Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

Утверждаю
Директор ООО»КУЛИНАР»
должность руководителя организации

_____ Зенич Т.Н.
роспись ФИО

«01» сентября 2021 г.

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ,

ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ В СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЯХ НА ПИЩЕБЛОКАХ
для учащихся **МБОУ «СШ № 72 » г.Красноярск,ул.Курчатова,7**

Обществом с ограниченной ответственностью «КУЛИНАР»

(ООО»КУЛИНАР» имеет сертификат соответствия ИСС-RU-ДК01-К-00060-20 в национальной системе сертификации РОСС .0001.03НСС0 ,имеет знак РСТ гост Р-ИСО22000-2019)

Красноярск, 2021 г.

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

1. Введение

1.1. В ООО «Кулинар» реализуется политика в области качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания среди обучающихся и персонала.

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 пищеблок

МБОУ «СШ № 72» г.Красноярск ул.Курчатова,7

,на основании заключенных договоров или контрактов по организации горячего питания учащимся.

1.4. Настоящая Программа разработана в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия образовательной организации, 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 обучающихся и персонала, защиты окружающей среды.

1.5. Цель настоящей Программы – обеспечение качества и безопасности вырабатываемой пищевой продукции общественного питания (далее – кулинарная продукция).

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

1.7. Настоящая 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 о 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 неустранимым 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», СанПиН 2.3.6.2079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» за исключением Дополнения №3 и дополнение № 4 ,

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

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

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

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

В соответствии с требованиями *с ГОСТ Р ИСО 22000-2019*

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

к обеспечению качества и безопасности кулинарной продукции в процессе ее производства (изготовления), организации производственного контроля с применением принципов ХАССП,

1.10. Настоящая Программа устанавливает требования в соответствии

с ГОСТ Р ИСО 22000-2019

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

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

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 операция 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, технологических 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, технологических 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).

1.21. ***Настоящая Программа, являясь документацией внутреннего характера имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена, прежде всего, на предотвращении 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 (пищеблока):

- 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. Директором ООО «Кулинар» назначается приказом группа специалистов (группа безопасности пищевой продукции (далее – ГБПП), которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание настоящей Программы.

1.15. Деятельность ГБПП осуществляется на основании разработанного и утвержденного директором ООО «Кулинар» Положения о ГБПП.

1.16. Деятельность специалистов ГБПП осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами) в соответствующие разделы которых включены положения относительно разработки, внедрения и поддержания Программы.

1.17. Деятельность специалистов ГБПП осуществляется в соответствии с разработанным и утвержденным директором ООО «Кулинар» Планом мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию Программы.

1.18. Контроль за выполнением Плана мероприятий по разработке, внедрению и поддержанию Программы осуществляет директор ООО «Кулинар».

1.19. 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., ГБПП проводится верификация настоящей Программы с ведением записей о верификации.

1.20. 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.

1.21. Настоящая Программа является собственностью разработчика, передача посторонним организациям и лицам осуществляется только с разрешения разработчика.

2. Общие сведения

2.1. Юридический адрес: 660093, Россия, Красноярский край, город Красноярск, ул.Лиды Прушинской, дом 5А , тел/факс 391 221 85 27_, e-mail: kp_kulinar@mail.ru

2.2. Фактический адрес (адрес осуществления деятельности):

МБОУ «СШ № 72» г.Красноярск ул.Курчатова,7

2.3. Вид деятельности по ОКВЭД: 56.29(деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания – изготовление и реализация кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (в данном случае обучающихся и персонала).

2.4. Реквизиты: ИНН 2460020458, КПП 246001001.

2.5. Краткая характеристика объекта осуществления деятельности: деятельность по изготовлению продукции общественного питания осуществляется на базе пищеблока образовательной организации.

2.5.1. В состав помещений пищеблоков входят: загрузочная, зона для хранения сыпучих продуктов, зона хранения 2-х дневного запаса овощей и вторичной переработки овощей, мясо-рыбная зона, горячая зона, зона холодных блюд, выпечная зона, зона для нарезки хлеба, моечная столовой и кухонной посуды, санитарно-бытовые помещения .

2.5.2. Инженерно-техническое обеспечение пищеблока представлено наличием внутренней системы питьевого 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 системы искусственного освещения; централизованного отопления.

2.5.3. Все помещения пищеблоков оснащены в соответствии с их функциональным назначением: зона загрузки оборудована стеллажами и подтоварниками для хранения сухих продуктов, ларями и среднетемпературным холодильным оборудованием , производственные цеха оборудованы низко и среднетемпературным холодильным оборудованием , бытовыми и производственными холодильниками для хранения скоро и особоскоропортящейся пищевой продукции, технологическим механическим и электрическим оборудованием, производственными столами, инвентарем, посудой, тарой; зона моечной оборудована моечными ваннами, посудомоечной

машиной, стеллажами и шкафами для хранения чистой столовой посуды, чистой кухонной посуды, инвентаря и тары; раздача оборудована мармитами для первых, вторых и горячих третьих блюд, холодильным прилавком для холодных блюд, сладких блюд и напитков.

Во всех производственных помещениях установлены раковины для мытья рук работниками пищеблока, при входе в обеденный зал – раковины для мытья рук для обучающихся и персонала школы.

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

2.5.4. 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 1 (блок-схема № 1, № 2).

2.5.5. Штатное расписание пищеблоков укомплектовывается следующим образом: заведующая производством, повара ,пекарь, накрывальщики, мойщики посуды, кухонные, уборщик помещений.

2.5.6. В пищеблоке осуществляется изготовление продукции общественного питания в соответствии с имеющимся утвержденным директором ООО «Кулинар», согласованным в установленном порядке с директором МБОУ «СШ № 72» г.Красноярск ул.Курчатова,7

:основное меню и меню для специальных групп питающихся с заболеваниями, требующие специального вида питания(диеты) по справкам от врачей.

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

2.5.8. Обеспечение пищеблока пищевой продукцией (продовольственным сырьем) промышленного изготовления осуществляется транспортом от ООО»КУЛИНАР» и поставщиками согласно заключенных договоров специализированным транспортом (доставка хлебобулочных изделий).

2.5.9. Вся поступающая в организацию общественного питания ООО «КУЛИНАР» на склад пищевая продукция (продовольственное сырье) является продукцией промышленного изготовления, поставляется в транспортной или в потребительской упаковке.

2.5.10. 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.

2.5.11. Для изготовления кулинарной продукции общественного питания используются пищевые продукты, вырабатываемые предприятиями пищевой промышленности по технической документации – ГОСТы, ТУ с показателями, принятыми по ГОСТ, приложение 2.

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 др. 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 1.

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.

4. Принцип ХАССП № 2.

Определение контрольных точек (КТ) и критических контрольных точек (ККТ)

4.1 КТ (контрольная точка 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 1.

