

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор Общества с  
ограниченной ответственностью  
«РИЧ»

\_\_\_\_\_ Калашников О.А.

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ  
ХАССП, ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,  
ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ ОБЩЕСТВОМ С ОГРАНИЧЕННОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ «РИЧ» НА ПИЩЕБЛОКАХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ  
ОРГАНИЗАЦИЙ

Красноярск, 2021г.

## 1 Введение

1.1. В ООО «РИЧ» при изготовлении пищевой продукции на пищеблоках образовательных учреждений г. Красноярска реализуется политика в области качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания среди потребителей изготавливаемой пищевой продукции.

1.2. В целях реализации политики в области качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания в образовательной организации разработана настоящая Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Points) – анализ рисков и критических контрольных точек, обеспечения безопасности пищевой продукции (далее – Программа).

1.3. Действие настоящей Программы распространяется на пищеблоки следующих образовательных учреждений г. Красноярска:

<b>Кировский район</b>	
МАОУ Гимназия №10	г. Красноярск, ул. Автобусный переулок 4
МАОУ Гимназия № 4	г. Красноярск, Ул. Красноярский рабочий 38
МАОУ Лицей № 6 "Перспектива"	<u>г. Красноярск, ул. Кутузова, 72</u>
МАОУ Лицей № 6 "Перспектива"	г. Красноярск, ул. Кутузова, 52
МАОУ Лицей № 11	г. Красноярск, ул. Базарная, 172
МАОУ СШ № 90 (старшие)	г. Красноярск, ул. Академика Павлова, 24
МАОУ СШ № 90 (младшие)	г. Красноярск, ул. Мичурина, 37
МАОУ СШ № 8 (старшая)	г. Красноярск, пр-к газеты Красноярский рабочий, 92Б
МАОУ СШ № 8 (младшая)	г. Красноярск, ул. Коммунальная, 12
МБОУ СШ № 135	г. Красноярск, ул. Кутузова, 90
МБОУ СШ № 46	г. Красноярск, ул. Щорса, 64
МБОУ СШ № 63	г. Красноярск, ул. Академика Павлова, 49Б
МАОУ СШ № 55	г. Красноярск, ул. Павлова, 70
МАОУ СШ № 81	г. Красноярск, пер. Маяковского, 9
<b>Ленинский район</b>	
МАОУ Лицей № 12	г. Красноярск, ул. Шевченко, 8
МБОУ Гимназия № 7	г. Красноярск, ул. Красноярский рабочий, 38
МАОУ Гимназия № 11	г. Красноярск, ул. Юности, 28
МАОУ Гимназия № 15	г. Красноярск, пер. Машиностроителей, 8
МБОУ СШ № 13	г. Красноярск, ул. Рейдовая, 67 А
МБОУ СШ № 16	г. Красноярск, ул. 26 Бакинских комиссаров, 24А
МБОУ СШ № 31	г. Красноярск, ул. Шевченко, 38
МБОУ СШ № 44	г. Красноярск, ул. Энергетиков, 17
МБОУ СШ № 50	г. Красноярск, ул. Глинки, 2Б
МБОУ СШ № 53	г. Красноярск, ул. Львовская, 43
МБОУ СШ № 64	г. Красноярск, ул. Московская, 2
МБОУ СШ № 65	г. Красноярск, ул. Аральская, 1
МБОУ СШ № 65	г. Красноярск, ул. Аральская, 5
МБОУ СШ № 79	г. Красноярск, пер. Тихий, 18
МБОУ СШ № 94	г. Красноярск, ул. Московская, 20А
МАОУ СШ № 89	г. Красноярск, ул. Шевченко, 56
<b>Свердловский район</b>	

МАОУ СШ № 137	г. Красноярск, ул. Судостроительная, 50
МАОУ СШ № 23	г. Красноярск, ул. Парашютная, 8
МАОУ СШ № 76	г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, 96
МАОУ СШ № 76	г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, 81
МАОУ СШ № 93	г. Красноярск, ул. Побежимова, 46А
МАОУ СШ № 17	г. Красноярск, ул. Кольцевая, 3А
МАОУ СШ № 42	г. Красноярск, ул. Кольцевая, 12А
МАОУ СШ № 6	г. Красноярск, ул. Матросова, 12В
МАОУ СШ № 6	г. Красноярск, ул. Семафорная, 227 А
МАОУ СШ № 34	г. Красноярск, ул. Ключевская, 61
МБОУ СШ № 62	г. Красноярск, ул. 60 лет Октября, 21
МБОУ СШ № 78	г. Красноярск, ул. Алеша Тимошенкова, 82
МБОУ СШ № 78	г. Красноярск, ул. Делегатская, 18
МБОУ СШ № 45	г. Красноярск, ул. Судостроительная, 105

1.4. Программа разработана в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия потребителей пищевой продукции, в том числе за счет предотвращения поступления на пищеблок и включения в производственный процесс недоброкачественных и опасных в эпидемическом отношении пищевых продуктов, стабилизации качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, выбора технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции и их соблюдения для защиты жизни и (или) здоровья потребителей продукции и персонала, защиты окружающей среды.

1.5. Цель настоящей Программы – обеспечение качества и безопасности вырабатываемой пищевой продукции общественного питания.

1.6. Задача настоящей Программы – обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде, где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя.

1.7. Программа предусматривает контроль за выбранными технологическими процессами производства (изготовления) кулинарной продукции; за последовательностью и поточностью технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции; за продовольственным пищевым сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) кулинарной продукции и собственно за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля; за функционированием технологического оборудования; документирование информации обо всех контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; за условиями хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции; содержанием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря; за прохождением работниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за выбранными способами и обеспечением соблюдения работниками правил личной гигиены; за выбранными способами, обеспечивающими безопасность пищевой продукции, периодичностью проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары; за ведением и хранением документации; за

прослеживаемостью пищевой продукции, в том числе с применением объективных методов оценок.

1.8. Реализация настоящей Программы заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки организации общественного питания, то есть те этапы приготовления (изготовления), на которых нарушения технологических и санитарно-гигиенических норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

1.9. Настоящая Программа разработана в соответствии со ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 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 «Изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи", СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания", СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

1.10. Настоящая Программа устанавливает требования к обеспечению качества и безопасности кулинарной продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП, которыми являются:

- принцип 1 Проведение анализа рисков.
- принцип 2 Определение контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ).
- принцип 3 Определение критических пределов для каждой ККТ.
- принцип 4 Установление системы мониторинга КТ и ККТ.
- принцип 5 Установление корректирующих действий.
- принцип 6 Установление процедур проверки системы ХАССП.
- принцип 7 Документирование и записи ХАССП.

1.11. Настоящая Программа содержит процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), в том числе:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции процессов производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 1).

- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции (процедура № 2).

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля (процедура № 3).

- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией, средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля (процедура № 4).

- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 5).

- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции (процедура № 6).

- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (процедура № 7).

- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции (процедура № 8).

- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции (процедура № 9).

- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 10).

- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 11).

- прослеживаемость пищевой продукции (процедура № 12).

1.12. Настоящая Программа, являясь документацией внутреннего характера, имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена прежде всего на предотвращение рисков для здоровья потребителей.

1.13. Реализация настоящей Программы не только обеспечивает безопасность продукции и приготовленных кулинарных изделий, но и способствует благополучной деятельности организации общественного питания (пищблока):

- приготовление кулинарных изделий становится безопасным процессом, при котором персонал придерживается всех санитарно-гигиенических норм и условий;

- деятельность предприятия (организации) не противоречит требованиям законодательства;

- практически исключается выявление возможных нарушений при ревизионных проверках, а также повышается доверие со стороны контролирующих органов.

1.14. Генеральным директором ООО «РИЧ» назначается приказом группа специалистов, которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание настоящей Программы.

1.15. Деятельность специалистов, ответственных за безопасность пищевой продукции, осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами), в соответствующие разделы которых включены положения относительно разработки, внедрения и поддержания настоящей Программы.

1.16. Деятельность специалистов, ответственных за безопасность пищевой продукции, осуществляется в соответствии с разработанным и утвержденным генеральным директором ООО «РИЧ» Планом мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию настоящей Программы.

1.17. Контроль за выполнением Плана мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию Программы осуществляет генеральный директор ООО «РИЧ».

1.18. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции, нормативных документов, определяющих требования к качеству и безопасности вырабатываемой пищевой продукции (кулинарная продукция) и др., специалистами, ответственными за безопасность пищевой продукции проводится верификация настоящей Программы с ведением записей о верификации.

1.19. В процессе создания настоящей Программы проанализированы процессы по всей пищевой цепочке – от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

1.20. Настоящая Программа является собственностью разработчика, передача сторонним организациям и лицам осуществляется только с разрешения разработчика.

## 2 Общие сведения

2.1. Юридический адрес ООО «РИЧ»: 660006, г. Красноярск, пер. Медицинский, д. 22, кв. 29.

ИНН 2464214630 КПП 246401001 ОГРН 1092468004463

2.2. Основной вид деятельности ООО «РИЧ»: 56.29 Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания.

2.3. ООО «РИЧ» осуществляет деятельность по изготовлению пищевой продукции для организации питания учащихся образовательных учреждений, перечисленных в п. 1.3. настоящей Программы.

В состав помещений, обслуживаемых ООО «РИЧ» пищеблоков образовательных учреждений, входит следующий набор помещений: кухня, подсобное помещение, моечная, холодный цех, овощной цех, мясо-рыбный цех, кладовая, кладовая сухих продуктов, кладовая овощей, моечная тары, раздаточная, санузел.

2.4. Инженерно-техническое обеспечение пищеблоков представлено наличием внутренних систем питьевого и горячего водоснабжения от централизованных сетей, внутренней системы канализации со сбросом производственных и санитарно-бытовых стоков в централизованную систему канализации; наличием систем вентиляции: с механическим побуждением (от оборудования, являющегося источником повышенного выделения тепла и влаги); с естественным побуждением (для групп помещений с различным функциональным назначением); наличием естественного и системы искусственного освещения; централизованного отопления.

2.5. Помещения каждого из обслуживаемых пищеблоков оснащены в соответствии с их функциональным назначением, таблица 1.

