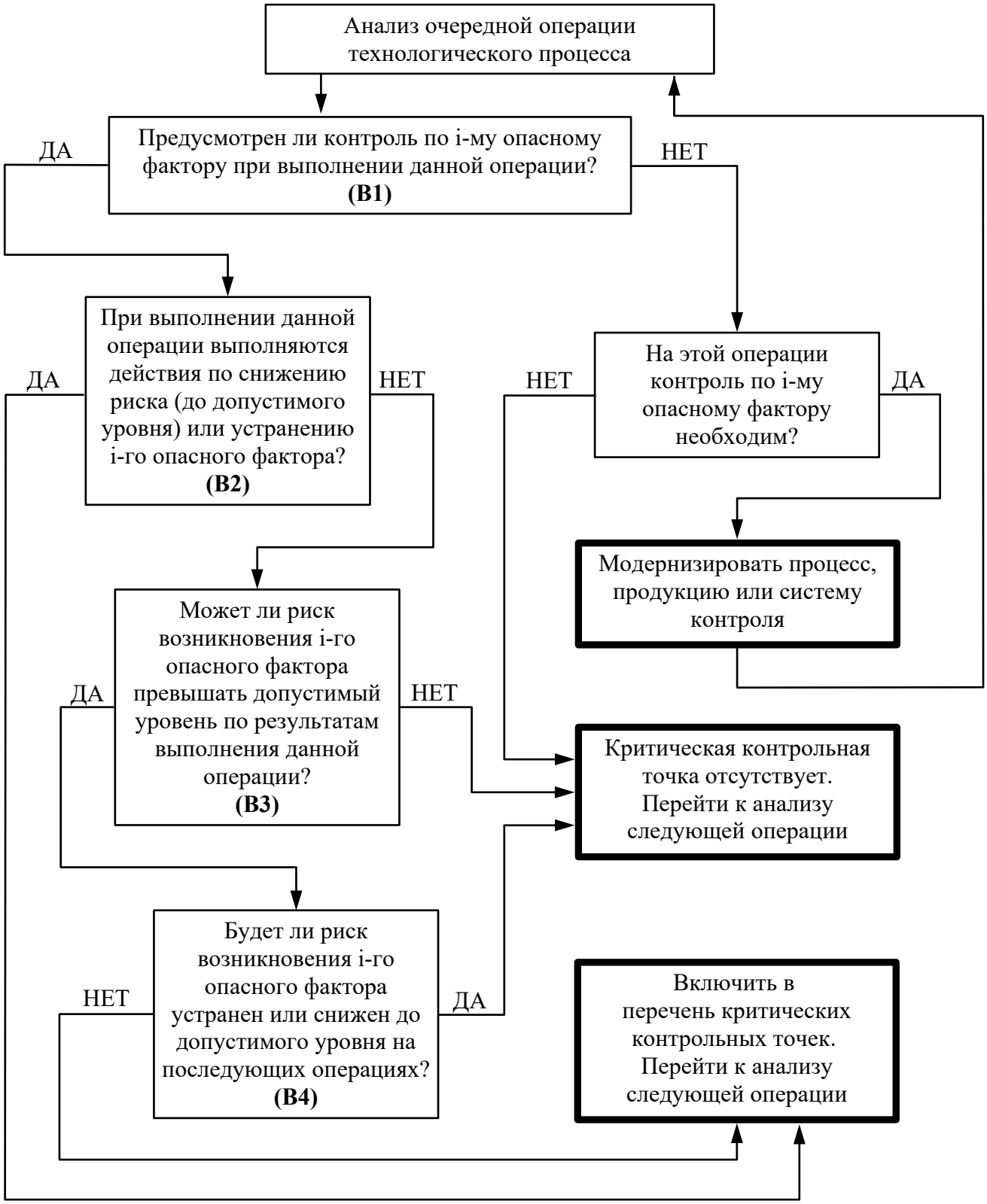


Рисунок 4– Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек

Таблица 8– Результаты определения критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
1	**Подготовка овощей к использованию**								
1.1	Входной контроль, приемка овощей	Сырье	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства)	+	–	–		–
1.2	Отпуск овощей в производство	–	–	–	–	–	–	–	–
1.3	Освобождение от транспортной упаковки	–	–	–	–	–	–	–	–
1.4	Мойка и очистка овощей	Электрические лампочки, ручки ножей, разделочные доски	Осколки стекла, деревянные щепки, кусочки пластика	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.	–				–
1.5	Термообработка овощей	–	–	–	–	–	–	–	–
1.6 1.7	Нарезка вареных и сырых овощей	Электрические лампочки, ручки ножей, разделочные доски	Осколки стекла, деревянные щепки, кусочки пластика	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.	–				–
1.8	Хранение	Повышение температуры	Мезофильные аэробные и	Контроль температурного режима	+	+			**ККТ№ 1**

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
	подготовленных овощей	выше (4±2) °С в холодильной камере	факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек	хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования					
2	**Входной контроль, приемка и подготовка яиц к использованию**								
2.1	Входной контроль и приемка яиц	Яйца куриные	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), птичий грипп, Ньюкаслская болезнь птиц, орнитоз Токсичные элементы, антибиотики, пестициды	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства)	+	–	–		–
2.2	Хранение яиц	Нарушение температурного режима хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	+	+			**ККТ№ 2**
2.3	Отпуск яиц на производство	–	–	–	–	–	–	–	–
2.4	Удаление транспортной упаковки	–	–	–	–	–	–	–	–
2.5	Подготовка яиц к производству (обработка)	Нарушение правил обработки яиц, перекрестное загрязнение	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Наличие и соблюдение сотрудниками инструкции по подготовке яиц к производству.	+	+	-	-	**ККТ№ 3**
2.6	Процеживание яичной	Посторонние включения	Яичная скорлупа	Ежесменный визуальный осмотр	+	+			**ККТ№ 4**

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
	массы			целостности сит и своевременная их замена.					
3	**Входной контроль, приемка, подготовка к использованию и приготовление кулинарных изделий из мясного сырья**								
3.1	Входной контроль и приемка мясного сырья	Мясное сырьё	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ); бактерии группы кишечных палочек (БГКП); патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, L.monocetogenes	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показателм безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства)	+	–	–		–
		Мясное сырьё	Токсичные элементы, радионуклиды, пестициды, антибиотики	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат поставщику.	+	–	–		–
		Мясное сырьё	Деревянные щепки, кусочки пластика, осколки стекла	Работа с проверенными поставщиками Визуальный осмотр поступающего мясного сырья.	–				–
3.2	Хранение мясного сырья	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек (БГКП), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, L.monocetogenes	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	+	+			**ККТ№ 5**