Схема 1

Алгоритм выбора критической контрольной точки на операции входного контроля

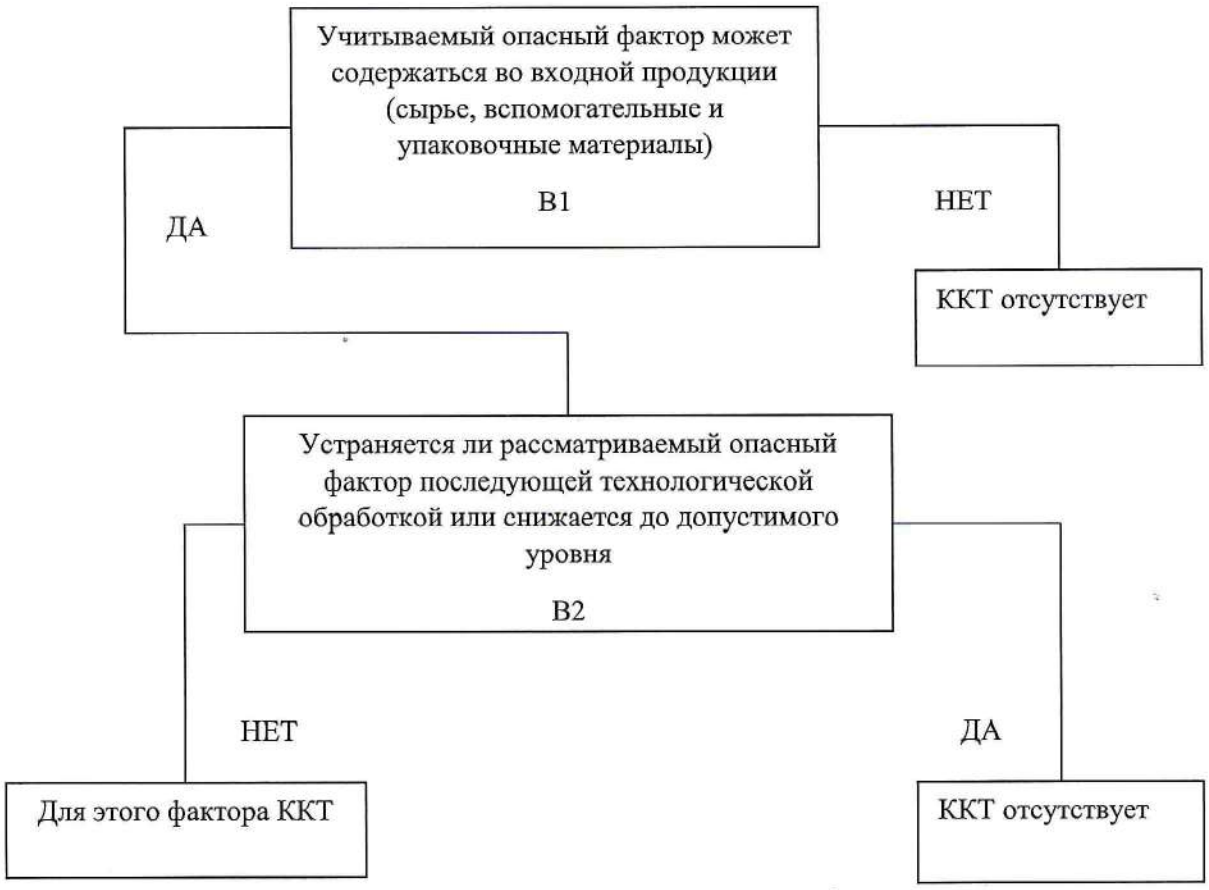
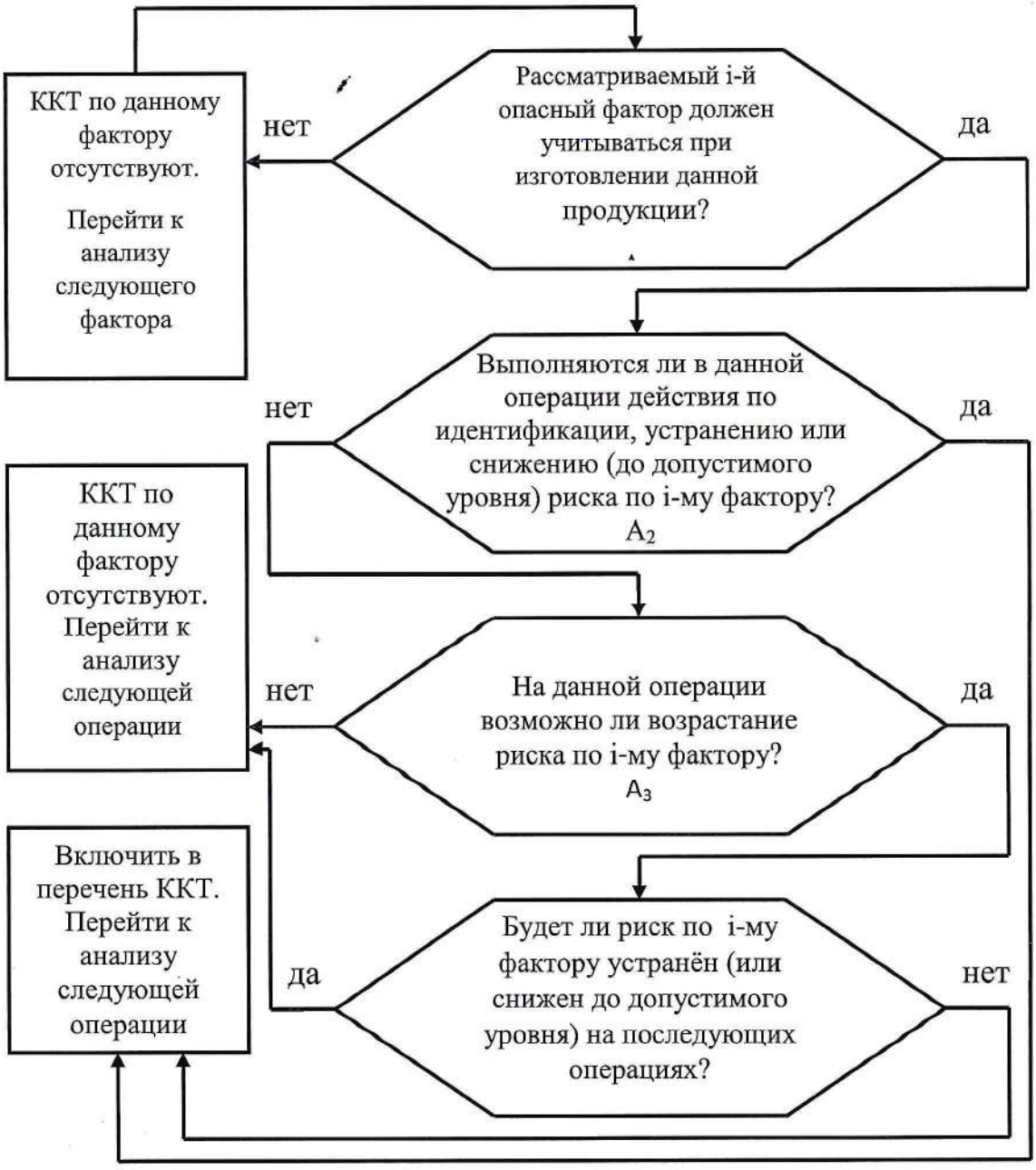


Схема 2

Алгоритм выбора критической контрольной точки в технологическом процессе



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.).

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.

5.3. 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, приложение 4.

5.3. 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 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 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 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 5.

6.6. Совокупность всех рабочих листов ХАССП – План ХАССП.

7. Принцип № 5 ХАССП.

Корректирующие действия. Установление корректирующих действий. Процедура (регламент) проведения корректирующих действий.

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 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 6.

7.6. За проведение корректирующих действий назначаются ответственные лица в соответствии с полномочиями под руководством директора ООО «КУЛИНАР» ,а в случае необходимости с привлечением директора Образовательного учреждения. ими 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(лабораторные испытания)

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 ГБПП, а отчет о проверке утверждает руководитель ООО «Кулинар».

8.5. Валидация (проверка работоспособности и эффективности системы менеджмента качества) проводит ГБПП 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 ГБПП.

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.

Объекты производственного контроля

критических контрольных точек, контролируемых требований или определяемых показателей, периодичности контроля со ссылками на соответствующие нормативные документы указаны в разделах :

2. Контроль за поступающим продовольственным (пищевым) сырьем, готовыми пищевыми продуктами, упаковочными материалами; идентификация пищевой продукции; контроль за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля

2.1. Проведение входного контроля в базовом предприятии общественного питания ООО «КУЛИНАР» является основанием для приемки поступающего продовольственного (пищевого) сырья, готовых пищевых продуктов, используемых для изготовления кулинарной продукции и (или) реализации.

2.2. С целью осуществления входного контроля для оценки пищевого сырья и готовых пищевых продуктов, а также управления качеством и

безопасностью производимой кулинарной продукции СМБПП комбината питания предусмотрено проведение мероприятий по определению и внедрению результативных и эффективных процессов закупок сырья и готовых пищевых продуктов, в том числе:

1) определение потребностей и требований к закупаемой продукции;

2) оценка стоимости закупаемой продукции с учетом ее характеристик;

3) гарантия возврата (замены) закупаемой продукции, не соответствующей установленным требованиям;

4) идентификация продукции;

5) наличие документации на закупаемую продукцию;

6) условия хранения закупаемой продукции у поставщиков;

7) условия транспортировки закупаемой продукции поставщиками;

8) сведения о качестве и безопасности закупаемой продукции;

9) осведомленность поставщиков о требованиях к закупаемой продукции, их заинтересованность в поставке продукции необходимого качества (все партнеры должны работать в одном направлении для создания условий, обеспечивающих получение качественного готового продукта).

2.3. Визуальный производственный контроль качества и безопасности сырья, пищевых продуктов осуществляется санитарным врачом по договору со специализированным учреждением ветеринарии, товароведами, кладовщиком при транспортировании, приеме и хранении.

2.4. Перевозка (транспортирование) пищевой продукции осуществляется транспортными средствами в соответствии с условиями перевозки (транспортирования), установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия – в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными санитарными правилами..

2.5. При использовании транспортных средств и (или) контейнеров для перевозки (транспортирования) одновременно различной пищевой продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств пищевой продукции.