Таблица 1

Спецификация оборудования

Наименование оборудования	Количество
Ванна моечная ВМ1/550	2
Ванна моечная ВМ1/720	3
Стол производственный СПБ	3
Ванна вакуумная	1
Ванна вакуумная	1
Ванна вакуумная	1
Тестомесильная машина	1
Привод универсальный	1
Холодильник Бирюса-8	1
Холодильник Бирюса-6	1
Холодильник Бирюса-8 б/у	1
Шкаф холодильный ШХ-1,4	1
Шкаф холодильный ШХ-07 «POLAIR»	1
Шкаф холодильный низкотемпературный Polair CM114S	1
Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1
Шкаф жарочный ПЭСМ	1
Сковорода электрическая ЭСК-80-0,27-40	1
Водонагреватель накопит. Thermex H-150-V ER вертикал.	1
Плита кухонная ЭП-4ЖШ	1

Готовые блюда и кулинарные изделия реализуются порционно в посуде многоразового использования (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная).

2.6. Производство (изготовление) кулинарной продукции в пищеблоках осуществляется по типу организации общественного питания, работающего на продовольственном (пищевом сырье), а также полуфабрикатах и готовых к употреблению пищевых продуктах промышленного изготовления, приложение 2 (блок-схема № 1, № 2).

2.7. Штат каждого из пищеблоков укомплектован следующим персоналом: заведующая производством, повар (2), кухонный работник, посудомойщица, накрывальщица.

2.8. В пищеблоках осуществляется изготовление продукции общественного питания в соответствии с имеющимися утвержденными директорами образовательных организаций меню.

2.9. Изготовление готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими или технико-технологическими картами, являющимися неотъемлемой частью меню.

2.10. Обеспечение пищеблоков пищевой продукцией (продовольственным сырьем) промышленного изготовления осуществляется поставщиками в соответствии с заключенными с поставщиками договорами специализированным транспортом.

2.11. Вся поступающая в организацию общественного питания пищевая продукция (продовольственное сырье) является продукцией промышленного изготовления, поставляется в транспортной или в потребительской упаковке.

2.12. Ассортимент вырабатываемых (изготавливаемых) готовых блюд и кулинарных изделий в себя включает:

- холодные блюда (салаты, в том числе винегреты, закуски, бутерброды), - первые блюда (супы горячие),
- блюда, в том числе вторые (из мяса и мясопродуктов, рыбы, мяса птицы, картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, бобовых),
- гарниры из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий,
- блюда из яиц,
- блюда из творога,
- сладкие блюда,
- горячие и прохладительные напитки,
- мучные блюда и кулинарные изделия,
- хлебобулочные изделия,
- фрукты (плоды), ягоды свежие и консервированные,
- соковая, молочная продукция, кондитерские изделия (без крема) промышленного изготовления, бутилированная питьевая вода без газа.

2.13. Для изготовления кулинарной продукции общественного питания используются пищевые продукты, вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности по технической документации – ГОСТы, ТУ с показателями, принятыми по ГОСТ.

### 3 Принцип ХАССП № 1 Анализ опасностей

3.1. Анализ опасностей проведен по всей пищевой цепочке – от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

3.2. За опасный фактор в Программе принят любой физический, химический, биологический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

3.3. Классификация основных видов опасностей:

- физический фактор (ФФ) – материалы внутренней отделки производственных и складских помещений цехов (штукатурка, краска, фрагменты других отделочных материалов), грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, посторонние предметы (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования работников), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, эпидермис), продукты износа машин и оборудования (металлические и пластиковые части), осколки стекла и т.п. (электрические лампочки, посторонние предметы



личного пользования работников (стеклянная посуда, зеркала и т.д.), загрязнение смазочными материалами и др. (при обильной смазке вращающихся механизмов оборудования) и т.д.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: физическое повреждение слизистых рта, горла, пищевода, желудка, повреждение зубной эмали, зуба (зубов) и т.п.

- химический фактор (ХФ) – вещества, используемые в различных целях при производстве пищевой продукции растительного и животного происхождения, например, используемые для борьбы с вредителями (пестициды, гербициды, регуляторы роста, антибиотики и т.п.), вспомогательные вещества, используемые предприятиями пищевой промышленности при изготовлении пищевой продукции (консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, ароматизаторы и т. д.), вещества, используемые для санитарной обработки инвентаря, посуды, тары, объектов окружающей среды на пищеблоке (чистящие, моющие, дезинфекционные средства), вещества, используемые для истребления грызунов, синантропных членистоногих (приманки, отравляющие вещества), токсичные вещества, которые могут попадать в пищевую продукцию из внешней среды в процессе выращивания растений, животных (соли тяжелых металлов, нитраты, нитриты и т.п.), продукты вторичного окисления жира, образующие при изготовлении пищевой продукции (альдегиды, кетоны, метилкетоны, свободные жирные кислоты с короткой цепью) и др.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: неинфекционное заболевание, отравление.

- биологический (микробиологический) фактор (БФ) – бактерии (условно-патогенные (бактерии группы кишечной палочки (БГКП), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) и т.п.), патогенные (иерсиния, сальмонелла и др.) микроорганизмы, паразиты и продукты их жизнедеятельности (яйца гельминтов, цисты простейших и т.п.), вирусы (энтеровирусы и др.), токсины (ботулотоксин), образующиеся в процессе изготовления предприятиями пищевой промышленности пищевой продукции, хранения, обработки (подготовки к приготовлению), приготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: инфекционное заболевание, пищевое отравление, паразитарное заболевание.

- биохимический фактор (БХФ) – антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию у организма.

Последствия для человека, имеющего повышенную чувствительность к одному и (или) нескольким антигенам, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

3.4. Исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации в организации общественного питания экспертным путем проведена оценка вероятности реализации опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- степень вероятности 1: практически равно нулю (выявлено не чаще 1 раза в 10 лет);

- степень вероятности 2: незначительная (выявлено не чаще 1 раза в 3 года);
- степень вероятности 3: значительная (выявлено не чаще 1 раза в год);
- степень вероятности 4: высокая (выявлено 1 раз в месяц и более).

3.5. Тяжесть последствий от реализации опасного(ых) фактора(ов) в организации общественного питания проведена исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1 – легкое: практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 – средней тяжести: тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 – тяжелое: наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности.

4 – критическое: приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы.

3.6. Анализ рисков возникновения опасных факторов представлен в таблице 2.

3.7. Мерой контроля опасного фактора определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля, приложение 3.

#### 4 Принцип ХАССП № 2 Определение контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ)

4.1 КТ – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю с целью предупреждения, устранения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

4.2. ККТ (или критическая точка управления) – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю, управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

4.3. КТ определены требованиями действующих нормативных документов и являются постоянными для отдельных этапов технологического процесса.

4.4. Критические контрольные точки определяются при помощи Древа принятия решений (схема 1, 2) по всем видам сырья и продукции всех этапов технологического цикла.

4.5. По результатам принятых решений по всем выбранным учитываемым опасным факторам определены КТ и ККТ, таблица 2.

#### 5 Принцип ХАССП № 3 Определение критических пределов для каждой ККТ

5.1. Критический предел – это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в ККТ, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить до допустимого уровня возникновение рисков безопасности пищевых продуктов.

Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в ККТ.

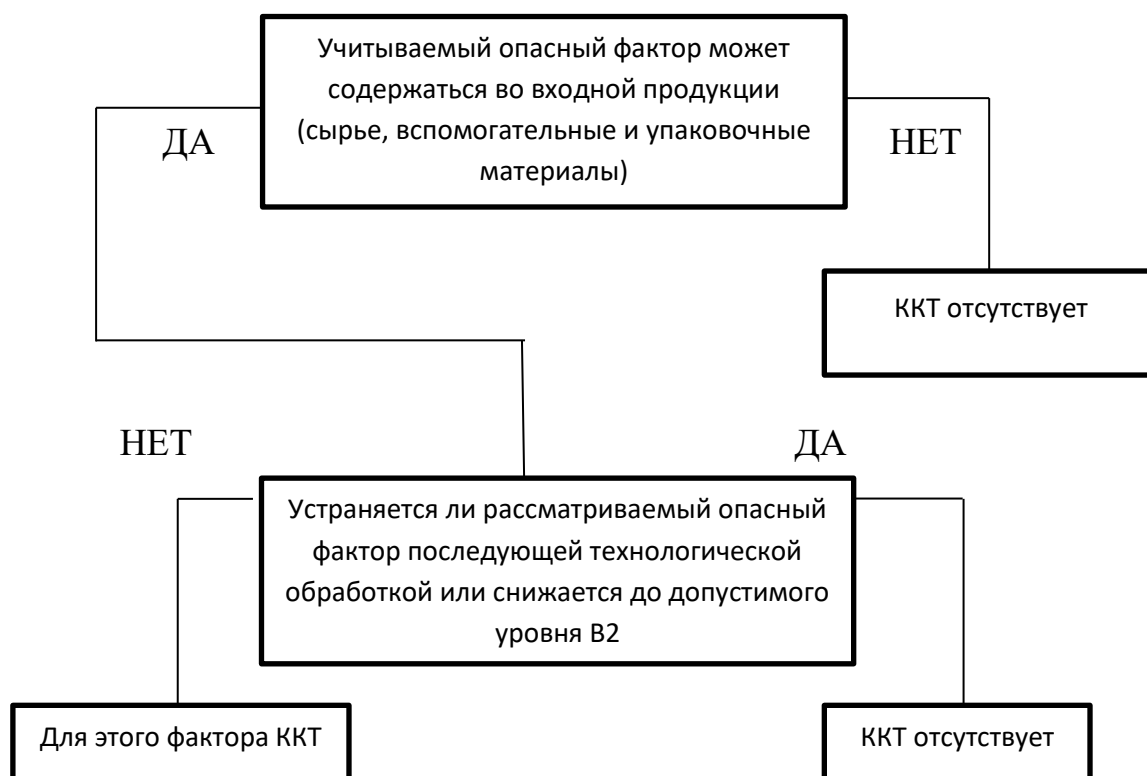
У каждой ККТ может быть одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней.

Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

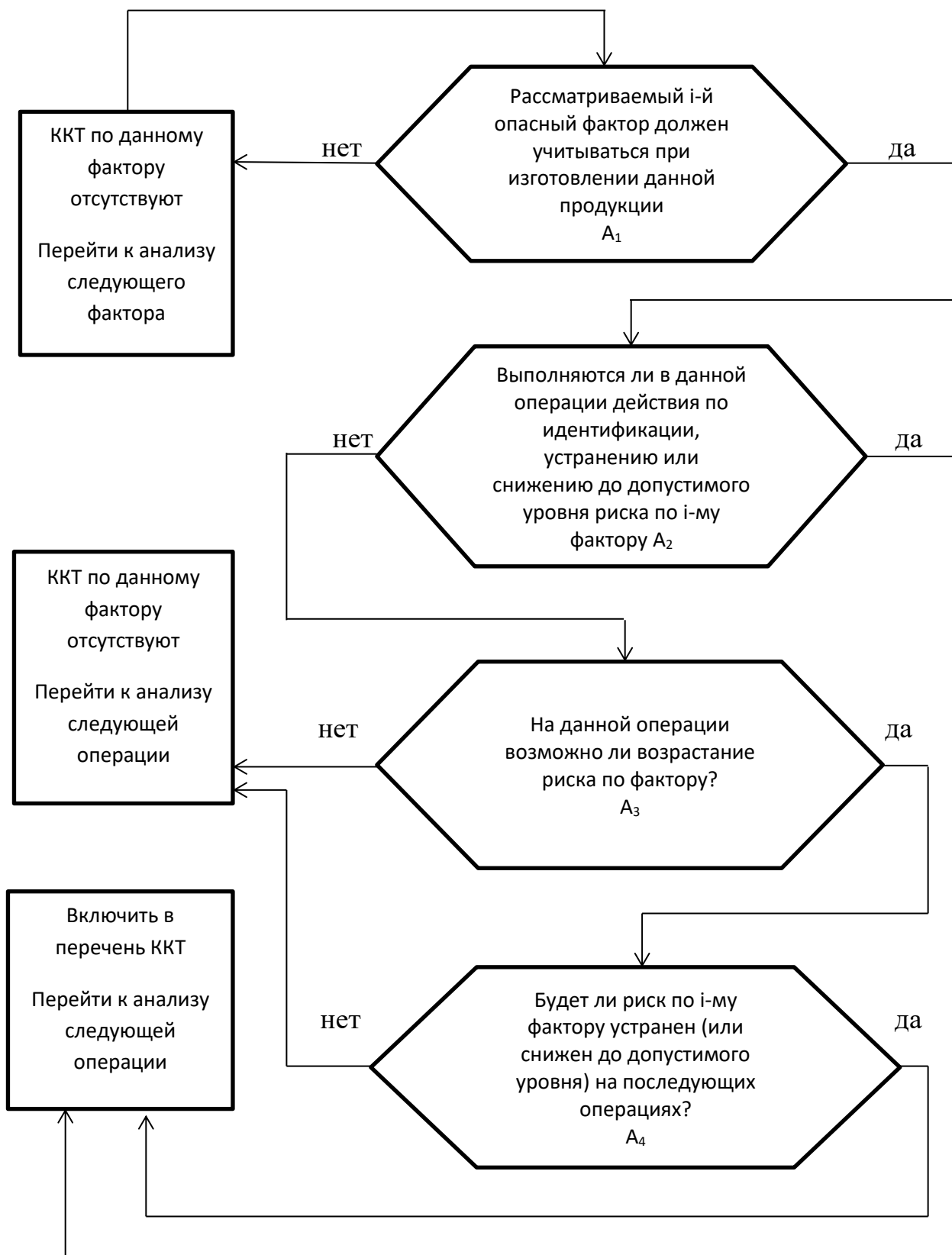
5.2. Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т.ч. фумиганты, гормональные препараты) и радионуклидов определяют в исходном продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции общественного питания, предприятиями-изготовителями.

5.3. Подтверждение качества и безопасности поступающих в пищеблок продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

Схема 1 Алгоритм выбора критической контрольной точки на операции входного контроля



Алгоритм выбора критической контрольной точки в технологическом процессе



5.4. Выявление недопустимых отклонений в пищевой продукции по результатам проведенных лабораторных исследований является основанием для отказа от поступившей пищевой продукции с оформлением акта списания.

5.5. Мерой контроля опасного фактора при изготовлении продукции общественного питания определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля.

5.6. Критический предел для продукции общественного питания принимается в соответствии с нормативно-технической документацией, в соответствии с которой осуществляется изготовление блюд и кулинарной продукции, а также обязательными требованиями технических регламентов и санитарных правил.

## 6 Принцип ХАССП № 4 Установление системы мониторинга КТ и ККТ (внутренний аудит)

6.1. Контроль является неотъемлемой частью ХАССП и представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых – удостовериться в том, что состояние ККТ находится в рамках установленных критических пределов.

С этой целью в организации общественного питания разработана система мониторинга (внутренний аудит).

6.2. Для осуществления мониторинга в КТ и ККТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции;
- наличие на рабочих местах технологических и технико-технологических карт (ТК, ТТК);
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов;
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

6.3. Порядок проведения мониторинга в КТ и ККТ предусматривает использование:

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;
- прерывных методов (лабораторные методы исследований), являющиеся особенно объективными.

6.4. Настоящий План ХАССП составлен на основе:

- проведения анализа факторов опасности,
- определения контрольных точек и критических контрольных точек,
- определения критических пределов ККТ,
- проведения мониторинга.

6.5. Для реализации мониторинга для каждой установленной ККТ составлен рабочий лист ХАССП, приложение 4

6.6. Совокупность всех рабочих листов ХАССП – План ХАССП.

## 7. Корректирующие действия

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

7.2. Для установления порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений применяются корректирующие действия и проверки.

7.3. Корректирующие действия определены как предупреждающие, так и оперативные.

7.3.1. Предупреждающие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов для устранения рисков или их снижения до допустимого уровня, определены заранее и задокументированы для каждой ККТ. Предупреждающие (корректирующие) действия на каждую область представлены в соответствующем Плане ХАССП.

7.3.2. В отдельных случаях корректирующие действия могут разрабатываться оперативно ГБПП (группой безопасности пищевой продукции) после установления факта нарушения критического предела.

К действиям оперативного характера отнесены: наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов.

Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушился, корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это достигается непрерывными системами контроля, предотвращая таким образом отклонение.

7.4. В каждом конкретном случае корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом.

7.5. Учет регистрации несоответствий и корректирующих действий по ХАССП проводится в специальном журнале, приложение 5.

7.6. За проведение корректирующих действий назначаются ответственные лица в соответствии с полномочиями под руководством директора организации общественного питания, им же проводится и контроль исполнения корректирующих действий.

7.7. Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие. Прежде всего, такую продукцию следует изолировать и провести испытания для проверки доброкачественности.

Если результаты показывают, что продукция опасна для потребления, могут быть приняты решения:

- утилизировать несоответствующую продукцию;
- обработать дополнительно несоответствующую продукцию.

По результатам проведенной утилизации составляется акт списания.

## 8 Принцип № 6 ХАССП. Верификация. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП. Установление процедур проверки системы ХАССП.

8.1. Процедуры проверки системы ХАССП проводятся с целью определения работоспособности и установления эффективности системы менеджмента качества на практике.

8.2. Внутренние проверки ХАССП проводятся непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

8.3. Программа проверки состоит из:

- анализа зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценки соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверки выполнения предупреждающих действий;
- анализа результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценки эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализации документов.

8.4. Программу проверки разрабатывает группа безопасности пищевой продукции, а отчет о проверке утверждает руководитель образовательной организации.

8.5. Валидация (проверка работоспособности и эффективности системы менеджмента качества) проводит группа безопасности пищевой продукции по всем этапам контроля с целью оценки безопасности производства для потребителя.

## 9 Принцип № 7 ХАССП. Документирование и записи ХАССП.

9.1. Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности Системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

9.2. Управление документацией осуществляется с целью обеспечения необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

9.3. В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

9.4. Документация состоит:

- должностные инструкции;
- записи;
- нормативно-правовая документация.

9.5. Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми в образовательной организации правилами и порядком.

9.6. Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном), исходя из интересов, потребностей работников организации.

9.7. Ведение перечня документации осуществляет руководитель ГБШ.

9.8. Актуализация, внесение изменений проводятся с целью применения актуальных версий документов в местах их применения работниками, действующие нормативные документы периодически проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.



Таблица 2

## Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления пищевой продукции общественного питания

Наименование операции	Опасный фактор	Вероятность появления	Тяжесть последствий	Каким документом управляется, опасность, ППК, План ХАССП <sup>1</sup>	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности
1 этап «Организационные мероприятия»						
Составление ассортиментного перечня продовольственного сырья	ХВ, БХВ	0	1	ППК (Контрольная точка № 1)	№1,2,6,7,11	Перечень продукции
Составление меню	ХФ, БФ, БХВ	0	4	ППК (Контрольная точка № 2)	№1,2,6,7,11	Меню
Разработка ТК или ТТК	ХФ	0	1	ППК (Контрольная точка № 3)	№1,2,6,7,11	ТК или ТТК
	БФ	0	3			
2 этап «Предварительный (входной) контроль поступающего сырья и готовых продуктов»						
Прием продовольственного сырья	ФФ	1	3	ППК (Контрольная точка № 4)	№2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12	«Журнал входного контроля пищевой продукции»
	ХФ	1	3			
	БФ	2	3			
Перемещение продовольственного сырья	ФФ	1	3	ППК (Контрольная точка № 5)	№2,5,6,7,8,9,10,11	
	ХФ	1	3			
	БФ	0	3			
Хранение продовольственного сырья	ФФ	2	3	ППК (Контрольная точка № 6)	№ 5,6,7,8,9,11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», Листы контроля температурного режима (при хранении сухих продуктов)
	ХФ	2	3			
	БФ	2	3			
3 этап «Операционный (производственный) контроль по ходу технологического процесса»						
Дефростация замороженной	ФФ	2	3	ППК (Контрольная точка № 7)	№1,2,5,6,7,8,9,10,11	ТК или ТТК, «Журнал здоровья»