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
3.3	Дефростация мясного сырья	Электрические лампочки	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	–				–
		Мясное сырье	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек	Соблюдение персоналом технических условий размораживание мясного сырья. Проведение инструктажа вновь принятых на работу сотрудников. Надзор за работой вновь принятых сотрудников.	+	–	–		–
3.4	Приготовление мясных полуфабрикатов	Электрические лампочки , технологический инвентарь	Стекло, деревянные щепки, кусочки пластика	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена	+	+			**ККТ№ 6**
3.5	Хранение мясных полуфабрикатов	Нарушение температурного режима хранения.	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	+	+			**ККТ№ 7**
3.6	Тепловая обработка мясных полуфабрикатов	Нарушение условий тепловой и временной обработки кулинарной продукции	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), патогенные	Контроль температурно-временного режима. Проведение инструктажа вновь принятых на работу сотрудников. Наличие и соблюдение сотрудниками инструкции по тепловой обработке кулинарных изделий	+	+			**ККТ№ 8**
3.7 3.8	Формирование (сервировка) блюда, подача блюда	----------	----------	----------	–				–
4	**Входной контроль, приемка, подготовка к использованию гастрономических товаров**								
4.1	Входной контроль и приемка гастрономических товаров	гастрономические товары	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), патогенные (в том числе сальмонеллы), S.aureus, L.monocytogenes ,	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат	+	-	-		-

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
			дрожжи, плесени	поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства)					
		гастрономические товары	Токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, радионуклиды	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показателм безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства).	+	-	-		-
4.2	Хранение гастрономических товаров	Нарушение температурного режима хранения.	Патогенные микроорганизмы, мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), патогенные (в том числе сальмонеллы), S.aureus, L.monocytogenes	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	+	+			**ККТ№ 9**
4.3	Освобождение от	-	-	-	–	**-**	**-**	**-**	–

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
	потребительской упаковки								
4.4	Нарезка гастрономических товаров	Разделочный инвентарь	Деревянные и пластиковые щепки	Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена	-				-
4.5	Порционирование, оформление (сервировка), подача	----------	----------	----------					
5	**Входной контроль, приемка и подготовка рыбы к использованию и приготовлению блюд**								
5.1	Входной контроль и приемка рыбы и морепродуктов	Рыбное сырье, морепродукты	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы и Listeria monocytogenes, мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), сульфитредуцирующие клостридии, S.aureus	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства).	+	-	-		-
		Рыбное сырье, морепродукты	Токсичные элементы, гистамин, нитрозамины, пестициды, полихлорированные бифенилы, радионуклиды	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками.	+	-	-		-
5.2	Хранение рыбы и морепродуктов	Нарушение температурного режима хранения.	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек	Контроль температурного режима. Проведение планово-предупредительного ремонта оборудования	+	+			**ККТ№ 10**
5.3	Освобождение от потребительской	Электрические лампочки	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	–				–

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
	упаковки, дефростация рыбы и морепродуктов	Рыбное сырье, морепродукты	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек	Соблюдение персоналом технических условий размораживание сырья. Проведение инструктажа вновь принятых на работу сотрудников.	+	–	–		–
5.4	Промывка рыбы и морепродуктов	Электрические лампочки	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	–				–
5.5	Зачистка рыбы и морепродуктов	Электрические лампочки	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	–				–
5.6	Разделка рыбы и морепродуктов	Рыбное сырьё	Кости	Соблюдение персоналом правильности исполнения разделки рыбы. Тщательная зачистка от костей рыбы. Внешний осмотр каждой партии сырья. Проведение инструктажа вновь принятых на работу сотрудников.	+	+			**ККТ №11**
5.7	Формирование полуфабриката	Электрические лампочки , технологический инвентарь	Стекло, деревянные щепки, кусочки пластика	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена	+	+			**ККТ№ 12**
5.8	Хранение полуфабриката	Нарушение температурного режима хранения.	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	+	+			**ККТ№ 13**
5.9	Термообработка рыбы и морепродуктов	Нарушение температурно-временного режима обработки кулинарной продукции	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), патогенные	Контроль температурно-временного режима. Наличие и соблюдение сотрудниками инструкции по тепловой обработке кулинарных изделий. Проведение планово-предупредительного ремонта технологического оборудования.	+	+			**ККТ№ 14**
5.10	Формирование блюда, подача блюда	-------	----------	----------	–				–
6	**Входной контроль, приемка и подготовка мяса птицы к использованию и приготовление блюд**								
6.1	Приемка мяса птицы	Мясо птицы	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (МАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости)	+	–	–		–

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
			т.ч. сальмонеллы, listeria monocytogens	лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства).					
		Мясо птицы	Токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение лабораторных исследований готовой продукции на показатели безопасности на договорной основе.	+	–	–		–
6.2	Хранение мяса птицы	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ), бактерии группы кишечных палочек (БГКП), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, L.monocetogenes	Контроль температурного режима. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	+	+			**ККТ№ 15**
6.3	Освобождение от транспортной упаковки, дефростация мяса птицы	Электрические лампочки	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	–				–
		Мясо птицы	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (МАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, listeria monocytogens	Соблюдение персоналом технических условий размораживание мяса птицы. Проведение инструктажа вновь принятых на работу сотрудников.	–				–
6.4	Формирование полуфабриката	Электрические лампочки, рабочий инвентарь (ручки ножей, разделочные	Осколки стекла, деревянные щепки, кусочки пластика	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр	+	+			**ККТ№ 16**

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
		доски и др.)		целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.					
6.5	Хранение полуфабриката	Несоблюдение температурного режима хранения в холодильной камере Повышение температуры в толще полуфабриката более 8 °С	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (МАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, listeria monocytogens	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования	+	+			**ККТ№ 17**
6.6	Термообработка	Нарушение условий тепловой и временной обработки полуфабрикатов	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (МАФАнМ), патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, listeria monocytogens	Контроль температурно-временного режима. Наличие и соблюдение сотрудниками инструкции по тепловой обработке кулинарных изделий. Проведение планово-предупредительного ремонта технологического оборудования	+	+			**ККТ№ 18**
6.7	Формирование блюда, подача блюда	----------	----------	----------	–				–
7	**Технологическая схема приготовление салатов**								
7.1	Нарезка и смешивание ингредиентов в соответствии с рецептурой	Электрические лампочки	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	–				–
7.2	Формирование блюда	Рабочий инвентарь: ручки ножей, разделочные доски и т.д.	Деревянные щепки, кусочки пластика	Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.	–				–
7.3	Сервировка, подача готовых блюд потребителю	–	–	–	–	–	–	–	–
8	**Технологическая схема приготовление первых блюд**								
8.1	Приготовление бульона	Светильники	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	-				**-**
8.2	Процеживание бульона	Посторонние включения	Рыбные кости	Ежесменный визуальный осмотр целостности сит и своевременная их замена.	+	+			**ККТ №19**
8.3	Хранение бульона	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта	+	+			**ККТ №20**