2.6. Проведение визуального контроля условий транспортирования сырья на склад предприятия и со склада в структурные подразделения ООО»КУЛИНАР» и пищевых продуктов включает:

1) контроль конструкции грузовых отделений транспортных средств и контейнеров, обеспечивающих защиту пищевой продукции от загрязнения, проникновения животных, в том числе грызунов и насекомых, проведения очистки, мойки, дезинфекции – при заключении договоров на поставку пищевой продукции и каждый раз при ее приеме;

2) контроль обеспечения возможности поддержания условий перевозки (транспортирования) и (или) хранения пищевой продукции в грузовых отделениях

транспортных средств, контейнерах и емкостях, используемых для перевозки (транспортирования) пищевой продукции – *при заключении договоров* на поставку пищевой продукции и каждый раз при ее приеме;

3) контроль за прохождением обязательных медицинских осмотров работников, занятых на работах, которые связаны с перевозкой (транспортированием) пищевой продукции – *при заключении договоров* на поставку пищевой продукции и каждый раз при ее приеме.

2.7. Пищевая продукция, используемая при изготовлении продукции общественного питания и (или) реализации, должна соответствовать требованиям санитарного законодательства, технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции, технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть прослеживаемой.

2.8. Входной контроль при приеме продовольственного (пищевого сырья) и готовых пищевых продуктов предусматривает:

1) проверку сопроводительных документов на сырье и пищевые продукты, подтверждающих их происхождение, удостоверяющих качество и безопасность (с деклараций о соответствии, ветеринарных свидетельств, свидетельств о государственной регистрации на пищевые продукты, подлежащие государственной регистрации) – каждая партия;

2) проверку внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки – при поступлении каждой партии;

3) проверку наличия этикеток (ярлыков) на транспортной и потребительской таре – при поступлении каждой партии и до конца использования (переработки, реализации);

4) соответствие упаковки и маркировки продукта требованиям действующего законодательства о защите прав потребителей, санитарного законодательства, технических регламентов на отдельные виды пищевой продукции или (если продукция относится к объектам технических регламентов Таможенного союза): технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденного Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 г. № 881 (далее – технический регламент Таможенного союза пищевая продукция в части ее маркировки), технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.) – каждая партия пищевых продуктов;

5) идентификацию пищевой продукции для целей отнесения ее к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции – при

поступлении каждой партии визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами:

- по наименованию – путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- визуальным методом – путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- органолептическим методом – путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом);

6) контроль наличия информации об условиях хранения, дате изготовления, сроке годности пищевой продукции, находящейся на хранении – при поступлении и до конца использования (реализации);

7) контроль хранения продовольственного (пищевого) сырья и компонентов, используемых при изготовлении продукции общественного питания, в условиях, обеспечивающих предотвращение порчи и защиту этого сырья и этих компонентов от загрязняющих веществ (не допускается хранение пищевой продукции совместно с пищевой продукцией иного вида и непищевой продукцией, в случае, если это может привести к загрязнению пищевой продукции) – ежесменно;

8) контроль температуры и влажности в складских помещениях, температуры внутри холодильного оборудования – ежесменно;

9) контроль условий хранения сырья и пищевых продуктов в складских помещениях (на стеллажах и подтоварниках, на расстоянии не менее 15 см от уровня пола) – ежесменно;

10) контроль отсутствия в обороте предприятия сырья и пищевых продуктов с истекшими сроками годности – ежесменно.

11)выполнение мероприятий процедуры **ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ.**

В соответствии с технически регламентом «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011) пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей **прослеживаемость данной продукции -**это возможность документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья, что отражено должно быть в сопроводительной документации при получении продуктов питания(п.2.8.) каждой партии.

2.9. В соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции мясо должно происходить от убоя здоровых животных, заготовленных в хозяйствах или административной территории в соответствии с регионализацией, официально свободных от болезней животных, указанных в Приложении 5 технического регламента.

Контроль ведет ветеринарный врач,после чего выписывает свидетельство о качестве и безопасности.

2.10. К обращению не допускается мясо с наличием признаков, выявленных органолептическим методом при осмотре, при идентификации с представленными документами и маркировкой:

- имеющее признаки порчи;
- имеющее температуру в толще мышц бедра, выше минус 8^0С для замороженного мяса и выше плюс 4^0С – для охлажденного;
- с несвойственными мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);
- обработанное красящими веществами;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- содержащее средства консервирования.

2.11. **Контроль при изготовлении пищевой продукции для детского питания для детей дошкольного и школьного возраста недопущения использования запрещенных видов продовольственного (пищевого) сырья требованиями технического регламента Таможенного союза о безопасности** пищевой продукции и санитарно-эпидемиологическими требованиями.

2.12. Визуальный контроль за температурно-влажностными режимами при транспортировании и хранении пищевой продукции достигается инструментальными измерениями с применением термометров и гигрометров психрометрических (таблица 1).

Таблица 1

Объекты исследования	***Кратность осуществления производственного контроля***	***Контролируемые показатели***
Транспорт	При приеме	Температура и относительная влажность воздуха в зависимости от видов сырья и пищевых продуктов
Складские помещения	Ежедневно	Температура и относительная влажность воздуха в зависимости от видов сырья и пищевых продуктов
Холодильное оборудование: среднетемпературное для скоропортящихся пищевых продуктов	Ежедневно	Температура 4°С±2°С или по данным производителя
низкотемпературное для замороженных пищевых продуктов		Температура не выше минус 18°С или по данным производителя

2.13. **Лабораторные исследования при проведении входного контроля продовольственного сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания в рамках производственного контроля проводятся выборочно.**

В сомнительных случаях директором комбината питания может проводиться выборочный лабораторный контроль.

Лабораторно-инструментальный контроль осуществляется с использованием химических и физико-химических методов исследований и измерений для объективной характеристики физических, химических, биологических факторов, способных оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека. Выявление недопустимых отклонений от требований к качеству и безопасности, является основанием для отказа от поступающего сырья (продукции) с оформлением соответствующей документации.

2.14. Упаковочные материалы, применяемые в комбинате питания для упаковки готовой пищевой продукции, процессы их хранения, транспортирования

и утилизации должны соответствовать требованиям безопасности, установленным Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (если упаковочные материалы относятся к объекту технического регламента Таможенного союза).

2.15. Визуальный производственный контроль за безопасностью упаковочных материалов предусматривает проверку:

1) транспортирования (всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов) – при поступлении;

2) условиями хранения (в соответствии с требованиями, указанными на маркировке) – ежесменно;

3) наличия маркировки – при приеме каждой партии и до конца использования;

4) наличия информации об упаковке в сопроводительных документах, содержащей: наименование упаковки; ее назначение; условия хранения, транспортирования, возможность утилизации; наименование и местонахождение изготовителя (производителя); дату изготовления (месяц, год); срок хранения (если установлен изготовителем (производителем); маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (если упаковочные материалы относятся к объекту технического регламента Таможенного союза) – при приеме каждой партии и до конца использования;

5) наличия декларации, подтверждающей соответствие требованиям технического регламента Таможенного союза о безопасности упаковки (если упаковка относится к объекту технического регламента Таможенного союза) – при приеме каждой партии и до конца использования;

6) санитарного состояния упаковочных материалов – при приеме каждой партии и до конца использования.

2.16. **Вода,** используемая в процессе изготовления пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем, должна соответствовать требованиям к питьевой воде, установленным законодательством государства - члена Таможенного союза.

2.17. Организация и проведение производственного контроля показателей качества и безопасности поступающего продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и материалов (упаковки), питьевой воды в предприятии общественного питания ООО «Кулинар» представлены в таблице 2.

Таблица 2

Наименование объекта производственного контроля	***Объект исследования***	***Определяемые показатели***	***Периодичность производственного контроля***	***Нормативная, нормативно-техническая документация,***

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

				регламентирующая проведение исследований (испытаний)
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, материало	Сырье, пищевые продукты, материалы	Требования к упаковке и маркировке: 1) соответствие видов и наименований поступившего сырья, пищевых продуктов и материалов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; 2) соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; 3) соответствие упаковки и маркировки продукции санитарно-эпидемиологическим требованиям, требованиям законодательства о защите прав потребителей, государственных стандартов, Технических регламентов, Технических регламентов Таможенного союза (объем информации, наличие текста на русском языке и т.д.)	Каждая партия сырья, пищевых продуктов и материалов	Единые санитарные требования, Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», законодательства о защите прав потребителей, ГОСТ Р 51074-2003, Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, Технический регламент Таможенного союза о безопасности упаковки, Технический регламент Таможенного союза пищевая продукция в части ее маркировки, Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов	Сырье, пищевые продукты	Визуальный контроль сырья и пищевых продуктов: органолептические показатели **- физико-химические показатели;** - уровни содержания потенциально опасных химических соединений; - микробиологические показатели	Каждая партия сырья и пищевых продуктов **При необходимости (в сомнительных случаях)**	Единые санитарные требования, нормативная и техническая документация, Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции
		Лабораторный контроль воды питьевой:лабораторные исследования воды питьевой: 1) органолептические, 2) микробиологические показатели	1 раз в год	Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.1.4.1074-01

Лабораторный контроль предусматривает исследования продукции собственного производства по микробиологическим показателям с целью оценки ее безопасности для жизни и здоровья человека

Производственный лабораторный контроль качества готовых блюд по микробиологическим и санитарно-химическим показателям

Объект исследования	*Количество и кратность контроля*	*Вид исследований*
Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 образца в квартал	Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства
Смывы с оборудования,инвентаря,тары, спецодежды,рук персонала,пищевых продуктов	5 смывов 1 раз в год	на обнаружение яиц гельминтов и цист патогенных простейших
Смывы с оборудования,инвентаря,тары, спецодежды,рук персонала,пищевых продуктов	10 смывов 1 раз в год	БГКП

2.17. Контроль за пищевой продукцией в предприятии средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля предусматривает обеспечение прослеживаемости пищевой продукции – возможности документарно (на бумажных и (или) электронных носителях) установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья.