пищевой продукции, обработка пищевой продукции, подготовка к приготовлению	ХФ	2	3			
	БФ	2	3			
Обработка яиц	ХФ	2	3	План ХАССП (Критическая контрольная точка №1)	№1,2,5,6,8,10,11	Рабочий лист ХАССП
	БФ	2	3			
Обработка свежих овощей	БФ	2	3	План ХАССП (Критическая контрольная точка №2)	№1,2,5,6,8,9,10,11	Рабочий лист ХАССП
Обработка свежих фруктов	БФ	2	3	План ХАССП (Критическая контрольная точка №3)	№1,2,5,6,8,9,10,11	Рабочий лист ХАССП
Подготовка муки	ФФ	2	3	План ХАССП (Критическая контрольная точка №8)	№1,2,5,6,8,9,10,11	«Журнал учета металло-магнитных примесей в сырье»
Кулинарная обработка (приготовление)	ФФ	1	3	План ХАССП (Критическая контрольная точка №4) ППК (Контрольная точка № 9)	№1,2,5,6,8,9,10,11	Рабочий лист ХАССП «Журнал бракеража готовой продукции»
	ХБ	0	1			
	БФ	3	3			
Хранение прошедших кулинарную обработку салатов, закусок, холодных напитков, выпечных изделий	БФ	3	3	ППК (Контрольная точка № 10)	№1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», Листы контроля температурного режима (при хранении сухих продуктов)

Хранение прошедших кулинарную обработку горячих блюд	БФ	3	3	План ХАССП (Критическая контрольная точка №5)	№1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	Рабочий лист ХАССП
Охлаждение 3-их блюд	БФ	1	3	План ХАССП (Критическая контрольная точка №6)	№1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	Рабочий лист ХАССП
Раздача	ФФ	1	3	ППК (Контрольная точка № 11)	№1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11	«Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал здоровья»
	БФ	1	3			
4 этап «Санитарное состояние организации общественного питания»						
Мытье столовой и кухонной посуды, инвентаря, тары	ХФ	1	2	План ХАССП (Критическая контрольная точка №7)	№8,9,10,11	Рабочий лист ХАССП
	БФ	1	3			
Обработка (уборка) оборудования, рабочих мест	ХБ	1	2	ППК (Контрольная точка № 12)	№8,9,10,11	«Журнал учета проведения генеральных уборок», «Журнал учета работы бактерицидных облучателей», «Журнал санитарного состояния организации общественного питания»
	БФ	1	3			
Обработка (уборка) производственных, вспомогательных и санитарно-бытовых помещений	ФФ	1	2	ППК (Контрольная точка № 13)	№8,9,10,11	«Журнал учета проведения генеральных уборок», «Журнал учета работы бактерицидных

	ХБ	1	2			облучателей», «Журнал санитарного состояния организации общественного питания», «Журнал учета мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации»
	БФ	1	3			
Сбор и удаление пищевых отходов	БФ	1	2	ППК (Контрольная точка № 14)	№8,9,10,11	«Журнал санитарного состояния организации общественного питания», «Журнал вывоза пищевых отходов», акт списания
<b>5 этап. Соблюдение личной гигиены персоналом. Производственная санитария</b>						
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация и личная гигиена персонала	БФ	1	3	ППК (контрольная точка № 15)	№9,11	«Журнал учета прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников пищеблока», личные медицинские книжки

Примечание: 1 количество ККТ при проведении анализа рисков для выявления опасных факторов и оценки рисков может быть изменено в документированных процедурах, основанных на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и критических точек контроля).

2 предельные значения контролируемых параметров для блюд и изделий в ККТ – режимов и процессов (температура, временные периоды и др.) указаны в технологической документации (ТК, ТТК) и рабочих листах ХАССП для визуального контроля, микробиологических и химических факторов опасности для лабораторного контроля – в ТР ТС 021/2011.

## 10. ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ГИГИЕНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ НА ПИЩЕБЛОКАХ, ОБСЛУЖИВАЕМЫХ ООО «РИЧ»

Настоящая Программа производственного контроля (далее – Программа) основана на принципах ХАССП в соответствии с требованиями ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Настоящая Программа разработана с учетом проведенного анализа рисков и установленных в результате проведенного анализа контрольных точек и критических контрольных точек в целях обеспечения безопасности вырабатываемой в пищеблоках образовательных учреждений, обслуживаемых ООО «РИЧ», пищевой продукции (готовых блюд и кулинарных изделий).

Настоящая программа содержит перечень мероприятий (процедуры) для осуществления визуального производственного контроля, перечень мероприятий для осуществления производственного контроля с применением объективных методов оценок (лабораторных исследований, инструментальных измерений).

Представленные в настоящей Программе процедуры структурированы по видам опасностей, контрольным точкам и критическим контрольным точкам.

Ответственными за осуществление производственного контроля должностные лица назначаются приказом генерального директора ООО «РИЧ» и осуществляют свою деятельность в соответствии с их функциональными обязанностями, изложенными в должностной инструкции (должностном регламенте).

### 10.1. Порядок организации и проведения производственного контроля

Контроль за поступлением качественного и безопасного продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции (процедуры № 1, 2, 6, 7, 11), КТ № 1, 2, 3.

Визуальный контроль за обеспечением поставки качественной и безопасной пищевой продукции (продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевой продукции) предусматривает:

- контроль наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности – 1 раз в год;
- контроль наличия рациона для формирования циклического меню – перед разработкой циклического меню;
- контроль наличия разработанного циклического меню с учетом потребности детского организма в основных пищевых веществах и энергии – перед началом работы организации;
- утверждение циклического меню – перед началом работы организации;
- контроль наличия технологических или технико-технологических карт - перед началом реализации циклического меню;
- контроль комплектования организации общественного питания персоналом в соответствии со штатным расписанием – 1 раз в год и по мере необходимости;
- контроль комплектования персоналом с соответствующим образованием и опытом работы – при приеме на работу;

- контроль наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности – при разработке штатного расписания;

- контроль ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента) – при трудоустройстве каждого работника;

- контроль организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками – 1 раз в год;

- контроль наличия, оформления и полноты ведения форм учета и отчетности в части соблюдения требований санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования – 1 раз в месяц;

- контроль определения потребностей и требований к закупаемой пищевой продукции (подготовка технического задания) – перед заключением договоров (контрактов);

- контроль определения качественных характеристик пищевой продукции, изготовленной по ГОСТ или ТУ предприятия, с характеристиками пищевой продукции по показателям, установленным ГОСТ – при формировании рациона;

- контроль использования для перевозки пищевой продукции (пищевая продукция промышленного изготовления, полуфабрикаты) специализированного автотранспорта – при заключении договоров на поставку пищевой продукции.

10.2. Предварительный (входной) контроль поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов (процедуры № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12), КТ № 4, 5, 6

10.2.1. Визуальный контроль за условиями транспортировки, приема, перемещения, временного хранения пищевой продукции предусматривает:

- контроль санитарного состояния, целостности внутренней отделки грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль проведения поставщиком пищевой продукции регулярной мойки и дезинфекции грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции (наличие договора, акты выполненных работ) – 1 раз в месяц;

- контроль соблюдения температурных режимов при перевозке скоропортящейся и особоскоропортящейся пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль соблюдения при перевозке товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия личных медицинских книжек с результатами пройденного медицинского осмотра (предварительный, периодический), отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации грузчиков или водителей (экспедиторов) – 1 раз в год;

- контроль наличия договоров (контрактов) на поставку продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль внесения записей в полном объеме в соответствии с установленной формой журнала бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья – при приеме каждой партии пищевой продукции.

10.2.2. Визуальный контроль за условиями транспортировки, приема, перемещения, временного хранения пищевой продукции предусматривает:

- контроль внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия сопроводительной документации (товаротранспортная накладная, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции)

- при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша) – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль проведения идентификации пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль наличия документов, подтверждающих прослеживаемость пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- контроль отзыва, изъятия или утилизации пищевой продукции – при выявлении пищевой продукции несоответствующей обязательным требованиям;

- контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) – ежемесячно;

- контроль наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование – при вводе в эксплуатацию;

- контроль проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование – в соответствии с графиком и по мере необходимости;

- контроль условий хранения пищевой продукции (правила товарного соседства, расстановка оборудования для хранения, норм складирования, температура, влажность воздуха) – ежедневно;

- контроль температуры и влажности воздуха в складских помещениях – ежедневно;

- контроль температуры внутри холодильного оборудования – ежедневно;

- ведение записей в журнале (листе) контроля температурно-влажностных режимов хранения пищевой продукции – ежедневно;

- контроль соблюдения сроков годности пищевой продукции – ежедневно;

- контроль соблюдения ротации при хранении пищевой продукции – ежедневно.

10.3. Контроль за соблюдением этапов технологического процесса. Операционный (производственный) контроль (процедуры 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10), КТ № 7, 8, 9, 10, 11, ККТ 1, 2, 3, 4, 5, 6.

10.3.1. Визуальный контроль за соблюдением технологических операций на всех этапах технологического процесса предусматривает:

- контроль наличия нормативной, технологической и другой документации, регламентирующей работу пищеблока – перед началом смены;
- контроль наличия примерного циклического меню, утвержденного директором образовательной организации – перед началом деятельности;
- контроль наличия технической документации (ТК и ТТК) на изготавливаемые блюда и кулинарные изделия – ежедневно, перед началом смены;
- контроль наличия меню-раскладки – ежедневно, перед началом смены;
- контроль соответствия фактического питания примерному циклическому меню – ежедневно;
- контроль выполнения натуральных норм питания на 1 ребенка в день – 1 раз в 10 дней;
- контроль ведения ведомости контроля за рационом питания – 1 раз в 10 дней;
- контроль проведения С-витаминизацией сладких и третьих блюд – ежедневно;
- контроль ведения журнала проведения витаминизации третьих и сладких блюд – ежедневно;
- контроль за отбором и хранением суточных проб – ежедневно;
- контроль использования для приготовления пищи йодированной соли – ежедневно;
- контроль проведения бракеража готовых блюд и кулинарных изделий – каждой партии приготовленной пищи;
- контроль ведения журнала журнал бракеража готовой кулинарной продукции – ежедневно;
- контроль массы порций, веса порционных блюд – ежедневно, выборочно от каждой партии блюд;
- контроль температуры готовых блюд и кулинарных изделий – каждый прием пищи;
- контроль расстановки оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающей поточность технологического процесса – при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;
- контроль обеспечения свободного доступа к холодильному и технологическому оборудованию в процессе работы и в процессе проведения уборки – при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;
- контроль соблюдения поточности технологических процессов, исключения встречных потоков продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, чистой и использованной посуды, инвентаря, тары, а также персонала и посетителей – ежедневно;
- контроль раздельного использования технологического оборудования, предназначенного для обработки сырой и готовой пищевой продукции – при каждой технологической операции;



- контроль соблюдения маркировки холодильного, технологического оборудования, производственных столов, кухонной посуды, инвентаря и тары – при каждой технологической операции;
- контроль соблюдения технологических процессов (операций) изготовления кулинарной продукции
- контроль соблюдения температуры и времени термической обработки при изготовлении продукции общественного питания – постоянно;
- контроль исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) – ежемесячно;
- контроль наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование – при вводе в эксплуатацию;
- контроль проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование – в соответствии с графиком и по мере необходимости;
- контроль проведения технического контроля соответствия оборудования паспортным характеристикам – ежегодно перед началом учебного года;
- контроль внесения изменений в меню при выходе холодильного или технологического оборудования из строя – незамедлительно.