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
			группы кишечных палочек (колиформы)	холодильного оборудования.					
8.4	Соединение ингредиентов	----------	----------	--------	-----	---	---	---	---
8.5	Хранение готового блюда	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Контроль температурного режима хранения. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования.	+	+			**ККТ №21**
8.6	Сервировка, подача блюда	–	–	–	–	–	–	–	–
9	**Технологическая схема приготовления гарниров** (макаронные изделия , крупы, овощи)								
9.1	Входной контроль, прием сырья (инспектирование)	Овощи	Токсичные элементы, нитраты, пестициды, радионуклиды	Проверка сопроводительной документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства).	+	–	–		–
		Крупы	Токсичные элементы, микотоксины, пестициды, радионуклиды, вредные примеси, загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов		+	–	–		–
		Макаронные изделия	Токсичные элементы, радионуклиды		+	–	–		–
9.2	Освобождение от транспортной упаковки	---	---	---	---	---	---	---	**---**
9.3.1	Отваривание макаронных изделий	Светильники	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	-				**-**
9.3.2	Промывание горячей водой	–	–	–	–	–	–	–	–
9.3.3	Заправка маслом, прогрев	–	–	–	–	–	–	–	–

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
9.3.4	Сервировка, подача блюда	–	–	–	–	–	–	–	–
9.4.1	Тепловая обработка подготовленных овощей	Светильники	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	-				-
9.4.2	Смешивание ингредиентов	–	–	–	–	–	–	–	–
9.4.3	Хранение	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Контроль температурного режима. Проведение планово-предупредительного ремонта оборудования.	+	+			**ККТ №22**
9.4.4	Сервировка, подача блюда	–	–	–	–	–	–	–	–
9.5.1	Переборка крупы	Крупа	Посторонние включения (обрывки бумажной, картонной, полиэтиленовой упаковки, нитки, мелкие камешки)	Соблюдение персоналом правильности освобождения сырья от потребительской упаковки. Внешний осмотр каждой партии сырья. Тщательная переборка крупы. Проведение инструктажа вновь принятых на работу сотрудников.	+	+			**ККТ №23**
		Электрические лампочки	Осколки стекла,	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	—				—
9.5.2	Мойка крупы	–	–	–	–	–	–	–	–
9.5.3	Варка крупы	Электрические лампочки	Осколки стекла,	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	—				—
9.5.4	Добавление подготовленного масла	–	–	–	–	–	–	–	–
9.5.5	Хранение	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы)	Контроль температурного режима. Проведение планово-предупредительного ремонта оборудования.	+	+			**ККТ №24**
9.5.6	Сервировка, подача блюда	–	–	–	–	–	–	–	–
10	**Приготовление напитков (морсы, компоты)**								
10.1	Прием сырья	Фрукты, ягоды	Токсичные элементы, нитраты,	Проверка сопроводительной	+	–	–		–

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
	(инспектирование)		радионуклиды, пестициды	документации. Работа с проверенными поставщиками. Проведение (при необходимости) лабораторных исследований продукции на показатели безопасности на договорной основе или возврат поставщику. Маркировка продукта, не прошедшего входной контроль, сигнальной отметки «возврат», обособление продукта. Отправка рекламации поставщику продукции. Контроль срока годности (прием сырья разрешен при наличии 2/3 срока годности от даты производства).					
10.2	Подготовка сырья	Рабочий инвентарь, электрические лампочки	Осколки металла, кусочки пластика, осколки стекла, деревянные щепки	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена	-				-
10.3 10.4	Варка	Светильники	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	-				-
10.5	Охлаждение	----------	----------	----------					
10.6	Процеживание	Посторонние включения	Фруктовые косточки, зернышки	Ежесменный визуальный осмотр целостности сит и своевременная их замена.	+	+			**ККТ №25**
10.7	Хранение готового напитка	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), S.aureus, патогенные (в том числе сальмонеллы)	Контроль температурного режима. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования.	-	-			
10.8	Подача напитка	----------	----------	----------					
11	**Приготовление мучных кулинарных изделий с начинкой и без начинки**								
11.1	Освобождение муки от транспортной упаковки	–	–	–	–	–	–		–

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
11.2	Хранение муки на производстве	Складские помещения, инвентарь	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Санитарная обработка, дезинфекция и дезинсекция складских помещений Санитарная обработка инвентаря.	+	–	–		–
11.3	Просеивание муки	Мука	Деревянные щепки, кусочки пластика, осколки стекла	Ежесменный контроль целостности сита и его замена при выявлении недопустимого износа или повреждений.	+	+			**ККТ №26**
11.4	Хранение в производственных емкостях	Мука, инвентарь	Загрязненность и зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Санитарная обработка инвентаря.	+	–	–		–
11.5	Взвешивание	–	–	–	–	–	–	–	–
11.6	Замес теста	Оборудование (тестомесильная машина), светильники	Продукты износа оборудования, элементы технологического оснащения, осколки стекла	Проведение планово-предупредительного ремонта оборудования. Проверка работоспособности оборудования перед началом рабочей смены. Визуальный осмотр оборудования на наличие посторонних предметов до начала работы. Очистка и мойка оборудования по окончании технического обслуживания и ремонта. Применение светильников и с защитными плафонами из оргстекла.	+	+			**ККТ№ 27**
11.7	Деление теста на куски	светильники, ручки ножей, разделочные доски	Осколки стекла, кусочки дерева, кусочки пластика	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.	–				–
11.8	Раскатка теста определенной формы	инвентарь	Продукты износа инвентаря, элементы технологического оснащения	Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.	–				–
11.9	Приготовление начинки	светильники, ручки ножей, разделочные доски	Осколки стекла, кусочки дерева, кусочки пластика	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла. Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.	–				–
		Инвентарь	Продукты износа инвентаря, элементы технологического оснащения	Ежесменный визуальный осмотр целостности производственного инвентаря и своевременная его замена.	–				–
11.10	Формирование изделия	светильники	Осколки стекла	Применение светильников с защитными плафонами из оргстекла.	-				**-**

№ п/п	Наименование операции	Источник опасного фактора или вызывающие его условия	Наименование учитываемого опасного фактора	Предупреждающие действия	Определение критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений»				Наличие ККТ
					В1	В2	В3	В4	
11.11	Выпечка, жарка	–	–	–	–	–	–	–	–
11.12	Хранение изделий	Нарушение условий хранения	Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии группы кишечных палочек (колиформы), S.aureus, патогенные (в том числе сальмонеллы)	Контроль температурного режима. Проведение планово-предупредительного ремонта холодильного оборудования.	+	+			**ККТ №28**

С целью сокращения количества ККТ принято решение об их объединении, поскольку они контролируются одним и тем же исполнителем по единой методике.