2.17. Проведение входного контроля продовольственного (пищевого) сырья и пищевых продуктов, результаты производственного контроля за транспортированием и температурно-влажностными режимами хранения сырья и пищевых продуктов регистрируются должностными лицами комбината питания в соответствующих журналах (на бумажном и (или) электронном носителе).

3. Контроль на этапах технологических процессов (операций) изготовления продукции общественного питания (критические контрольные точки);

процессы утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям безопасности

3.1. Производственный контроль за соблюдением технологических процессов в организации общественного питания ООО «КУЛИНАР» осуществляется руководителем группы СМБПП ,членами Группы СМБПП и заведующей производством пищеблока в соответствии с должностными инструкциями визуально и включает:

1) контроль наличия необходимой нормативной документации, регламентирующей деятельность предприятия (Федеральные законы, технические регламенты, в том числе Таможенного союза, санитарно-эпидемиологические требования, ГОСТы, правила оказания услуг общественного питания, правила продажи отдельных видов товаров) – 1 раз в квартал;

2) контроль соблюдения утвержденного руководителем ассортиментного перечня изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания и меню (ценников, прейскурантов) – ежедневно;

3) контроль наличия нормативно-технической и технологической документации на изготовление продукции общественного питания, в том числе собственной разработки, согласованной в установленном порядке (сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ГОСТы, ОСТы, ТИ, технико-технологические и технологические карты) – 1 раз в квартал;

4) контроль за своевременным внесением в технологическую документацию предприятия соответствующих изменений в установленном порядке – при изменении;

5) контроль соблюдения санитарно-технологических требований при производстве продукции последовательно, на всех этапах процесса в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, нормативно-технической и технологической документацией – от подготовки сырья до получения готовой продукции – ежесменно (каждая партия), в том числе:

- контроль соответствия технологического процесса действующей нормативно-технической и технологической документации, санитарно-эпидемиологическим требованиям, включая:

- подготовку к производству сырья и пищевых продуктов в соответствии с гигиеническими требованиями и технологическими документами (распаковка, обработка, мойка, очистка, зачистка, просеивание муки, дефростация замороженных продуктов и др.);

- проверку внесения (использования) сырья (полуфабрикатов, пищевых продуктов) согласно рецептурам и соблюдения технологии изготовления продукции общественного питания в соответствии с нормативно-техническими и технологическими документами;

- контроль технологии приготовления продукции общественного питания, в том числе: компонентов для холодных блюд, начинок для мучных кулинарных изделий;

- проверку условий хранения компонентов для холодных блюд, фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий, подготовленных полуфабрикатов;

- проверку параметров температуры, регламентируемых технологической документацией, на отдельных этапах технологических процессов изготовления продукции общественного питания;

- контроль соблюдения поточности технологического процесса;
- мониторинг в критических контрольных точках по нормируемым показателям.

3.2. Производственный контроль соответствия технологического процесса действующей нормативной и технической документации предусматривает проверку соблюдения рецептур, а также температурных и временных этапов технологических процессов, указанных в сборниках рецептур, утвержденной технологической документации (технологических инструкциях, технико-технологических и технологических картах), санитарно-эпидемиологических требованиях. Контроль проводится постоянно, а также по мере утверждения новой документации.

3.3. Соблюдение поточности технологического процесса включает контроль соответствия фактически существующей последовательности технологических этапов производства, предусмотренной в нормативных документах и санитарно-эпидемиологических требованиях. Контроль соблюдения поточности технологического процесса проводится постоянно.

3.4. *Перечень опасных факторов*, которые могут присутствовать в производственных процессах, включает: биологический, химический и физический факторы,аллергены, и ГМО.

Биологическая опасность (микробиологическая) – попадание и создание благоприятных условий (температура, влажность, питательная среда) для роста и размножения болезнетворных бактерий на всех этапах пищевой цепи изготовления продукции общественного питания.

Химическая опасность – наличие в пищевой продукции опасных химических соединений при попадании их в продовольственное (пищевое) сырье при выращивании, транспортировке или изготовлении продукции, **использование упаковочных материалов, выделяющих опасные химические соединения при дефростации или разогреве пищевых продуктов в СВЧ-печах.**

К основным опасным химическим веществам (токсичным элементам) относятся: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, антибиотики (левомицетин, тетрациклиновая группа, гризин, бацитрацин), пестициды (ГХЦГ (α, β, γ – изомеры), ДДТ и его метаболиты) и другие.

Физическая опасность – попадание посторонних предметов при сборе, транспортировке сырья, при проведении обработки продуктов, приготовлении и реализации продукции общественного питания.

3.5. ***Критической контрольной точкой (ККТ)*** в предприятии общественного питания является хранения сырья, технологическая операция, процедура или процесс, связанные с повышенной вероятностью возникновения потенциальной опасности или риска для здоровья и жизни человека. Критическая контрольная точка – место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

3.6. ***Перечень критических контрольных точек*** **при производстве** продукции общественного питания следующий:

ККТ 1. Хранение продовольственного (пищевого) сырья и пищевых продуктов.

ККТ 2.Контроль приготовления блюд и времени приготовления.

ККТ 3. Приготовление холодных блюд и закусок без термической обработки

ККТ 4. Контроль мытья столовой посуды ,кухонной посуды для готовых блюд

3.7. Производственный контроль при изготовлении продукции общественного питания с указанием предельных значений контролируемых параметров и мер безопасности в контрольных точках содержится в таблице 3.

Таблица 3

№ п/п	*Точки технологического процесса*	*Режимы и процессы*
1	Прием охлажденного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в толще мышц бедра (тушки рыбы), не выше 4^0C
2	Прием замороженного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в толще мышц бедра (тушки рыбы), не выше минус 8^0C
3	Хранение охлажденного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в холодильном оборудовании, не выше 6^0C (замораживание охлажденного мяса, рыбы и повторная его дефростация не допускается)
4	Хранение замороженного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в холодильном оборудовании, не выше минус 18^0C
5	Хранение овощей	Температура хранения не выше 10^0C
6	Хранение плодов и зелени	Температура хранения не выше 12^0C

7	Хранение муки и сыпучего сырья	Температура хранения (от 0^0C до 20^0C), относительная влажность воздуха (не более 70 %)
8	Хранение яиц	Температура (от 0^0C до 20^0C), относительная влажность воздуха (85-88 %)
9	Визуальный осмотр и овоскопирование яиц, удаление недоброкачественных яиц	
10	Санитарная обработка яиц	
11	Хранение яичного порошка (при использовании)	При температуре не более 20^0C и относительной влажности воздуха 50-55 %
12	Хранение полуфабрикатов: замороженных	При температуре не выше минус 18^0C
	охлажденных	при температуре 4 ± 2^0C,
	мясного фарша	при температуре от 2 до 4^0C,
13	Хранение салатов не заправленных, компонентов для холодных блюд	При температуре 4 ± 2^0C не более 6 ч
14	Хранение начинок из мяса и ливера, отварного мяса, субпродуктов для первых и вторых блюд	В течение 2 ч после жарки, при температуре 75^0C, не более 1 ч
15	Контроль качества фритюрных жиров	
16	Контроль температуры в толще продукта: натуральных рубленых изделий	не ниже 85^0C,
	из котлетной массы	не ниже 90^0C температура выдерживается в течение 5 мин
17	Контроль температуры: термической обработки продуктов,	150-250^0C,
	выпечки кулинарных изделий	180-250^0C
18	Охлаждение фаршей и начинок для тестовых полуфабрикатов	До температуры внутри продукта не более 6^0C
19	Замораживание готовых полуфабрикатов	Температура воздуха в камерах замораживания от минус 18^0C до 25^0C

Для осуществления мониторинга в критических контрольных точках необходимо:

- наличие информации о поступившем сырье и пищевых продуктах;
- наличие на рабочих местах (технико-технологических и технологических карт, рецептур,блок-схем);
- применение соответствующего оборудования;

- исправность технологического и холодильного оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов;
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах технологического и производственного контроля.