10.3.2. Лабораторный контроль пищевой продукции предусматривает выборочные исследования кулинарной продукции по показателям безопасности с целью контроля возможного загрязнения готовых блюд в процессе их приготовления и реализации.

10.3.3. Контроль проведения лабораторных исследований качества и безопасности продукции общественного питания проводится в соответствии с таблицей 3

Таблица 3

Номенклатура, объем и периодичность проведения лабораторных исследований

Объект исследования	Количество	Исследуемые показатели <sup>1</sup>	Кратность
Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда	Микробиологические Исследования (патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, aureus, E. coli	1 раз в квартал
Суточный рацион питания	1 дневной рацион	Калорийность, выход блюд, соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год
Сладкие или третьи блюда	1	На содержание витамина С	2 раза в год

Примечание:

<sup>1</sup> в случае изготовления несоответствующей требованиям безопасности кулинарной продукции применяется система прослеживания, позволяющая идентифицировать каждую партию готовой продукции, ее

связь с партией сырья, поставщиком этого сырья, определить распределение (реализацию) и провести изоляцию несоответствующей продукции.

Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, которые предусмотрены ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Решение о возможности использования кулинарной продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством в области ветеринарии.

Такая пищевая продукция до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия, осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

В случае утилизации несоответствующей пищевой продукции, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) определяются способы и условия ее утилизации.

Приведение несоответствующей пищевой продукции в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее – уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства в области защиты окружающей среды.

В тех случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, письменно уведомляется уполномоченный орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

Инфицированная пищевая продукция, опасная для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергается обеззараживанию.

При утилизации пищевой продукции, несоответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) представляется подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном действующим законодательством, в орган, вынесший предписание об их утилизации, документ.

<sup>2</sup> Методики проведения лабораторных исследований, указанных в табл. 3, определяются специалистами аккредитованной лаборатории.

Результаты проведенного контроля ежедневно регистрируются в специальных журналах, приложение 9.

10.4. Контроль санитарного состояния организации общественного питания (процедуры № 8, 9, 10, 11, 12), КТ 11, 12, 13, ККТ 7

10.4.1. Производственный контроль санитарного состояния организации общественного питания осуществляется как визуально, так и посредством проведения лабораторных исследований.

10.4.1.1. Визуальный контроль предусматривает:

- контроль наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности – 1 раз в год;

- контроль комплектования организации общественного питания персоналом в соответствии со штатным расписанием – 1 раз в год и по мере необходимости;

- контроль комплектования персоналом с соответствующим образованием и опытом работы – при приеме на работу;

- контроль наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности – при разработке штатного расписания;

- контроль ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента) – при трудоустройстве каждого работника;

- контроль организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских

осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками – 1 раз в год;

- контроль за полнотой и своевременным внесением в личную медицинскую книжку каждого работника сведений о результатах предварительного или периодического медицинского осмотра – 1 раз в год;

- контроль благоустройства и содержания в чистоте прилегающей территории – ежедневно;

- контроль за сбором и хранением твердых бытовых и пищевых отходов – ежедневно;

- контроль наличия отдельных емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов – ежедневно;

- контроль заполнения емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов не более 2/3 объема – ежесменно;

- контроль очистки и дезинфекции емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов – ежесменно;

- контроль отсутствия посторонних лиц в производственных и складских помещениях – постоянно;

- контроль соответствия систем водоснабжения, канализования, теплоснабжения, вентиляции, освещения принятому технологическому процессу – ежесменно;

- контроль наличия прибора для измерения температуры подаваемой горячей воды к моечным ваннам – 1 раз в год;

- контроль температуры подаваемой горячей воды к моечным ваннам – ежедневно;

- контроль исправности внутренних систем водоснабжения, канализования, теплоснабжения, вентиляции, освещения – ежесменно;

- контроль исправности санитарно-технического оборудования – ежедневно;

- контроль состояния внутренней отделки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений, помещений для посетителей – ежедневно;

- контроль исправности бактерицидных облучателей, своевременной замены ламп – ежедневно;

- контроль эксплуатации бактерицидных облучателей в соответствии с инструкцией – ежедневно;

- контроль ведения журнала учета работы бактерицидных облучателей;

- контроль проведения текущей уборки всех помещений с применением моющих и дезинфекционных средств – ежедневно, а также по мере необходимости;

- контроль санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, исключающего загрязнение пищевой продукции в период ее приема, хранения, перемещения и приготовления (изготовления) продукции общественного питания – ежесменно;

- контроль проведения влажной уборки теплой водой с применением мыла сидений на унитазах, ручек сливных бачков и ручек дверей в санитарных узлах – ежедневно;

- контроль проведения чистки с применением чистящих и дезинфицирующих средств раковин, унитазов – ежедневно;

- контроль удаления мочекислых солей в унитазах – 1 раз в неделю;
- контроль уборки обеденного зала – после каждого приема пищи;
- контроль проведения генеральной уборки складских, производственных, санитарно-бытовых помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с применением моющих и дезинфекционных средств в установленном порядке – не реже 1 раз в месяц;
- контроль ведения журнала учета проведения генеральных уборок – 1 раз в месяц;
- контроль организации проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий – по мере необходимости;
- контроль эффективности проведенных дератизационных и дезинсекционных мероприятий – ежедневно;
- контроль ведения журнала учета проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации – после каждого мероприятия;
- контроль засетчивания окон и дверей (при необходимости) в теплое время года во избежание залета насекомых – ежедневно;
- контроль наличия мелкоячеистой сетки на вентиляционных отверстиях и каналах – после монтажа и ремонта систем вентиляции;
- контроль обеспечения целостности стен, полов, потолков в местах прокладки труб водоснабжения, канализации, вентиляционных каналов – ежедневно;
- контроль наличия нескончаемого запаса, условий хранения моющих и дезинфекционных средств – ежедневно;
- контроль приготовления рабочих растворов моющих и дезинфекционных средств;
- контроль наличия документов, подтверждающих качество и безопасность моющих и дезинфекционных средств, инструкций по их применению – при приобретении и до конца использования;
- контроль наличия промаркированного уборочного инвентаря, использованием уборочного инвентаря в соответствии с маркировкой – ежедневно;
- контроль качества проводимой ежедневной уборки – ежедневно в конце смены;
- контроль функционального состояния технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, мебели – ежедневно;
- контроль соблюдения температурных режимов мытья столовой и кухонной посуды – ежедневно;
- контроль условий хранения чистой столовой и кухонной посуды – ежедневно;
- контроль наличия результатов исследований (протоколов лабораторно-инструментальных исследований) факторов окружающей среды – 1 раз в квартал.
- контроль оформления, своевременностью и полноты ведения форм учета и отчетности в части соблюдения требований санитарного законодательства, законодательства в сфере технического регулирования и законодательства в сфере защиты прав потребителей.

10.4.1.2. Контроль за санитарной обработкой помещений и соблюдением температурных режимов проводят в соответствии с таблицей 4.

Таблица 4

Контроль санитарной обработки помещений

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Внутренние стены, двери	очистка, мытье теплой водой или моющими растворами	1 раз в неделю
Полы	мытье теплой водой или моющими растворами	2 раза в день и по мере необходимости
Санитарно-бытовые помещения	мытье теплой водой или моющими растворами	2 раза в день и по мере необходимости
Санитарно-техническое оборудование	мытье теплой водой или моющими растворами, мытье с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	1 раз в день и по мере необходимости
Производственное оборудование, инвентарь, посуда, тара	очистка, мытье с применением моющих средств, мытье с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	после каждого технологического процесса
Холодильное оборудование	очистка, мытье с применением моющих средств, мытье с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	1 раз в 10 дней
Осветительные приборы, вентиляционные короба	мытье теплой водой с моющими растворами	1 раз в месяц
Радиаторы, подоконники	мытье теплой водой с моющими растворами	1 раз в неделю
Уборочный инвентарь	мытье теплой водой с моющими растворами, дезинфекция путем замачивания	ежедневно по окончании работ
Электроосветительная аппаратура	протирание влажной ветошью, смоченной в моющем растворе	1 раз в месяц
Внутреннее оконное остекление	протирание влажной ветошью	по мере необходимости
Места временного	мытье теплой водой с моющими и	ежедневно и по

хранения отходов и емкости для их хранения	дезинфекционными растворами	мере необходимости
Емкости для сбора мусора и пищевых отходов	мытьё теплой водой с моющими растворами, дезинфекция	после каждой очистки

10.4.1.3. С целью контроля санитарного состояния организации общественного питания и предотвращения реализации недоброкачественной продукции проводят лабораторные исследования по микробиологическим исследованиям смывов с технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, рук персонала.

10.4.1.4. Контроль проведения лабораторных исследований смывов объектов окружающей среды организуют в соответствии с таблицей 5.