Таблица 9– Перечень объединенных ККТ

операция		Номера исходных ККТ	Номер объединенной ККТ	Учитываемый фактор
№	наименование			
			ККТ №1	Яичная скорлупа, рыбные кости, осколки стекла, металла, пластика, нитки, бумага, посторонние включения
2.6	Процеживание яичной массы	ККТ №4		
3.4	Приготовление мясных полуфабрикатов	ККТ №6		
5.6	Разделка рыбы и морепродуктов	ККТ №11		
5.7	Формирование рыбных полуфабрикатов	ККТ №12		
9.5.1	Переборка крупы	ККТ №23		
10.6	Процеживание напитка	ККТ №25		
8.2	Процеживание бульона	ККТ №19		
6.4	Формирование полуфабриката	ККТ №16		
11.3	Просеивание муки	ККТ № 26		
11.6	Замес теста	ККТ № 27		
1.8	Хранение подготовленных овощей	ККТ №1	ККТ № 2	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; Listeria monocytogenes; Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ); Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП); S. aureus(Стафилококк золотистый); дрожжи, плесени; E. coli
2.2	Хранение яиц на складе	ККТ №2		
2.5	Подготовка яиц к производству	ККТ №3		
3.2	Хранение мясного сырья	ККТ №5		
3.5	Хранение мясных полуфабрикатов	ККТ №7		
4.2	Хранение гастрономических товаров	ККТ №9		
5.2	Хранение рыбы и морепродуктов	ККТ №10		
5.8	Хранение рыбных полуфабрикатов	ККТ №13		
6.2	Хранение мяса птицы	ККТ №15		
6.5	Хранение полуфабрикатов из мяса птицы	ККТ №17		
8.3	Хранение бульона	ККТ №20		
8.5	Хранение готового блюда	ККТ №21		
9.4.3 9.5.5	Хранение гарниров	ККТ №22 ККТ №24		
10.7	Хранение мучных изделий	ККТ №28		
3.6	Тепловая обработка мясных полуфабрикатов	ККТ №18	ККТ № 3	Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы; Listeria monocytogenes; Мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ); Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП); S. aureus(Стафилококк золотистый); дрожжи, плесени; E. coli
5.9	Тепловая обработка рыбы и морепродуктов	ККТ №14		
6.6	Тепловая обработка мяса птицы	ККТ №18		

9. РАБОЧИЕ ЛИСТЫ ХАССП

Для объединенных ККТ разработаны Рабочие листы ХАССП с указанием опасных факторов, операций технологического процесса, объектов и параметров контроля, способов мониторинга, корректирующих действий.

Рабочие листы ХАССП приведены в таблицах 10-12.

Каждый рабочий лист ХАССП размещен вблизи технологической операции, которая является ККТ.

Таблица 10 – Рабочий лист ХАССП для ККТ № 1

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП ККТ № 1

НАИМЕНОВАНИЕ ОПЕРАЦИИ: процеживание яичной массы; разделка рыбы, переборка крупы; процеживание напитка, бульона, формирование полуфабрикатов, просеивание муки, замес теста

ОПАСНЫЕ ФАКТОРЫ: Яичная скорлупа, рыбные кости, осколки стекла, металла, нитки, бумага, посторонние включения

ВИД ОПАСНОСТИ: Физическая

Наименование операции	ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ			МОНИТОРИНГ				КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ			Процедура оценки эффективности мониторинга
	Наименование	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрационно-учетный документ	Процедура	Ответственное лицо	Регистрационно-учетный документ	
Разделка рыбы	Изготовление полуфабрикатов	Присутствие костей	Не допускается	Контроль полуфабрикатов	Каждая партия	повар	Журнал «Бракераж готовой продукции и полуфабрикатов»	1. Отбраковка несоответствующего полуфабриката. 2. Возвращение полуфабриката на повторную разделку. 3. Повторный внешний осмотр полуфабриката	повар	Журнал «Бракераж готовой продукции и полуфабрикатов	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Переборка крупы	Процесс перебор ки	Присутствие ниток, бумаги, посторонних включений	Не допускается	Контроль переборки	Каждая партия	повар	Журнал «Бракераж готовой продукции»	1. Возвращение крупы на повторную переборку 2. Повторный внешний осмотр крупы	повар	Журнал «Бракераж готовой продукции»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Процеживание бульона, морса, яичной массы, просеивание муки	Сито проволочное ручное	Состояние сит	Должно быть целым	Проверка целостности сита	1раз в смену перед началом работы	повар	Журнал результатов проверки целостности ручного сита	1.Информирование шеф-повара о нарушении целостности сита 2.Замена сита	повар	Журнал результатов проверки целостности сит	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Замес теста	тесто	Наличие продуктов жизнедеятельности персонала, личные вещи персонала	Не допускается	Контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	Каждый замес	повар	Журнал соблюдения персоналом правил личной гигиены	Ежесменный визуальный контроль соблюдения персоналом правил личной гигиены	повар	Журнал соблюдения персоналом правил личной гигиены	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок

Таблица 11 – Рабочий лист ХАССП для ККТ № 2

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП

ККТ № 2

НАИМЕНОВАНИЕ ОПЕРАЦИИ: хранение подготовленных овощей; хранение яиц; хранение мясного сырья; хранение мясных полуфабрикатов; хранение гастрономических продуктов; хранение рыбы и рыбных полуфабрикатов; хранение мяса птицы; хранение полуфабриката мяса птицы; хранение бульона, хранение первых блюд; хранение гарниров; хранение мучных кулинарных изделий

ОПАСНЫЕ ФАКТОРЫ: КМАФАнМ, БГКП, L. monocytogenes, S. Aureus, E. coli, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, плесени, дрожжи
ВИД ОПАСНОСТИ: БИОЛОГИЧЕСКАЯ