3.9. Порядок проведения мониторинга в указанных критических контрольных точках процесса изготовления продукции общественного питания предусматривает использование методов:

- 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 (микробиологические методы исследований), являющиеся особенно объективными.

3.10. Для установления порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений руководством СМБПП ООО «Кулинар» применяются корректирующие действия и проверки.

К корректирующим действиям относят:

- ✓ поверку средств измерений;
- ✓ наладку оборудования;
- ✓ изоляцию несоответствующей продукции;
- ✓ переработку несоответствующей продукции;
- ✓ утилизацию несоответствующей продукции.

3.11. Проверка средств измерений предусматривает ежесменную калибровку, регулировку, защиту от регулировок, способных исказить результаты измерений, защиту от повреждений и ухудшения состояния в ходе эксплуатации, технического обслуживания и хранения средств измерений. Все оборудование и приборы, используемые при проведении мониторинга, должны поверяться государственной метрологической службой – 1 раз в 2 года.

3.12. Проверка исправности холодильного и технологического оборудования перед началом технологического процесса проводится ежесменно, наладка – при неисправности или поломке.

3.13. В случае изготовления несоответствующей требованиям безопасности продукции общественного питания 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.**

3.14. Корректирующие действия направлены на удаление наиболее опасных ингредиентов, входящих в состав продукта; разбавление продукта

другим продуктом, который является безопасным; дополнительную термическую обработку продукта, внесение консерванта в процессе приготовления продукта.

3.15. Корректирующие действия должны быть разработаны заранее, но в отдельных случаях могут разрабатываться оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее.

3.16. В случаях, когда корректировка партии продукции общественного питания с отклонениями в показателях безопасности, не достигает цели, решается вопрос о ее изъятии и дальнейшем использовании при этом должна быть составлена документально оформленная процедура ее отзыва.

3.17. ***Утилизации*** подлежит продукция общественного питания, не соответствующая требованиям безопасности, которые предусмотрены техническим регламентом Таможенного союза о безопасности пищевой продукции и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

3.18. Решение о возможности использования продукции общественного питания, не соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции 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 государства - члена Таможенного союза 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.

3.19. При утилизации несоответствующей пищевой продукции, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) владелец пищевой продукции – ООО «КУЛИНАР» осуществляет выбор способов и условий ее утилизации. Приведение не соответствующей пищевой продукции в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее – уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства государства - члена Таможенного союза в области защиты окружающей среды.

3.20. В 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, владелец такой пищевой продукции – ООО «КУЛИНАР», письменно уведомляет о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации уполномоченный орган государственного контроля

(надзора) государства - члена Таможенного союза, вынесший предписание об утилизации пищевой продукции.

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

3.22. При утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза о безопасности 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) государства - члена Таможенного союза, изготовитель – ООО «КУЛИНАР», а именно руководитель группы СМБПП, обязан представить в такой орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об их утилизации, документ, подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленном законодательством государства - члена Таможенного союза.

4. Контроль качества и безопасности полуфабрикатов, готовой пищевой продукции, условий ее реализации, обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции

4.1. Производственный контроль за качеством изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания обеспечивается руководителем группы СМБПП, специалистами СМБПП, заведующими производствами ООО «КУЛИНАР» и как визуально, так и лабораторными исследованиями (испытаниями).

4.2. Визуальный контроль качества и безопасности замороженных полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания содержит:

1) контроль соблюдения рецептур полуфабрикатов, блюд, кулинарных изделий, технологии их изготовления, указанной в ТИ, технико-технологических и технологических картах – постоянно, каждая партия;

2) контроль готовности изготавливаемых замороженных полуфабрикатов, блюд/изделий (критерии органолептических показателей и готовности обязательно должны указываться в технологической документации) – каждая партия;

3) контроль качества полуфабрикатов и готовой продукции, в том числе выхода (веса, объема) порционных полуфабрикатов, блюд/изделий с обязательной оценкой по органолептическим показателям и внесением соответствующих записей в журналы бракеража полуфабрикатов, готовых блюд и кулинарных изделий – ежедневно, каждая партия;

4) контроль соблюдения температурных условий и сроков хранения, сроков годности полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания (условия и сроки хранения (годности) замороженных полуфабрикатов должны соответствовать ТИ, готовые первые и вторые блюда хранятся на горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления; салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки хранятся при температуре не выше +6°С не более 1 ч) – каждая партия;

5) контроль температуры реализации и упаковки холодных, горячих блюд и напитков (горячие блюда: супы, соусы, напитки должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые горячие блюда и гарниры – не ниже 65°С, холодные супы, напитки – не выше 14°С) – при подаче и упаковке каждого блюда;

6) контроль условий реализации, упаковки продукции общественного питания и правильности использования инвентаря для раздачи, реализации и упаковки продукции – при подаче (реализации) и упаковке каждого блюда/изделия.

4.3. Лабораторный контроль предусматривает исследования продукции собственного производства по микробиологическим показателям с целью оценки ее безопасности для жизни и здоровья человека.

4.4. Микробиологические показатели продукции общественного питания характеризуют соблюдение технологических и санитарно-эпидемиологических требований при ее производстве, хранении, реализации и определяются микроорганизмами следующих групп:

- санитарно-показательные: мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы (КМАФАнМ) и бактерии группы кишечных палочек [БГКП (колиформы)];
- условно-патогенные: E. coli; коагулазоположительный стафилококк (S. aureus) и бактерии рода протея (Proteus); сульфитредуцирующие клостридии;
- патогенные: сальмонеллы; Listeria Monocytogenes;
- микроорганизмы порчи – дрожжи и плесневые грибы.

4.5. Микробиологические показатели продукции общественного питания определяют выборочно в аккредитованных лабораториях с периодичностью, установленной изготовителем продукции.

4.6. Отбор проб и их доставка до испытательного центра для исследований проводится представителем аккредитованной испытательной лаборатории в рамках договора об оказании услуг, в соответствии с действующей нормативной документацией.

4.7. При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции общественного питания юридическим лицом повторно исследуется удвоенное количество образцов (проб) продукции, а также проводится дополнительный контроль сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды, производства по ходу технологического процесса.

4.8. При повторном получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований руководством ООО «КУЛИНАР» разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

4.9. Показатели производственного контроля с применением лабораторных методов исследований, характеризующие безопасность продукции общественного питания в соответствии с требованиями технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», Единых санитарных требований и периодичность контроля представлены в таблице 4.

Производственный лабораторный контроль качества продукции общественного питания по показателям безопасности на замороженные

полуфабрикаты и изготовленные вне школьной столовой хлебобулочные изделия.

Таблица 4

Наименование объекта производственного контроля	***Объект исследования***	***Определяемые показатели***	***Периодичность производственного контроля***	***Нормативная, нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований (испытаний)***
Контроль на этапе технологических процессов	Готовая продукция	*Контроль готовой продукции визуальный:* 1) органолептические показатели, визуально. *Контроль готовой продукции лабораторный:* 1) микробиологические показатели 2) физико-химические показатели 3) пищевая	Ежедневно, каждый вид полуфабрикатов, блюд (изделий) 1 раз в квартал, 3 пробы (образца) замороженных полуфабрикатов; 2 пробы (образца) хлебобулочных изделий; 3 пробы (образца) кулинарной продукции 1 раз в квартал , 2 пробы (образца) замороженных полуфабрикатов 1 раз в год каждое	Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, Технический регламент Таможенного союза о безопасности мяса и мясной продукции, СП 2.3.6.1079-01, нормативная и техническая, Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Единые санитарные требования

		ценность	наименование изготавливаемых замороженных полуфабрикатов	
		4)токсичные элементы тяжелых металлов	1 раз в год	

4.10. Контроль экспедиции и транспортирования замороженных полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и хлебобулочных изделий проводится визуально и предусматривает:

1) контроль за наличием сопроводительных документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность замороженных полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и хлебобулочных изделий, подготовленных к экспедиции и транспортированию в место реализации продукции потребителю – каждая партия;

2) контроль маркировки каждой единицы транспортной тары, содержащей информацию, предусмотренную действующим санитарным законодательством, законодательством о защите прав потребителей и технического регулирования;

3) контроль наличия специализированного охлаждаемого или изометрического автотранспорта (емкостей) для перевозки продукции общественного питания в зависимости от термического состояния – 1 раз в год;

4) контроль технической исправности и санитарного состояния автотранспорта (внутри кузова) – перед погрузкой, между рейсами;

5) контроль наличия необходимых приспособлений для перевозки (подтоварников, стеллажей) – каждый раз при перевозке;

6) контроль недопущения перевозки готовой продукции общественного питания (замороженных полуфабрикатов) совместно с пищевым сырьем – каждый раз при перевозке;

7) контроль использования чистой тары (емкостей), изготовленной из материалов, разрешенных в установленном порядке для перевозки замороженных полуфабрикатов, готовой продукции общественного питания – каждый раз при упаковке и перевозке;

8) контроль санитарной обработки и дезинфекции транспортного средства – ежедневно после окончания перевозок (мойка), один раз в месяц (дезинфекция);

9) контроль наличия личной медицинской книжки с отметкой о сдаче санитарного минимума и прохождении в установленный срок медицинского осмотра у лица, участвующего в перевозках пищевой продукции (грузчик, экспедитор), наличия санитарной (специальной) одежды – каждый раз при перевозке;

10) контроль температурных режимов при транспортировке продукции общественного питания в зависимости от термического состояния – каждый раз при перевозке.