Таблица 5

Контроль санитарного состояния организации

Объект	Исследуемый показатель <sup>1</sup>	Кратность
Оборудование, Инвентарь (лари для хранения свежих овощей, холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из свежих овощей, зелени, оборотная тара, производственный стол для обработки «СО», разделочный инвентарь «СО» или «ГП», спецодежда и руки персонала (выборочно)	яйца гельминтов (2-3 смыва)	1 раз в год
	иерсинии (2-3 смыва)	1 раз в год (преимущественно в весенний период (после 1 марта т.г.))
Оборудование, инвентарь (холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, яйца, производственный стол «СМ», «СР», «СК», разделочный инвентарь «СМ», «СР, «СК» (выборочно)	сальмонелла (2-3 смыва)	1 раз в год
	листерия	1 раз в год
Оборудование, инвентарь (производственный стол «ГП», разделочный инвентарь «ГП», спецодежда и руки персонала, чистая столовая посуда, чистая кухонная посуда (выборочно)	БГКП (3-5 смывов)	1 раз в год
Холодная вола из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ (1-2 пробы)	2 раза в год, в том числе перед новым учебным

		годом и после проведенных ремонтных работ и (или) ликвидации аварийной ситуации
Горячая вода из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ (1-2 пробы)	1 раз в год перед началом работы (новым учебным годом). После проведенных ремонтных работ и (или) ликвидации аварийной ситуации
Горячая вода	Температура (1 проба)	1 раз в год
Горячая вода	легионелла (от каждого водонагревателя)	1 раз в год (при наличии водонагревателя)

Примечание: <sup>1</sup>исследования проводят до начала работы, после проведения санитарной обработки.

В случае обнаружения в смывах с объектов окружающей среды БГКП (бактерии группы кишечной палочки – санитарно-показательные бактерии) или патогенной микрофлоры (иерсинии, сальмонеллы, листерии, стафилококк и т.п.) проводят внеплановую санитарную обработку (мойку и дезинфекцию) помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары и, по ее окончании, проводят повторное микробиологическое исследование смывов.

При систематической реализации недоброкачественной продукции и положительных результатах смывов проводится усиленный контроль оборудования и рук работающих.

При этом кратность может быть увеличена в 2 и более раз и контроль смывов проводится по всем группам микроорганизмов.

Методики проведения лабораторных исследований, указанных в табл. 5, определяются специалистами аккредитованной лаборатории.

Результаты проведенного контроля регистрируются в специальных журналах, приложение 9.

10.5. Контроль за соблюдением личной гигиены персоналом, производственной санитарии и условиями труда (процедуры № 11, 12, 13), КТ 15

10.5.1. Производственный контроль за соблюдением личной гигиены персоналом, производственной санитарии и условиями труда работников предусматривает:

- контроль наличия у каждого работника, деятельность которого связана с производством (изготовлением) пищевой продукции и выполняет работы непосредственно связанные с хранением, перевозкой (транспортировкой) и контактом продовольственного сырья и пищевой продукцией, личной медицинской книжки – перед началом работы;

- контроль прохождения медицинских осмотров персоналом при поступлении на работу, в дальнейшем согласно нормативно правовых актов РФ и утвержденного графика прохождения медицинских осмотров – 1 раз в год;
- контроль наличия в личных медицинских книжках результатов пройденного медицинского осмотра, перенесенных инфекционных заболеваний – при поступлении на работу и 1 раз в год;
- контроль наличия в личных медицинских книжках сведений о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации – 1 раз в год;
- контроль наличия у каждого работника сведений о пройденных профилактических прививках в соответствии с национальным календарем профилактических прививок – перед началом работы;
- контроль наличия у каждого работника результатов обследования на носительство вирусов кишечных инфекций – перед началом работы;
- контроль осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний с регистрацией осмотра в журнале – ежедневно перед началом работы;
- контроль отстранения от работы лиц больных инфекционными заболеваниями и (или) контактировавших с больными инфекционными заболеваниями или являющимися носителями возбудителей инфекционных заболеваний – незамедлительно;
- контроль отстранения от работы лиц с имеющимися гнойничковыми заболеваниями, порезами, ссадинами на видимых участках тела и слизистых – незамедлительно;
- контроль заболеваемости работников желудочно-кишечным заболеваниями, повышением температуры и симптомами других заболеваний – ежедневно;
- контроль обеспечения работников специальной одеждой – 1 раз в месяц;
- контроль использования работниками спецодежды полным комплектом при работе с пищевыми продуктами – ежедневно;
- контроль использования работниками только чистой специальной одежды, смены специальной одежды по мере загрязнения – ежедневно;
- контроль наличия запаса специальной одежды в полном комплекте – 1 раз в месяц;
- контроль обеспечения наличия санитарной (спецодежды) в надлежащем состоянии (не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала) – 1 раз в месяц;
- контроль исключения использования специальной одежды не по назначению – ежедневно;
- контроль обеспечения работников предметами личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага) – ежедневно;
- контроль соблюдения работниками правил личной гигиены, производственной санитарии – постоянно;
- контроль соблюдения работниками правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключения длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц – ежедневно;
- контроль исключения применения для застегивания булавок, иголок и других не предназначенных для этих целей предметов – ежедневно;



- контроль исключения хранения в карманах специальной (санитарной) одежды табачных изделий, булавок, денег и других вещей; ношения письменных принадлежностей за ушами – ежедневно;
- контроль строгого исполнения требования о воздержании от чихания или кашля над материалами или пищевой продукцией, откашливание (плевание), жевание резинки, пользование сотовым телефоном – постоянно;
- контроль исключения хранения в производственных помещениях личных вещей, бьющихся предметов, специальной одежды, обуви – ежедневно;
- контроль обеспечения персоналом должного санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары – ежедневно;
- контроль исключения приема пищи и курения персоналом на рабочих местах – ежедневно;
- контроль исправности санитарно-технических приборов в санитарном узле и бытовом помещении – ежедневно;
- контроль исправности систем вентиляции в производственных помещениях – ежедневно;
- контроль оборудования рабочих мест повара, кухонного работника соответствующими оборудованием, инвентарем, посудой, тарой – ежедневно;
- контроль наличия инструкций о правилах мытья столовой и кухонной посуды – ежедневно;
- контроль соблюдения температуры воды при организации мытья столовой и кухонной посуды ручным способом – в случае применения;
- контроль проведения шумозащитных мероприятий (креплением, смазкой движущихся частей машин, механизмов, своевременным устранением неисправностей) – при необходимости;
- контроль обеспечения воздухообмена на рабочих местах (эффективная работы систем вентиляции, проветривание) – ежедневно;
- контроль исправности источников искусственного освещения – ежедневно;
- контроль своевременной замены перегоревших ламп освещения – ежедневно;
- контроль соблюдения режима труда и отдыха работниками – ежедневно;
- контроль обеспечения отдельного хранения личных вещей и специальной одежды и обуви – ежедневно;
- контроль прохождения работниками инструктажа по технике безопасности – при устройстве на работу и в соответствии с графиком;
- контроль организации санитарно-просветительной работы среди работников по вопросам производственной санитарии, профилактики инфекционных заболеваний и т.п. – не реже 1 раза в год;
- контроль исправности и безопасного состояния технологического оборудования – ежедневно;
- контроль безопасности рабочих проходов, обеспечения свободного беспрепятственного доступа к технологическому оборудованию – ежедневно;
- контроль санитарного состояния производственных и санитарно-бытовых помещений – ежедневно;

- контроль своевременности удаления отходов производства и потребления – ежесменно;
- контроль наличия и наполнения медицинской аптечки для оказания первой помощи, соблюдения сроков годности лекарственных средств – 1 раз в месяц;
- контроль обеспечения питьевого режима – ежедневно;
- контроль организации питания работников – ежедневно.

10.5.2. Производственный контроль за проведением дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по профилактике возникновения и распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) на период введения ограничительных мероприятий предусматривает:

- контроль проведения бесконтактной термометрии у работников пищеблока – ежедневно перед началом работы;
- контроль отстранения от работы в случае регистрации температуры тела 37,1 0 С и выше – незамедлительно;
- контроль отстранения от работы в случае наличия признаков респираторного заболевания – незамедлительно;
- контроль наличия нескончаемого запаса средств индивидуальной защиты (маски, перчатки) – ежедневно;
- контроль использования работниками, занятыми приготовлением и раздачей пищи масок и перчаток – ежедневно;
- контроль смены одноразовых масок не реже чем через каждые 3 часа – ежедневно;
- контроль наличия нескончаемого запаса кожных антисептиков, дезинфекционных средств с вирулицидным действием – ежедневно;
- контроль использования работниками кожных антисептиков для обработки рук – ежедневно;
- контроль за проведением влажной уборки производственных помещений пищеблоков с применением дезинфекционных средств с вирулицидным действием – после приготовления пищи к каждому приему пищи (завтрак, обед, полдник, ужин);
- контроль проведения влажной уборки с применением дезинфекционных средств с вирулицидным действием поверхностей оборудования, ручек дверей, поручней, кранов моечных ванн и раковин – ежедневно;
- контроль проведения генеральной уборки производственных помещений с применением дезинфекционных средств с вирулицидным действием – 1 раз в неделю;
- контроль проведения очистки вентиляционных решеток – 1 раз в неделю;
- контроль проведения естественного проветривания производственных помещений пищеблока – в период проведения влажной уборки;
- контроль наличия приборов (бактерицидных ламп закрытого или открытого типа) для проведения обеззараживания воздуха в производственных помещениях пищеблока – ежедневно;
- контроль проведения обеззараживания воздуха с помощью бактерицидных ламп закрытого или открытого типа – ежедневно;
- контроль соблюдения режима обеззараживания воздуха – ежедневно;

- контроль обработки кухонной посуды, инвентаря, тары, столовой посуды дезинфекционными средствами в соответствии с инструкцией по применению – ежедневно в конце смены;

- контроль мытья кухонной посуды, инвентаря, тары, столовой посуды в посудомоечных машинах при максимальных температурных режимах – каждый раз при мытье посуды.

10.5.3. Производственный контроль факторов производственной среды организуют в соответствии с таблицей 6.

Таблица 6

Инструментальный и лабораторный контроль факторов производственной среды

Рабочее место и место отбора проб	Фактор окружающей среды	Периодичность контроля
повар	Искусственная <sup>1</sup> освещенность	1 раз и после проведения реконструкции системы освещения или замены ламп на энергосберегающие
	Параметры <sup>2</sup> микроклимата	1 раз в год и после проведения реконструкции системы отопления помещений
Повар, кухонный рабочий	Уровень шума	1 раз в пять лет и после проведения профилактических работ по снижению уровня шума (при необходимости)
	Интенсивность теплового облучения	1 раз в 5 лет и после установки нового производственного оборудования с выделением тепла

Примечание: <sup>1</sup>к параметрам искусственного освещения относятся: а) уровень освещения, б) коэффициент пульсации, в) показатель дискомфорта.

<sup>2</sup> к параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха, б) температура воздуха, в) влажность воздуха, г) интенсивность теплового облучения.