Наименование операции	ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ			МОНИТОРИНГ				КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ			Процедура оценки эффективности мониторинга
	Наименование	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрационно-учетный документ	Процедура	Ответственное лицо	Регистрационно-учетный документ	
Хранение подготовленных овощей	Холодильное оборудование	Температура	Не более 6°С	Контроль температурного режима холодильного оборудования	2 раза в смену	повар	Журнал «Учета температурного режима ходильного оборудования»	Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом холодильном оборудовании с соблюдением товарного соседства	завхоз	Журналы : «Учет температурного режима ходильного оборудования», «Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Хранение яиц	Складские помещения	Температура	Не более +20 °С	Контроль температурного режима в складском помещении	2 раза в смену	Кладовщик	Журнал «Учета температуры и влажности в складских помещениях»	Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом складе с соблюдением товарного соседства	завхоз	Журнал «Учета температуры и влажности в складских помещениях» «Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Хранение мясного сырья, мяса	Холодильное оборудование	Температура	Не менее минус18 °С	Контроль температурного	2 раза в смену	Кладовщик	Журнал «Учет температурного режима	Вызов мастера по ремонтным работам технологического	завхоз	Журналы : «Учет температурного режима	Эффективность оценивается при проведении

птицы, рыбы				режима холодильного оборудования			ходильного оборудования»	оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом холодильном оборудовании с соблюдением товарного соседства		ходильного оборудования», «Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования»	внутренних проверок
Хранение мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, рыбы	Холодильное оборудование	Температура	Охлажденных -не более +6 °С, замороженных – не менее минус 18°С	Контроль температурного режима холодильного оборудования	2 раза в смену	Кладовщик	Журнал «Учет температурного режима ходильного оборудования»	Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом холодильном оборудовании с соблюдением товарного соседства	завхоз	Журналы : «Учет температурного режима ходильного оборудования», «Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Хранение гастрономических товаров	Холодильное оборудование	Температура	Не более 6°С	Контроль температурного режима холодильного оборудования	2 раза в смену	Кладовщик	Журнал «Учет температурного режима ходильного оборудования»	Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом холодильном оборудовании с соблюдением товарного соседства	завхоз	Журналы : «Учет температурного режима ходильного оборудования», «Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Хранение бульона, первых блюд	Холодильное оборудование	Температура	Не более 6 °С	Контроль температурного режима холодильного оборудования	2 раза в смену	повар	Журнал «Учет температурного режима ходильного оборудования»	Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом холодильном	завхоз	Журналы : «Учет температурного режима ходильного оборудования», «Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудова-	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок

								оборудовании с соблюдением товарного соседства		ния»	
Хранение гарниров	Холодильное оборудование	Темпера-тура	Не более 6 °С	Контроль темпера-турного режима холодильно-го оборудова-ния	2 раза в смену	повар	Журнал «Учет температурного режима ходильного оборудования»	Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом холодильном оборудовании с соблюдением товарного соседства	завхоз	Журналы : «Учет темпера-турного режима ходильного оборудования», «Техническое обслуживание и ремонт технологичес-кого оборудова-ния»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок
Хранение мучных кулинар-ных изделий с начинкой	Холодильное оборудование	Темпера-тура	Не более 6 °С	Контроль темпера-турного режима холодильно-го оборудова-ния	2 раза в смену	повар	Журнал «Учет температурного режима ходильного оборудования»	Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования. Регулировка температурного режима Временное складирование в другом холодильном оборудовании с соблюдением товарного соседства	завхоз	Журналы : «Учет темпера-турного режима ходильного оборудования», «Техническое обслуживание и ремонт технологичес-кого оборудова-ния»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок

Таблица 12 – Рабочий лист ХАССП для ККТ № 3

РАБОЧИЙ ЛИСТ ХАССП

ККТ № 3

НАИМЕНОВАНИЕ ОПЕРАЦИИ: температурно-временная обработка мясных полуфабрикатов, полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов, полуфабрикатов из птицы

ОПАСНЫЕ ФАКТОРЫ: КМАФАнМ, БГКП, L. monocytogenes, S. Aureus, E. coli, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, плесени, дрожжи

ВИД ОПАСНОСТИ: Биологическая

Наименование операции	ОБЪЕКТ КОНТРОЛЯ			МОНИТОРИНГ				КОРРЕКТИРУЮЩИЕ ДЕЙСТВИЯ			Процедура оценки эффективности мониторинга
	Наименование	Контролируемый параметр	Предельное значение	Процедура	Периодичность	Ответственное лицо	Регистрационно-учетный документ	Процедура	Ответственное лицо	Регистрационно-учетный документ	
Тепловая обработка мясных и рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы	Температурно-временной режим работы технологического оборудования	Контроль температуры в продукте и/или продолжительность процесса	Индивидуальность технологии приготовления продукции	Контроль температурно-временного режима работы технологического оборудования	Каждая партия	повар	Журнал «Бракераж готовой пищевой продукции»	Контроль температурно-временного режима работы технологического оборудования Вызов мастера по ремонтным работам технологического оборудования	завхоз	Журналы: «Бракераж готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов», «Техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования»	Эффективность оценивается при проведении внутренних проверок

10. ПЕРЕЧЕНЬ ДОЛЖНОСТЕЙ РАБОТНИКОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ МЕДИЦИНСКИМ ОСМОТРАМ, ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКЕ И АТТЕСТАЦИИ

Таблица 13

Наименование должности	Периодичность медицинских осмотров	Периодичность профессиональной гигиенической подготовки и аттестации	Регистрационно-учетный документ
1	3	4	5
Повар детского питания	При поступлении на работу, далее один раз в год	Периодическая – один раз в год	Личная медицинская книжка
Кухонный рабочий	При поступлении на работу, далее один раз в год	Периодическая – один раз в год	Личная медицинская книжка
Кладовщик	При поступлении на работу, далее один раз в год	Периодическая – один раз в год	Личная медицинская книжка

Периодический медицинский осмотр работников, занятых на работах с вредными и опасными производственными факторами, проводится в соответствии с требованиями приказа Минздравсоцразвития России № 302н от 12.04.2011 (ред. от 06.02.2018) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения этих осмотров (обследований)