4.11. Для создания эффективной системы производственного контроля и оценки эффективности функционирования системы обеспечения безопасности продукции и услуг, в дополнение к выполнению санитарно-эпидемиологических требований на предприятии ООО «КУЛИНАР» предусмотрено проведение внутренних проверок:

- ✓ проверка (аудит) – систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), не зависимых в принятии решений;
- ✓ внутренняя проверка – проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

4.12. Внутренние проверки проводятся с периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

4.13. В целях обеспечения документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции, проведения мониторинга руководством комбината питания предусмотрено ведение и хранение соответствующей документации, журналов на бумажных и (или) электронных носителях информации (перечень указан в Приложении).

5. Контроль показателей осуществления технологических процессов при обороте молочных продуктов; условия перевозки и хранения, сроки годности, контролируемые этапы (критические контрольные точки) процессов оборота и переработки молочных продуктов

5.1. В предприятии общественного питания ООО «КУЛИНАР» осуществляется оборот молока питьевого и продуктов его переработки (сметана, творог, масло сливочное, сыры, молоко сгущенное). Указанные молочные продукты являются объектами технического регламента на молоко и молочную продукцию, технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденного Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г.

№ 6767 и реализуются как готовые к употреблению, так и используются для изготовления продукции общественного питания.

5.2. Технологическими процессами при обороте молока и молочных продуктов в предприятии являются: прием, хранение, реализация и (или) переработка в продукцию общественного питания.

5.3. Производственный контроль при обороте молока и молочной продукции осуществляется руководителем группы и специалистами СМБПП ООО «КУЛИНАР» в соответствии с должностными инструкциями как визуально, так и посредством проведения лабораторных исследований.

5.4. Визуальный контроль осуществляется по следующим направлениям:

– контроль транспортировки, в том числе: способ транспортировки, вид транспорта, санитарное состояние транспорта, продолжительность, температура и влажность транспортировки (при транспортировке должны соблюдаться температурно-влажностные режимы и меры, препятствующие любому виду загрязнения и предупреждающие порчу молока и молочных продуктов) – при приеме каждой партии;

– контроль при поступлении и до конца реализации (использования) молока и молочных продуктов наличия на каждой единице групповой упаковки, единице многооборотной тары или транспортной тары, потребительской упаковке маркировки, содержащей необходимую и достоверную информацию, предусмотренную техническими регламентами, и соответствие такой информации документам изготовителя;

– контроль наличия копий документов, подтверждающих соответствие молочных продуктов требованиям технических регламентов – при приеме каждой партии от изготовителя (поставщика);

– проведение идентификации молочного продукта при необходимости установления его соответствия предоставленной о нем информации, а также при возникновении сомнений в достоверности такой информации или в целях предварительной органолептической оценки такого продукта – в случае необходимости;

– контроль за температурно-влажностным режимом хранения молока и молочной продукции на всех этапах их оборота в течение срока годности и в условиях, которые установлены изготовителем и при которых обеспечивается сохранность молочных продуктов в соответствии с показателями безопасности технических регламентов – ежедневно с применением термометров (в холодильных установках) и гигрометра психрометрического (в складском помещении);

– контроль соблюдения сроков годности молока и молочной продукции (в предприятии общественного питания при реализации продуктов переработки молока не имеют права устанавливать срок их реализации, превышающий срок годности, установленный изготовителем) – ежедневно;

– контроль отсутствия в обороте предприятия общественного питания продуктов переработки молока с истекшим сроком годности – ежедневно;

– контроль температурных условий при реализации готовых продуктов переработки молока (не допускается реализация продуктов переработки молока предприятием, не имеющим возможности для обеспечения установленных изготовителем условий хранения этих продуктов) – ежедневно;

– контроль соблюдения требований технологии приготовления блюд (изделий), в состав которых включены молочные продукты; условий хранения и сроков годности такой продукции – ежедневно;

– осуществление своевременных мероприятий по отзыву из оборота предприятий и утилизации продуктов переработки молока, не отвечающих требованиям технических регламентов – в случае установленного факта несоответствия.

5.5. Контрольные точки и периодичность контроля температуры и влажности на отдельных этапах технологического процесса при приеме и хранении приведены в таблице 5.

Таблица 5

Объекты исследования	**Кратность осуществления производственного контроля**	**Контролируемые показатели**
Транспорт	Ежедневно	Температура и влажность воздуха
Холодильное оборудование	Ежедневно	Температура
Склад (при обороте ультра пастеризованного молока)	Ежедневно	Температура и влажность воздуха

5.6. Результаты проведения производственного контроля за температурными режимами хранения молока и продуктов его переработки регистрируются в специальных журналах – ежедневно.

5.7. Критические контрольные точки процессов оборота (переработки) молочной продукции в организации питания следующие:

ККТ 1. Получение молока и молочных продуктов.

ККТ 2. Хранение молока и молочных продуктов.

ККТ 3. Кулинарная обработка молока и молочных продуктов.

ККТ 4. Контроль температуры молочных продуктов на всех этапах производства.

ККТ 5. Температура хранения и реализации готовых молочных продуктов и блюд (изделий), в состав которых они включены.

6. Контроль показателей качества и безопасности молочной продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки ее идентификации

6.1. Реализация и переработка молочных продуктов в кулинарную продукцию в закусочной «Пирожковая» ООО «КУЛИНАР» осуществляются с учетом требований к показателям безопасности, установленных техническим регламентом на молоко и молочную продукцию и технического регламента Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

6.2. Содержание в молочных продуктах, предназначенных для реализации и использования при изготовлении блюд и кулинарных изделий, токсичных элементов, микотоксинов, антибиотиков, пестицидов, радионуклидов, микроорганизмов и значения показателей окислительной порчи не должны превышать нормы, установленные указанными техническими регламентами.

6.3. Показатели микробиологической, химической и радиологической безопасности продуктов переработки молока не должны превышать установленный техническими регламентами допустимый уровень.

6.4. Решение об использовании молочных продуктов, не соответствующих требованиям технических регламентов, принимает директор ООО «КУЛИНАР» в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательства Российской Федерации о ветеринарии и законодательства в области экологической безопасности.

6.5. Лабораторный контроль предусматривает проведение лабораторных исследований (испытаний) в случае установленного факта несоответствия продуктов переработки молока требованиям технических регламентов (таблица 6).

Таблица 6

Лабораторный контроль, осуществляемый по показателям безопасности молока и молочной продукции

Показатели безопасности	Количество проб (образцов)	Кратность осуществления производственного контроля
Микробиологические показатели: КМАФАнМ, КОЕ	1	В случае установленного факта несоответствия продуктов переработки
БГКП (колиформы)	1	
S.aureus	1	
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	1	
Токсичные элементы:		

Свинец	1	молока требованиям технических регламентов
Кадмий	1	
Ртуть	1	
Антибиотики:		
Левомецитин	1	
Тетрациклиновая группа	1	
Пенициллин	1	
Стрептомицин	1	
Пестициды:		
ГХЦГ (α, β, γ – изомеры)	1	
ДДТ и его метаболиты	1	
Микотоксины: афлатоксин M_1	1	В случае установленного факта несоответствия продуктов переработки молока требованиям технических регламентов
Ингибирующие вещества	1	
Диоксины	1	
Меламин	1	

6.6. Идентификация молока и продуктов его переработки проводится в предприятии общественного питания при необходимости с учетом органолептических признаков, предусмотренных техническими регламентами, а также по представленным изготовителем или продавцом (поставщиком) описаниям этих продуктов.

6.7. В качестве описаний молока и продуктов его переработки могут быть использованы нормативные документы федеральных органов исполнительной власти, международные стандарты, национальные стандарты или стандарты организаций, сопроводительные документы на эти продукты, договоры поставок, контракты, спецификации на эти продукты, информация на этикетках потребительских упаковок и другие содержащие описание этих продуктов документы.

6.8. Визуальный производственный контроль органолептических показателей молока питьевого и продуктов его переработки предусматривает осуществление проверки в части отсутствия посторонних запахов, привкусов, включений; изменений цвета, запаха и консистенции, свидетельствующих о порче продукта, которые предусмотрены требованиями технических регламентов – каждый раз при осуществлении приема, хранения, реализации и использования молочных продуктов для приготовления готовых блюд, кулинарной продукции в соответствии с органолептическими показателями, указанными в таблице 7.