Методики проведения лабораторных исследований, указанных в табл. 6, определяются специалистами аккредитованной лаборатории

Результаты проведенного контроля регистрируются в специальных журналах, приложение 9.

## Термины и определения

1 Применяемые термины и определения соответствуют определениям, относящимся к понятиям в области системы безопасности пищевых продуктов и услуги общественного питания, установленные нормативными документами:

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

- ГОСТ Р ИСО 9000-2011 «Система менеджмента качества. Основные положения и словарь»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;

- ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»;

- ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»;

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

2 Термины и их определения применительно к безопасности пищевой продукции.

- ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) – концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- система ХАССП – совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- риск – сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- допустимый риск – риск, приемлемый для потребителя (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- недопустимый риск – риск, превышающий уровень допустимого риска (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- безопасность – отсутствие недопустимого риска (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- анализ риска – процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- процесс – совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы (ГОСТ Р ИСО 9000-2015);

- продукция – результат процесса (ГОСТ Р ИСО 9000-2015).

- конечная продукция – продукция, которая не будет подвергнута организацией никакой дальнейшей переработке или преобразованию (ГОСТ Р ИСО 22000-2019);

- опасность – потенциальный источник вреда здоровью человека (ГОСТ Р 51705.1-2001);

- опасный фактор – вид опасности с конкретными признаками (ГОСТ Р 51705.1-201);
- предупреждающее действие – действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня (ГОСТ Р 51705.1-2001);
- корректирующее действие – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня (ГОСТ Р 51705.1-2001);
- управление риском – процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий (ГОСТ Р 51705.1-2001);
- критическая контрольная точка – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском (ГОСТ Р 51705.1-2001);
- предельное значение – критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины (ГОСТ Р 51705.1-2001);
- несоответствие – невыполнение требования (ГОСТ Р ИСО 9000-2015);
- мониторинг – проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий (ГОСТ Р 51705.1-2001);
- система мониторинга – совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга (ГОСТ Р 51705.1-2001);
- процедура – установленный способ осуществления деятельности или (процедуры могут быть документированными или не документированными, если процедура документирована, часто используется термин «письменная процедура» или «документированная процедура») (ГОСТ Р ИСО 9000-2015);
- безопасность пищевой продукции – концепция, согласно которой пищевая продукция не причинит вреда потребителю, если она приготовлена и/или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению (ГОСТ Р ИСО 22000-2019);
- опасность пищевой продукции – биологическое, химическое или физическое вещество, содержащееся в пищевой продукции, а также состояние пищевой продукции, которые могут потенциально обусловить отрицательное воздействие на здоровье человека (ГОСТ Р ИСО 22000-2019);
- технологическая схема – схематичное системное представление последовательности и взаимодействия этапов (ГОСТ Р ИСО 22000-2019);
- GMP (Good Manufacturing Practices) – общепринятое сокращение англоязычной фразы, что на русском языке обозначает «Хорошая производственная практика»;
- Зона GMP – территория, где продукт может прямо или косвенно подвергаться заражению/загрязнению;
- Посетители – все, кто не трудоустроен на данном предприятии, считаются посетителями, в т.ч.:
  - подрядчики/ консультанты;
  - представители поставщиков или заказчиков;

- представители контролирующих органов и общественных организаций
- Внешняя организация – организация, которая на внешней договорной основе предоставляет услуги по уборке территории предприятия (вывоз мусора и пищевых отходов);

- Сторонняя организация – организация, которая на внешней договорной основе предоставляет услуги по борьбе с вредителями;

- Ответственные за объекты – люди, в чью ответственность входит контроль над данными объектами;

ИЛЦ – испытательно-лабораторный центр;

3 Термины и их определения применительно к услуге общественного питания.

- предприятие (организация) общественного питания (предприятие питания) – объект хозяйственной деятельности, предназначенный для изготовления продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупных товаров (в т.ч. пищевых продуктов промышленного изготовления), как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг, в том числе по организации потребителей (ГОСТ 31985-2013);

- заготовочное предприятие общественного питания\* – предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий общественного питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам на дом, в офисы, на рабочие места и др.;

*\* примечание – к заготовочным предприятиям общественного питания относятся: фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, специализированные цеха по производству полуфабрикатов, кулинарных, булочных, кондитерских изделий и блюд, специализированные предприятия для определенного контингента потребителей – школьные кулинарные фабрики, заготовочные предприятия школьного питания, комбинаты школьного питания, заготовочные предприятия детского питания, предприятия бортового питания, питания пассажиров железнодорожного транспорта и др. Вид и наименование заготовочного предприятия общественного питания определяется в зависимости от вида и объема перерабатываемого сырья и полуфабрикатов, ассортимента и объема изготавливаемой продукции, контингента потребителей (ГОСТ 31989-2012).*

- доготовочное предприятие питания – предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий, их реализацию потребителям по месту приготовления (ГОСТ 31985-2013);

- услуга общественного питания (индустрии питания) – результат деятельности предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей) по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах (ГОСТ 31985-2013).

- исполнитель услуги общественного питания – предприятие общественного питания (юридическое лицо или индивидуальный предприниматель), оказывающее услуги общественного питания (ГОСТ 31985-2013);

- потребитель услуги общественного питания – физическое лицо (гость) или юридическое лицо, пользующиеся услугами предприятия общественного питания (ГОСТ 31985-2013);

- безопасность услуги общественного питания – комплекс свойств услуги общественного питания, при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровью и имуществу риску (ГОСТ 31985-2013);

- продукция общественного питания\* – совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

*\* примечание – продукция общественного питания относится к скоропортящейся продукции (ГОСТ 30390-2013).*

- продукция общественного питания (индустрии питания) массового изготовления – продукция общественного питания, изготавливаемая партиями (ГОСТ 31985-2013);

- партия продукции общественного питания (индустрии питания) – определенное количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или транспортной таре, и оформленное одним документом, обеспечивающим прослеживаемость партии (ГОСТ 31985-2013);

- кулинарная продукция – совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд (ГОСТ 31985-2013);

- кулинарный полуфабрикат; полуфабрикат – пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до готовности (ГОСТ 31985-2013);

- блюдо\* – кулинарное изделие, порционированное и оформленное.

*\* примечание – блюдо, приготовленное по оригинальным рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия, является фирменным. Блюдо, приготовленное из нового вида сырья и (или) по новой, усовершенствованной технологии, является новым (ГОСТ 30390-2013).*

- мучное кулинарное изделие\* – кулинарное изделие заданной формы из теста, с различными фаршами или без фаршей;

*\* примечание – к мучным кулинарным изделиям относят: пироги, пирожки, пиццу, кулебяки, чебуреки, пельмени, беляши, ватрушки, пончики, манты, хачапури, штрудели, круассаны, блинчики, блины, оладьи, изделия национальных кухонь, изделия зарубежных кухонь и другие изделия (ГОСТ 30390-2013).*

- булочные изделия – изделия, вырабатываемое из основного (мука, дрожжи хлебопекарные, разрыхлители, соль, вода) и дополнительного сырья (сахар, жир, яйца, вкусовые добавки и другие рецептурные компоненты для обеспечения специфических органолептических и физико-химических свойств изделия) (ГОСТ 30390-2013);

- мучное кондитерское изделие – кондитерское изделие, вырабатываемое из муки преимущественно с высоким содержанием сахара, жира, и яиц или из муки с частичной заменой сахара, жира и яиц (ГОСТ 30390-2013);

- качество продукции общественного питания – совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ 30390-2013);

- срок годности – период времени, в течении которого продукция общественного питания должна полностью соответствовать предъявляемым к

ней требованиям безопасности и сохранять свои потребительские свойства, и по истечении которого она становится непригодной для использования по назначению (ГОСТ 30390-2013);

- порция – масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем (ГОСТ 31985-2013);

- полуфабрикат высокой степени готовности – полуфабрикат, из которого в результате осуществления минимального числа необходимых технологических операций приготавливают блюдо или кулинарное (мучное кондитерское) изделие (ГОСТ 31989-2012);

- технологическая инструкция по изготовлению и/или доставке продукции общественного питания (ТИ) – технический документ, устанавливающий требования к процессам производства (изготовления), хранения, транспортирования (доставки) полуфабрикатов и блюд (изделий) (ГОСТ 30390-2013);

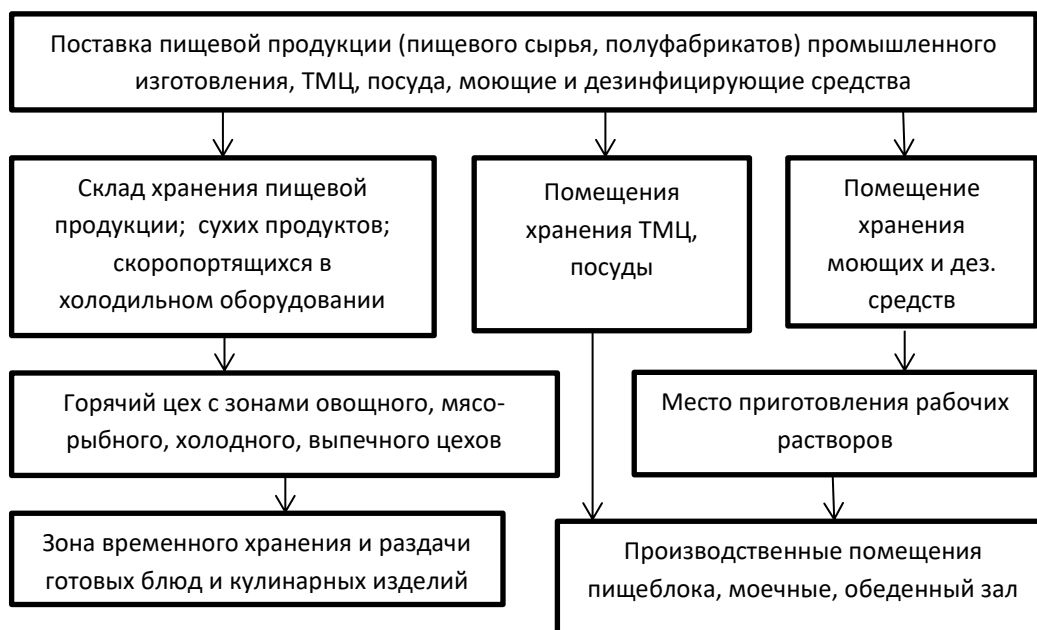
- технико-технологическая карта на продукцию общественного питания (ТТК) – технический документ, разрабатываемый на фирменные и новые блюда, кулинарные, булочные и мучные кондитерские изделия, вырабатываемые и реализуемые на конкретном предприятии общественного питания, устанавливающий требования к качеству сырья, нормы закладки сырья (рецептуры) и нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд (изделий), требования к технологическому процессу производства (изготовления), к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания (ГОСТ 30390-2013);

- технологическая карта на продукцию общественного питания (ТК) – технический документ, составленный на основании сборника рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий или на основании Акта проработки технико-технологической карты и содержащий нормы закладки сырья (рецептуры), нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, кулинарных, булочных и мучных изделий и описание технологического процесса производства (изготовления) (ГОСТ 30390-2013);

- сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания – технический документ, определяющий нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд, изделий, содержащий требования к технологическим процессам производства (изготовления) продукции общественного питания (ГОСТ 30390-2013).