11. ПЕРЕЧЕНЬ ВОЗМОЖНЫХ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ

Таблица 14

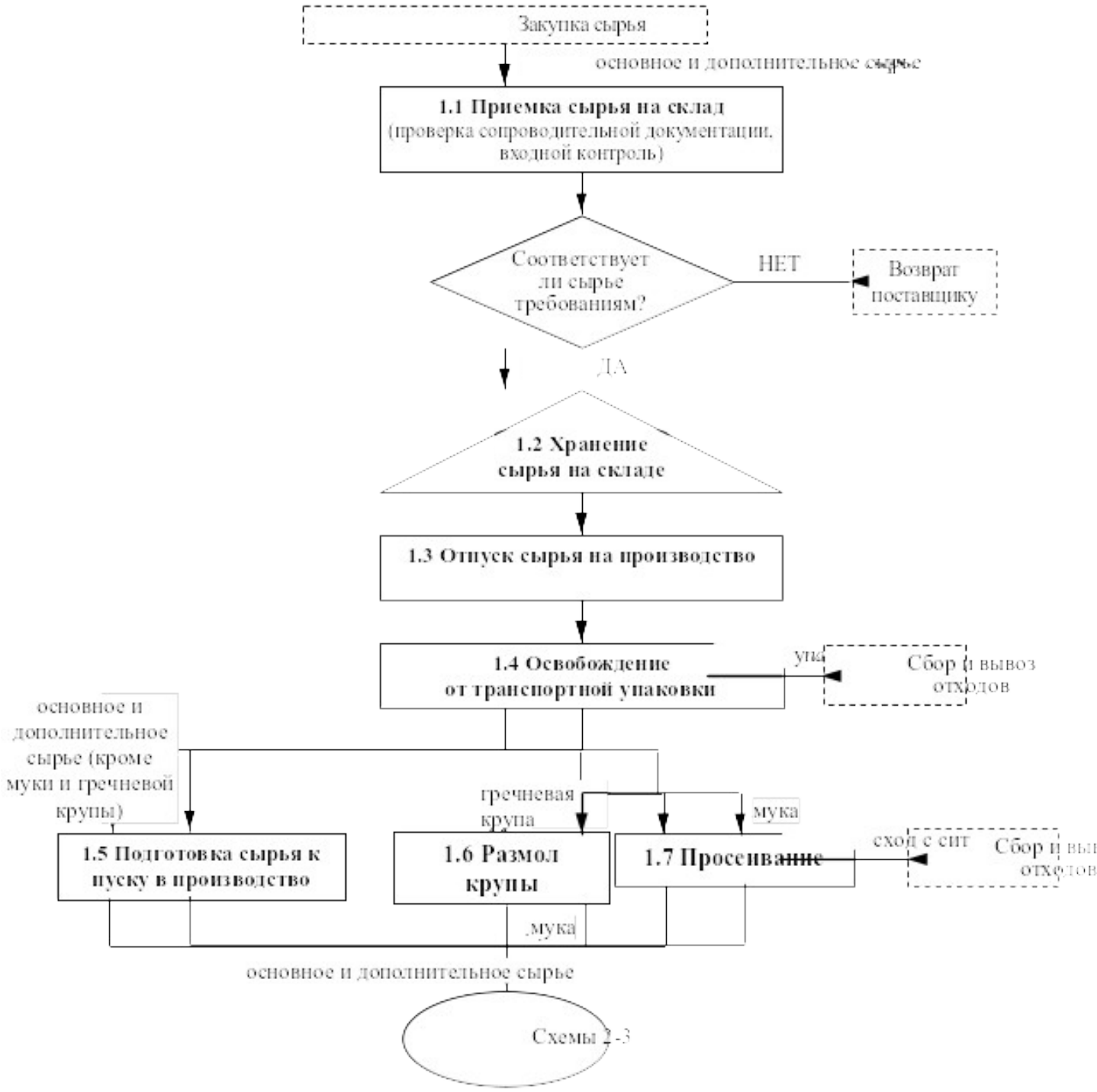
Возможные аварийные ситуации	Возможные последствия аварийной ситуации	Информирование об аварийной ситуации	Мероприятий по локализации аварийной ситуации
Отключение отопления	1.Температурный режим ниже нормы. 2.Размораживание системы отопления.	Администрация МО г. Братска	Временная остановка работы предприятия
Авария внутренней системы канализации с разливом сточных вод	1. Инфицирование объектов внешней среды патогенными микроорганизмами. 2. Пищевые отравления.	Администрация МО г. Братска. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и	1.Немедленная остановка работы предприятия 2.Вызов аварийной службы 3. Проведение мероприятий по

	3. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Нижнеилимском районах; Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»	ремонту инженерных коммуникаций. 4.Проведние лабораторных исследований сточных вод. 5. После устранения аварии проведение дезинфекционных мероприятий.
Авария систем хозяйственно – питьевого водоснабжения с отключением воды	1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии 2. Проникновение патогенной микрофлоры в изготавливаемую продукцию 3.Пищевые отравления. 4. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Администрация МО г. Братска. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах; Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»	1. Немедленная остановка работы предприятия 2. Вызов аварийной службы 3. Проведение мероприятий по ремонту инженерных коммуникаций. 4. Проведение дезинфекционных мероприятий.
Авария системы электроснабжения с отключением электроэнергии на длительное время	1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии 2. Проникновение патогенной микрофлоры в изготавливаемую продукцию 3.Выход из строя холодильного оборудования, повлекший нарушение условий хранения продукции (пищевые отравления). 4. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Администрация МО г. Братска. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах; Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»	1. Остановка работы предприятия 2.Сообщение об аварии в диспетчерскую службу 3. Обеспечение соблюдения температурных режимов хранения сырья и готовой продукции.
Выход из строя технологического и холодильного оборудования	1. Развитие и обсеменение патогенной микрофлоры на производственной линии 2. Проникновение патогенной микрофлоры в изготавливаемую продукцию 3.Пищевые отравления. 4. Вспышка острых кишечных заболеваний.	Администрация МО г. Братска. Территориальный отдел Управления Роспотребнадзора по Иркутской области в г. Братске, Братском и Нижнеилимском районах; Подведомственное учреждение службы ветеринарии Иркутской области – ОГБУ «Братская СББЖ»	1. Остановка работы цеха 2. Проведение мероприятий по ремонту или замене оборудования. 4. Обеспечение соблюдения температурных режимов хранения сырья и готовой продукции. 5.В случае превышения температурного режима хранения – провести органолептическую оценку продукции и сырья и принять решение о годности продукции или о