Таблица 7

Органолептические показатели идентификации молока и продуктов его переработки

Наименование продукта переработки молока	Показатели идентификации			
	Внешний вид	**Консистенция**	**Вкус и запах**	**Цвет**
Молоко питьевое	Непрозрачная жидкость	Жидкая однородная нетягучая	Характерные для молока с легким привкусом кипячения, сладковатым привкусом	Белый, со светло-кремовым оттенком
Молоко, сгущенное с сахаром	Вязкая однородная масса	Однородная вязкая по всей массе, без наличия ощущаемых кристаллов молочного сахара. Допускается мучнистая консистенция и незначительный осадок лактозы на дне тары при хранении	Чистый, сладкий, с выраженным вкусом пастеризованного молока. У молока сгущенного с сахаром, подвергнутого дополнительной термической обработке, карамельный привкус. Допускается наличие легкого кормового привкуса	Белый с кремовым оттенком, равномерный. При термической обработке и изготовлении с кофе и какао коричневый
Творог	Рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них		Чистый кисломолочный, допускается привкус сухого молока	Белый или с кремовым оттенком, равномерный
Сметана	Однородная густая масса с глянцевой поверхностью		Чистый кисломолочный, допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный

Масло сливочное	Плотная, однородная, пластичная, на срезе блестящая поверхность, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или матовая, с наличием мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся	Масляный выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный
Сыр твердый	Форма различная, консистенция ломкая, зернистая или другая, без рисунка или с глазками различной формы и расположения	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого для желтого
Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием	Сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный добавлением пищевкусовых компонентов. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие
Сыр, сырный продукт мягкие	Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой	Кисломолочный или сырный, характерный для	От белого до светло-желтого.

	пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся. Рисунок отсутствует. Допускается наличие небольшого количества глазков и пустот неправильной формы. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием	конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный введенными компонентами. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизневой микрофлоры	У сыров с плесенью прожилки введенной плесени, у сыров с поверхностной плесенью - ее наличие

7. Способы отзыва молочной продукции; способы утилизации продуктов переработки молока, не соответствующих требованиям технических регламентов

7.1. Согласно Федеральному закону от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» способами отзыва молока и продуктов его переработки, не отвечающих требованиям технических регламентов, являются: добровольный и принудительный.

7.2. В случае подтверждения сведений о продуктах переработки молока, не соответствующих требованиям технических регламентов, руководителем и специалистами СМБПП ООО «КУЛИНАР» осуществляет немедленный отзыв данной продукции из оборота и осуществляет утилизацию и (или) доставку их к месту устранения недостатков.

7.3. Приостановление реализации и использования для приготовления продукции общественного питания продуктов переработки молока, не отвечающих требованиям законодательства Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, законодательства Российской Федерации о защите прав потребителей, требованиям технических регламентов и представляющих угрозу вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений, осуществляется юридическим лицом самостоятельно либо по предписанию федерального органа исполнительной власти, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, либо

по решению суда в порядке и на срок, которые установлены законодательством Российской Федерации.

7.4. При невыполнении предписания, предусмотренного статьей 39 Федерального закона от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании», или невыполнения программы мероприятий по предотвращению причинения вреда орган государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией, а также иные лица, которым стало известно о невыполнении юридическим лицом программы мероприятий по предотвращению причинения вреда, вправе обратиться в суд с иском о принудительном отзыве продукции.

7.5. Порядок устранения установленного несоответствия молока и продуктов его переработки обязательным требованиям технических регламентов представлен в таблице 8.

Таблица 8

Вид несоответствия ТР	Принимаемые меры
Соответствие продукции требованиям ТР и ТР ТС не подтверждено документально	1. Приостановка реализации и/или переработки продукции. 2. Истребование документа, подтверждающего соответствие продукции техническому регламенту у изготовителя (продавца).
Несоответствие продукции требованиям ТР и ТР ТС по маркировке	1. Приостановление (прекращение) реализации и/или переработки продукции. 2. Информирование орган государственного контроля (надзора), изготовителя и потребителей продукции. 3. В случае устранимых нарушений возврат продукции изготовителю (продавцу) для приведения в соответствии с требованиями ТР путем нанесения дополнительной достоверной информации в случае ее недостатка или отсутствия, исключая возможность введения в заблуждение потребителей относительно свойств продукта. 4. В случае недостоверности представленной информации – изъятие из оборота и использование в целях, отличных от тех, для которых продукт предназначен (утилизация, уничтожение).
Несоответствие продукции требованиям ТР и ТР ТС по физико-химическим показателям, показателям	1. Приостановление (прекращение) реализации и/или переработки продукции. 2. Информирование орган государственного

идентификации	контроля (надзора), изготовителя и потребителей продукции. 3. Изъятие из оборота и использование в целях, отличных от тех, для которых продукт предназначен (утилизация, уничтожение).
Несоответствие продукции требованиям ТР и ТР ТС по содержанию потенциально-опасных веществ, микроорганизмов	1. Приостановление (прекращение) реализации и/или переработки продукции. 2. Информирование орган государственного контроля (надзора), изготовителя и потребителей продукции. 3. Изъятие из оборота и использование в целях, отличных от тех, для которых продукт предназначен (утилизация, уничтожение).

7.6. Утилизация продукции, не отвечающей требованиям технических регламентов, осуществляется в порядке, установленном законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательством Российской Федерации о ветеринарии и законодательством в области экологической безопасности.

7.7. Утилизация некачественных и не соответствующих требованиям технических регламентов продуктов переработки молока и (или) доставка их к месту устранения недостатков осуществляется юридическим лицом за его счет.

7.8. Способ утилизации продукции согласовывается с федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии, и (или) федеральным органом исполнительной власти, уполномоченным на проведение государственного контроля (надзора) в сфере экологической безопасности.

Способами утилизации являются:

1) переработка в непищевой продукт;

2) передача некачественных и не соответствующих требованиям технического регламента продуктов переработки молока на корм скоту по согласованию федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, функции по контролю и надзору в сфере ветеринарии;

3) уничтожение путём захоронения на полигоне для мусорных отходов.

8. Контроль содержания производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря; периодичность (графики) и режимы проведения санитарной обработки, уборки, работ по дезинфекции производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря; дезинсекции и дератизации производственных помещений

8.1. Мытье и дезинфекция производственных помещений, оборудования, инвентаря, производственной тары должны обеспечивать безопасность пищевой продукции, предотвращать возможность вторичного ее загрязнения и проводиться с периодичностью, установленной программой производственного контроля.

8.2. Контроль санитарного состояния предприятия общественного питания осуществляется визуально заведующей производством, кладовщиком, руководителем и специалистами СМБПП ООО «КУЛИНАР» предусматривает:

1) контроль санитарного состояния содержания территории, прилегающей к организации питания – ежедневно;

2) контроль состояния внутренней отделки помещений предприятия – ежемесячно, а именно:

- поверхности полов (должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья и, при необходимости, дезинфекции, а также их надлежащего дренажа);
- поверхности стен (должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, которые можно подвергать мойке и, при необходимости, дезинфекции);
- потолков (должны обеспечивать предотвращение скопления грязи, образования плесени и осыпания частиц потолков или таких поверхностей и конструкций и способствовать уменьшению конденсации влаги);
- дверей производственных помещений (должны быть гладкими, выполненными из неабсорбирующих материалов; открывание дверей должно проводиться наружу из производственных помещений, если пожарными требованиями не предусмотрено иное).

3) контроль недопущения проведения ремонта производственных помещений одновременно с изготовлением продукции общественного питания в таких производственных помещениях – при проведении ремонтных работ;

4) контроль чистоты светильников – ежемесячно;

5) контроль целостности и чистоты оконного остекления – ежемесячно;

6) контроль выполнения графика текущей санитарной обработки производственного оборудования, инвентаря и помещений – ежедневно;

7) контроль выполнения графика генеральной санитарной уборки с последующей дезинфекцией оборудования, инвентаря и помещений (проведение санитарного дня) – ежемесячно;

8) контроль наличия уборочного инвентаря и его маркировки – ежемесячно;

9) контроль исправности и чистоты бактерицидных ламп – ежедневно;

10) контроль наличия вывешенных режимов мытья, обработки кухонной и столовой посуды – ежедневно;

11) проверку соблюдения температурных режимов мытья кухонной и столовой посуды – при каждой мойке;

12) контроль наличия и соблюдения графиков оттаивания и санитарной обработки холодильного оборудования – 1 раз в 10 дней;

13) контроль наличия моющих и дезинфицирующих средств, условий их хранения и приготовления рабочих дез. растворов – ежедневно;

14) контроль наличия на моющие и дезинфицирующие средства документов, удостоверяющих их безопасность и инструкций по их применению – при приобретении и до конца использования;

15) контроль недопущения хранения в производственных помещениях любых веществ и материалов, не использующихся при изготовлении пищевой продукции, в том числе моющих и дезинфицирующих средств, за исключением моющих и дезинфицирующих средств, необходимых для обеспечения текущей мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования – ежедневно;

16) контроль недопущения хранения в производственных помещениях личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала – ежедневно.