Блок-схема № 1 перемещения пищевого сырья, пищевых продуктов и ТМЦ в пищеблоках, обслуживаемых ООО «РИЧ»



Блок-схема № 2 технологического процесса полного цикла



Перечень пищевых продуктов, используемых  
для изготовления кулинарной продукции

Наименование пищевого продукта	НТД
Хлеб, кондитерские изделия	
Хлеб ржаной	
Хлеб пшеничный	
Батон пшеничный	
Мука пшеничная	
Сухари панировочные	
Печенье	
Пряники	
Зефир	
Мармелад	
Вафли	
Конфеты	
Кисель плодово-ягодный концентрат	
Крупы, бобовые, макаронные изделия	
Крупа ячневая	
Крупа рисовая	
Крупа гречневая	
Крупа пшенная	
Крупа пшеничная	
Крупа манная	
Крупа кукурузная	
Крупа перловая	
Хлопья овсяные	
Крупа «Геркулес»	
Горох лущеный	
Фасоль	
Горошек зеленый консервированный	
Фасоль консервированная	
Кукуруза консервированная	
Макаронные изделия	
Овощи	
Картофель свежий	
Капуста свежая	
Помидоры свежие	
Огурцы свежие	
Лук репчатый	
Лук зеленый	
Чеснок	
Морковь свежая	

Свекла свежая	
Капуста квашеная	
Огурцы соленые	
Помидоры соленые	
Икра кабачковая промышленного производства	
Фрукты, ягоды	
Яблоки свежие	
Груши свежие	
Бананы свежие	
Виноград свежий	
Мандарины свежие	
Апельсины свежие	
Арбузы свежие	
Дыни свежие	
Вишня свежая	
Черешня свежая	
Персики свежие	
Абрикосы свежие	
Лимон свежий	
Брусника	
Клюква	
Шиповник	
Смородина	
Молоко и молочная продукция	
Молоко	
Масло сливочное	
Сыр	
Сметана	
Творог	
Ряженка	
Снежок	
Йогурт	
Бифидок	
Кефир	
Молоко сгущенное консервированное	
Мясо и мясная продукция	
Мясо говядина бескостная в отрубях	
Мясо говядина на кости	
Печень говяжья	
Мясо птицы и птицепродукты	
Цыплята первой категории	
Филе мяса птицы	
Яйцо	
Рыба и рыбная продукция	
Рыба мороженая не переработанная:	

горбуша	
минтай	
терпуг	
Рыба мороженая переработанная:	
горбуша	
минтай	
терпуг	
Рыба консервированная	
Рыба соленая	
Масложировая продукция	
Масло растительное подсолнечное	
Маргарин (для выпечки)	
Другие пищевые продукты	
Сахар	
Чай	
Кофейный напиток	
Какао	
Соковая продукция	
Сок яблочный	
Сок персиковый	
Сок абрикосовый	
Сок ананасовый	
Сок грушевый	
Нектар яблочный	
Нектар персиковый	
Нектар абрикосовый	
Нектар грушевый	
Концентрат напитка «Валетек»	
Повидло	
Джем	
Компот консервированный	
Сухофрукты:	
смесь из сухофруктов	
чернослив	
курага	
изюм	
Прочие продукты	
Томатное пюре	
Томатная паста	
Лавровый лист	
Дрожжи прессованные	
Дрожжи сухие	
Соль	
Сахар песок	
Крахмал	

Лимонная кислота	
Ванилин	
Сода пищевая	
Вода питьевая из разводящей сети	СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"



ЖУРНАЛ «ПЛАН КОРРЕКТИРУЮЩИХ ДЕЙСТВИЙ»

Дата, место расположения несоответствия	Описание несоответствия	Корректирующее действие	Ответственные за выполнение	Дата выполнения	Ответственный за контроль	Дата

Перечень чрезвычайных ситуаций и порядок действий при них

Чрезвычайная ситуация	Мероприятия по локализации и ликвидации	Срок (время) выполнения мероприятия	Ответственный за выполнение мероприятий	Примечания
Сбой в работе технологического оборудования	Отключить оборудование	При обнаружении сбоя	повар	
	Уведомить руководителя	При обнаружении сбоя	повар	
	Исключить доступ персонала к неисправному оборудованию до принятия решения ответственными лицами (при угрозе здоровью и жизни, разместить персонал в безопасном помещении, обеспечить СИЗ)	При обнаружении сбоя	повар	
	Обеспечить охрану оборудования, помещений и др. при необходимости	После отключения	повар	
	Принять решение об использовании (утилизации) продукции, полуфабрикатов, изменении технологических процессов дальнейшей переработки или приготовления	После отключения	повар	
	Установить причину сбоя работы оборудования	После отключения	повар	
	Провести ремонт оборудования	После установления	Мастер технической	



		причины	службы	
	Ввести оборудование в эксплуатацию	После ремонта и проверки	Мастер технической службы	
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	После запуска оборудования	Мастер технической службы	
Отключение электроэнергии	Приостановить работу организации	незамедлительно	повар	
	Уведомить руководителя	незамедлительно	повар	
	Обеспечить охрану помещений и оборудования при необходимости	после отключения	повар	
	Принять решение о использовании/утилизации полуфабрикатов и продукции	после отключения	ГБПП	
	Установить причину отключения	после отключения	повар	
	Произвести работы по ремонту	после установления причин	мастер технической службы	
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции, при их отклонении провести дополнительные мероприятия, повторно проверить параметры	после запуска оборудования	мастер технической службы	
Отключение	Приостановить работу предприятия	незамедлительно	повар	

водоснабжения	Отключить оборудование которое не может работать без водоснабжения	после отключения водоснабжения	повар	
	Уведомить руководителя	незамедлительно	повар	
	Принять решение об использовании/утилизации полуфабрикатов, продукции	после отключения	ГБПП	
	Установить причину отключения	после отключения	повар	
	Провести работы по ремонту	после установления причин	технические службы	
	Ввести в работу оборудование	после возобновления водоснабжения	технические службы	
	Проверить соблюдение параметров, влияющих на безопасность продукции и при их отклонении провести дополнительные мероприятия и повторно проверить параметры	сразу после запуска оборудования	технические службы	

Перечень должностей работников, подлежащих  
медицинским осмотрам и гигиеническому обучению

Таблица 1

Перечень должностей работников, подлежащих медицинским  
осмотрам и профессиональной гигиенической подготовке

Должность	Периодичность
Медицинские осмотры	
Персонал пищеблоков	При устройстве на работу и в дальнейшем 1 раз в год
Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация	
Персонал пищеблоков	При устройстве на работу и в дальнейшем 1 раз в год

Таблица 2

Перечень медицинских осмотров, обследований, исследований  
и других мероприятий

Наименование осмотров, обследований, исследований	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр оториноларингологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр стоматологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр психиатром	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр наркологом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Осмотр инфекционистом	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на носительство кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Рентгенография грудной клетки	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год

Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
Исследование на гельминтозы	При поступлении на работу, в дальнейшем – 1 раз в год
<b>Медицинские противопоказания для работ в образовательных учреждениях</b>	
<p>Брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия; гельминтозы; сифилис в заразном периоде; лепра; заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела; заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; гонорея (все формы) - только для работников медицинских и детских дошкольных учреждений, непосредственно связанные с обслуживанием детей - на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля; озена.</p>	

Таблица 3

### Перечень профилактических прививок

Профилактические прививки
<p>против дифтерии и столбняка 1 раз в 10 лет (с 18 лет);  против вирусного гепатита В (от 18 до 55 лет, не привитые ранее);  против краснухи (женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи);  против кори – лица до 55 лет, а также лица, не болевшие корью, не привитые против кори, не имеющие сведений о прививках против кори;  против гриппа – ежегодно.</p>

## Перечень нормативных документов

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» (с изменениями и дополнениями);

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299 (с изменениями и дополнениями);

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

- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;

- СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), срок действия до 01.01.2022»;

- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;

- Методические рекомендации МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП».

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля

- 1 «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
- 2 «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»;
- 3 «Журнал здоровья»;
- 4 «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд»;
- 5 «Журнал учета металломагнитных примесей в сырье»;
- 6 «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» или «Лист контроля температурного режима холодильного оборудования»;
- 7 «Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов»;
- 8 «Ведомость контроля за рационом питания»;
- 9 «Журнал учета проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации»;
- 10 «Журнал учета заявок для технических нужд»;
- 11 «Журнал учета проведения генеральных уборок»;
- 12 «Журнал учета работы бактерицидных облучателей» (оформляется на каждое помещение, в котором эксплуатируется бактерицидный облучатель);
- 13 «Журнал санитарного состояния организации общественного питания»;
- 14 «Журнал учета мероприятий по контролю» (не является обязательным);
- 15 «Журнал учета прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока»;
- 16 «Журнал регистрации исследованных образцов пищевых продуктов с приложением протоколов лабораторных исследований и принятых мер по продукции, несоответствующей гигиеническим требованиям»;
- 17 «Журнал учета аварийных ситуаций»;
- 18 «Журнал регистрации ремонтных работ оборудования»;
- 19 «Журнал вывоза пищевых отходов»;
- 20 АКТ списания продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- 21 АКТ списания готовых блюд и кулинарных изделий.
- 22 Личные медицинские книжки установленного образца на каждого работника.