			необходимости ее утилизации

Приложение Г
(обязательное)
Блок-схемы технологических процессов

1 Приемка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство



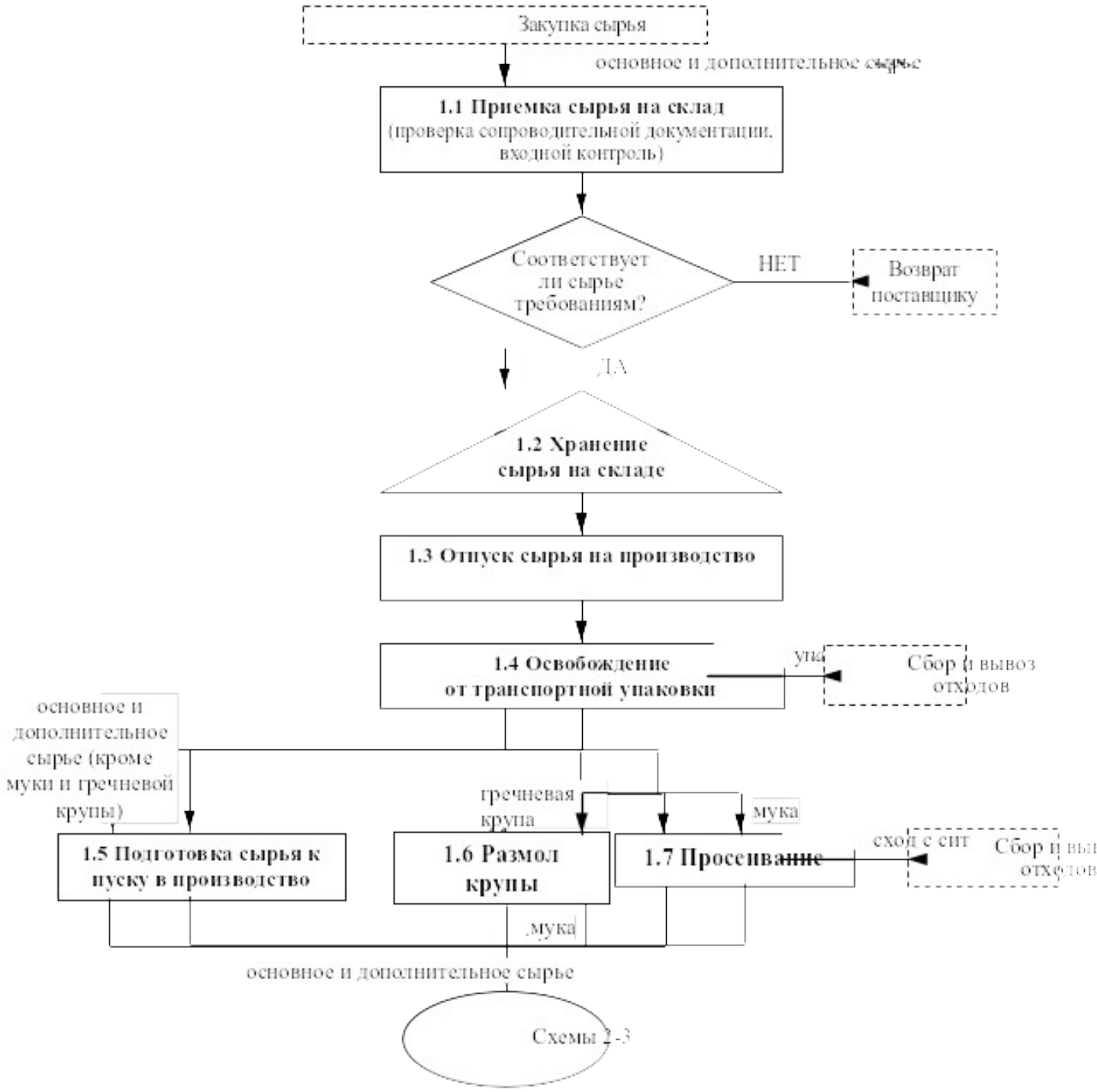
12. ОТЧЕТНОСТЬ ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ, САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИХ, САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ

Таблица 15

Регистрационно-учетная документация
Журнал «Бракеража скоропортящейся пищевой продукции»
Журнал «Бракеража готовой пищевой продукции» (пищеблок)
Журнал «Учета температурного режима ходильного оборудования»
Журнал «Учета температуры и влажности в складских помещениях»

Приложение Г
(обязательное)
Блок-схемы технологических процессов

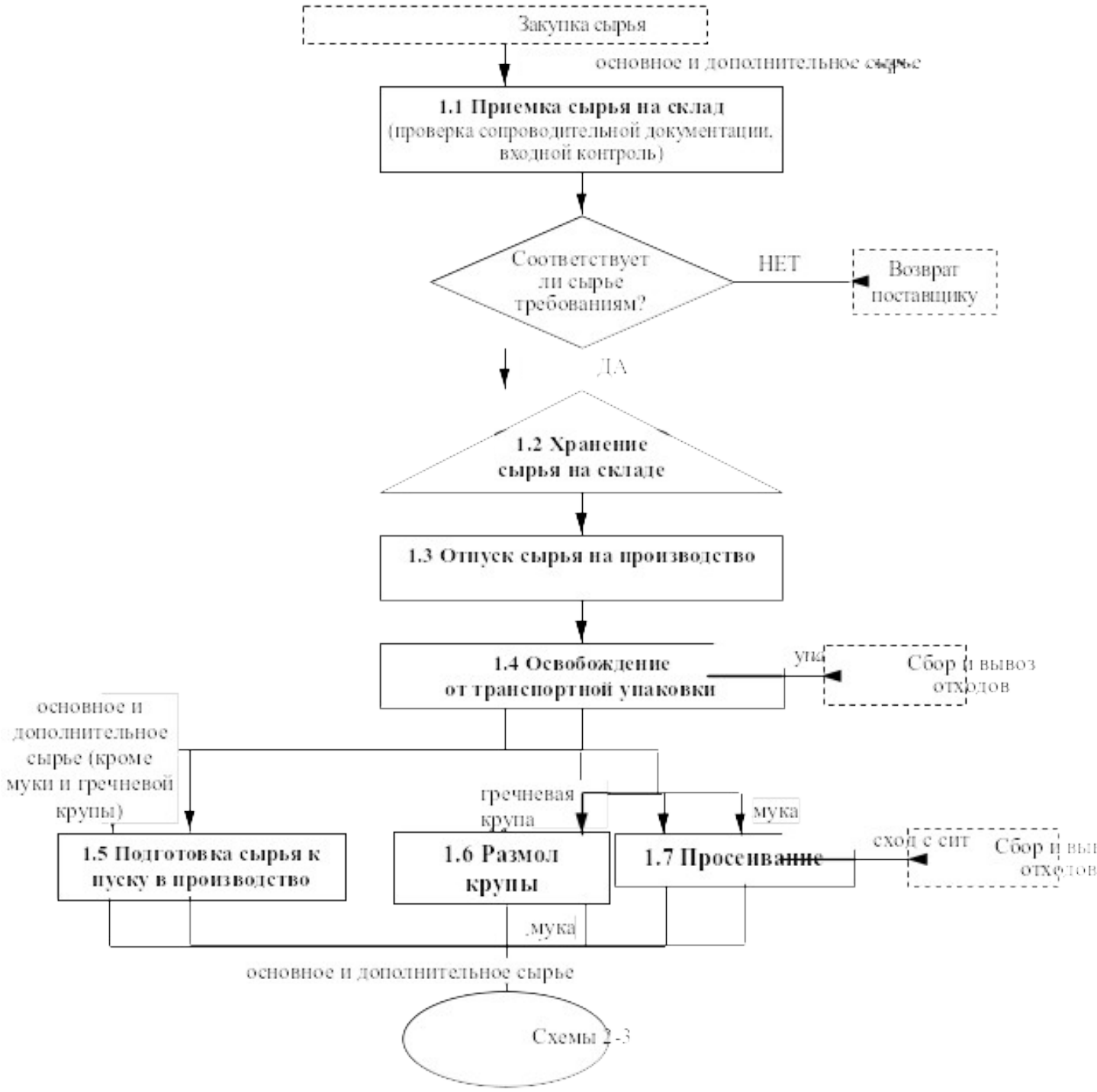
1 Приемка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство



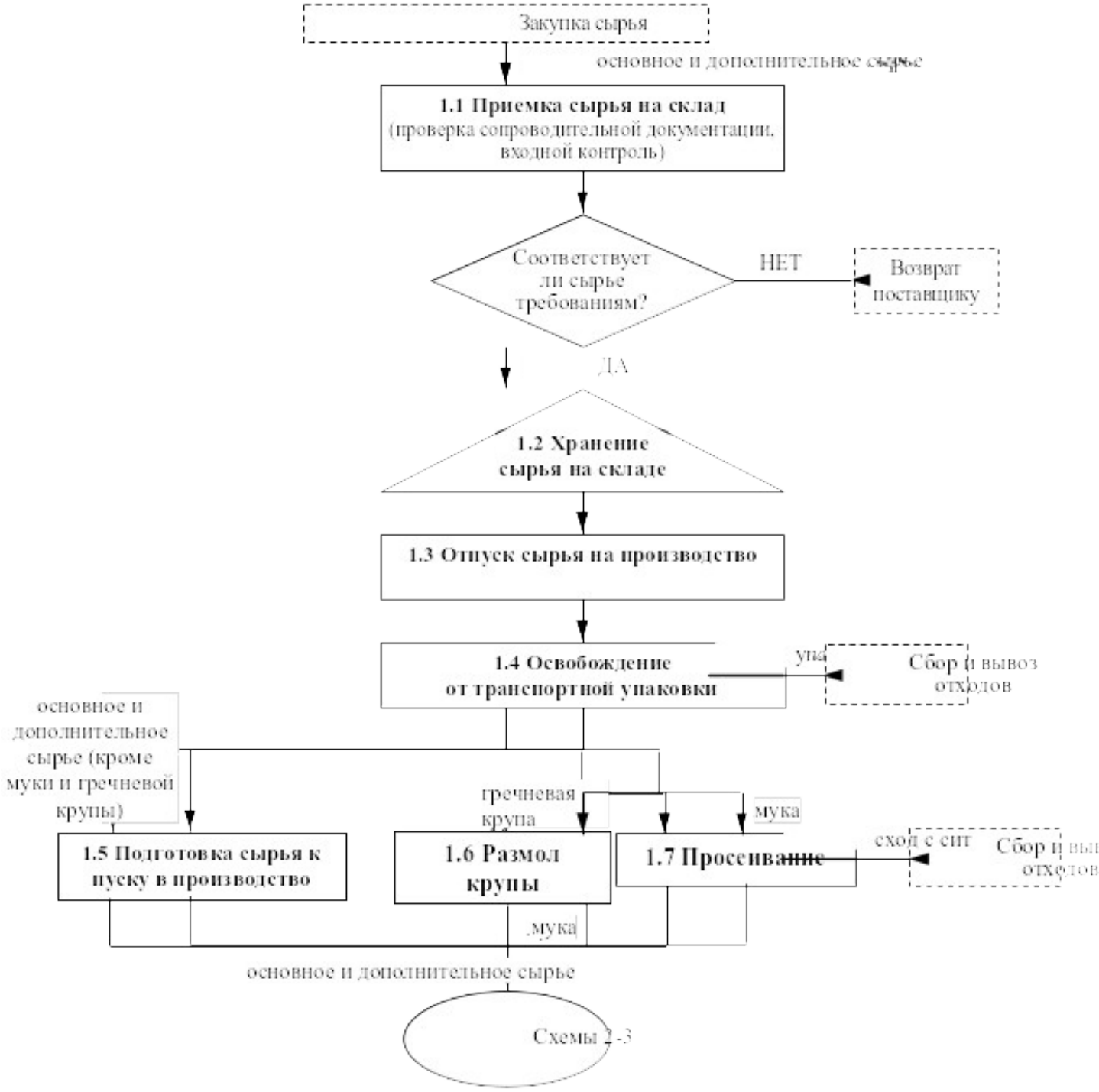
Книга складского учета материалов
Журнал «Проведение витаминизации третьих и сладких блюд»
Журнал «Отметки о проведении влажных уборок помещений пищеблока, кладовой»
Журнал «Отметки о проведении генеральных уборок помещений пищеблока, кладовой»
Журнал «Регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки» (пищеблок)
Гигиенический журнал (сотрудники)
Журнал «Регистрация несчастных случаев на производстве»
Договор с ООО «Профидес Плюс» на выполнение дератизации, дезинсекции, график проведения, акты выполненных работ

Приложение Г
(обязательное)
Блок-схемы технологических процессов

1 Приемка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство



Акты экспертизы технического заключения (поверка) технологического оборудования
Договор с ФБУ «Иркутский ЦСМ» по обеспечению единства измерений. Акты поверок. Журнал учет поверок.
Электронный журнал учета медицинских осмотров и прохождения профессиональной гигиенической подготовки и аттестации сотрудников.
Журнал учета выдачи санитарных книжек
Папка с протоколами лабораторных исследований сырья, готовых блюд и кулинарных изделий, смывов
Книга жалоб и предложений
Технологические и технико-технологические карты на кулинарные изделия и блюда

Приложение Г
(обязательное)
Блок-схемы технологических процессов

1 Приемка, хранение и подготовка сырья к пуску в производство