8.3. Графики и режимы санитарной обработки оборудования, инвентаря, помещений предприятия общественного питания ООО «КУЛИНАР» представлены в таблице 9.

Таблица 9

Объект контроля	***Мероприятия***	***График***		***Режимы***
		Текущая уборка	***Генеральная уборка***	
Производственное оборудование	Мытье и дезинфекция	По мере загрязнения и по окончании работы	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 40-50° С.
Производственные столы; производственный инвентарь	Механическая очистка, мытье и дезинфекция	После каждой технологической операции	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 45-65° С.
Помещения, туалеты, полы	Мытье и дезинфекция	Ежедневно и по мере необходимости	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 40-50° С.
Обеденные столы	Влажная уборка	После каждого посетителя	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 40-50° С.
Холодильное оборудование	Мытье и дезинфекция	1 раз в 10 дней	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством,

				обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 45-65° С.
Уборочный инвентарь	Мытье и дезинфекция, сушка	По окончании уборки в конце смены	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией, просушивать. Температура воды 40-50° С.
Внутреннее, оконное остекление и рамы с наружной стороны	Протирка, мытье	1 раз в месяц и по мере загряз-нения	2 раза в год	Промывать с моющим средством, протирать. Температура воды 40-50° С
Электроосветительная аппаратура	Протирка	1 раз в месяц и по мере загряз-нения	1 раз в квартал	-
Бачки и ведра для отходов и мусора	Очистка	При заполнении на 2/3 объема		
	Мытье и дезинфекция	После очистки		
	Ополаскивание	После мойки		
	Просушивание	После ополаскивания		
Уборка территории	Уборка мусора	Ежедневно		
Вывоз контейнеров с мусором.	Заполнение 1/3	Вывоз мусора осуществляется по договору со специализированной организацией		

Образец (пример) графика проведения уборок содержится в Приложении.

8.4. Производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима организации питания представлен в таблице 10.

Таблица 10

Объект исследования	***Кратность контроля***	***Исследуемые показатели***
Смывы с объектов производственного оборудования, инвентаря, резервуаров, рук и спецодежды персонала	8 смывов 1 раз в квартал	БГКП Яйца гельминтов
Смывы с холодильного оборудования : С t- -12° и ниже С t - 12° и выше	1 раз в квартал 2 раза в квартал	БГКП

8.5. Директором образовательного учреждения организовано проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий постоянно и регулярно в установленном порядке на основании договора со специализированным учреждением с целью предотвращения наличия мух, тараканов, грызунов и других вредителей, поскольку они способны загрязнять пищевую продукцию патогенными микроорганизмами.

8.6. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия в предприятии предусматривают: уничтожение насекомых различными способами и разрешенными средствами защиты для предприятий общественного питания; уничтожение крыс или мышевидных грызунов и проведение других мероприятий, препятствующих проникновению насекомых и грызунов на объекты, а именно:

1) контроль наличия насекомых и грызунов – ежесменно;

2) контроль проведения профилактических мероприятий по предотвращению заселенности объектов грызунами и насекомыми:

- закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25 х 0,25 см;
- заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом;

- обивка дверей железом (при проведении ремонтных работ необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по защите здания и помещений от проникновения грызунов);
- тщательная и своевременная уборка помещений;
- своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками;
- своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей.

8.7. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся в соответствии с периодичностью, установленной договором – ежемесячно.

8.8. Контроль организации сбора, временного хранения, удаления и уничтожения отходов потребления проводится ежедневно и включает:

- проверку регулярного удаления из производственных помещений отходов, образующихся в процессе изготовления продукции общественного питания;
- проверку наличия закрываемых, промаркированных, находящихся в исправном состоянии и используемых по назначению емкостей;
- проверку конструктивных характеристик емкостей для обеспечения возможности их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных;
- проверку удаления отходов из производственных помещений предприятия общественного питания во избежание загрязнения пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.

9. Контроль за функционированием технологического оборудования; графики и режимы технического обслуживания оборудования и инвентаря; контроль условий труда персонала

9.1. Контроль технического оснащения предприятия общественного питания, функционирования и состояния оборудования, инвентаря осуществляется руководителем группы СМБПП, специалистами, заведующими производством, кладовщиком ООО «КУЛИНАР» по следующим направлениям:

1) наличие технической документации на имеющееся производственное и холодильное оборудование – при вводе в эксплуатацию предприятия и монтаже нового оборудования;

2) проверка исправности сетей водоснабжения и канализации (канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть спроектировано и выполнено так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции) – ежедневно;

Лабораторный контроль качества воды, используемой на предприятии общественного питания :

Таблица 11

№ п/п	Объект	Исследуемый показатель	Кратность	Методы исследования
1	Холодная вода из разветвленной сети	ТКБ,ОКБ,ОМЧ 1-2 пробы	1 раз в год перед началом работы(новый учетный год) и после проведения ремонтных работ	13
2	Горячая вода из разветвленной сети	ТКБ,ОКБ,ОМЧ 1-2 пробы	1 раз в год перед началом работы(новый учетный год) и после проведения ремонтных работ	13

3) контроль наличия и исправности средств естественной и механической вентиляции (количество и (или) мощность, конструкция и исполнение средств вентиляции должны позволять избежать загрязнения пищевой продукции, а также обеспечивать доступ к фильтрам и другим частям указанных систем, требующих чистки или замены) – ежедневно;

4) проверка наличия естественного или искусственного освещения и исправности электросетей, систем освещения, укомплектованности осветительных приборов лампами – ежедневно;

5) проверка исправности технологического и холодильного оборудования, в том числе наличия термометров, гигрометров психрометрических с целью контроля соблюдения температурно-влажностных режимов хранения пищевых продуктов – ежедневно;

6) использование технологического оборудования, оснащенного соответствующими контрольными приборами – при вводе в эксплуатацию предприятия и монтаже нового оборудования;

7) использование технологического оборудования, изготовленного из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией; с наличием рабочих поверхностей технологического оборудования и инвентаря, контактирующих с пищевой продукцией, выполненных из неабсорбирующих материалов – при вводе в эксплуатацию предприятия и монтаже нового оборудования;

8) контроль расстановки технологического оборудования в соответствии с технологической схемой, обеспечивающей поточность технологических процессов, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря – при расстановке оборудования;

9) контроль обеспечения условий при расстановке оборудования для свободного доступа и проведения санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья и готовой продукции, а также мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования – при вводе в эксплуатацию предприятия и установке нового оборудования;

10) контроль размещения оборудования и организации рабочих мест в соответствии с требованиями действующего законодательства – при вводе в эксплуатацию предприятия и установке нового оборудования.

9.2. Производственный контроль технического обслуживания производственного и холодильного оборудования предусматривает проведение ремонтных работ по графикам профилактического осмотра – ежемесячно, текущего и капитального ремонта – при необходимости. Пример формы месячного графика технического обслуживания оборудования представлен в Приложении.

9.3. Периодичность проведения технического обслуживания, текущего и капитального ремонта обусловлена показателями надежности оборудования и определяется сроками его службы и техническим состоянием.

9.4. Обеспечение безопасных условий труда направлено на реализацию статьи 25 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и имеет цель предупреждения профессиональных и массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Поставленная цель достигается выполнением требований следующих санитарных норм и правил:

– СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту»,

– СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений»,

– СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещённому освещению жилых и общественных зданий»,

– СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»,

– СН 2.2.4/2.1.8.566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий»,

– СП «Санитарные правила организации технологических процессов и гигиенические требования к производственному оборудованию»,

– СанПиН 2.2.2/4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы»,

– СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике»,

– ГН 2.2.5.1313-03 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны,

– Руководство Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».

9.5. Для предотвращения неблагоприятного воздействия физических факторов на самочувствие, функциональное состояние, работоспособность и здоровье человека директором ООО «КУЛИНАР» предусмотрено проведение профилактических мероприятий, направленных на предупреждение возникновения заболеваний работающих, контроль условий их труда и отдыха, выполнение мер защиты (профилактики) от неблагоприятного воздействия на здоровье персонала физических факторов.

Производственный контроль за соблюдением вышеуказанных санитарных норм и гигиенических нормативов достигается проведением визуального контроля, а также лабораторными инструментальными измерениями параметров воздушной среды.

9.5.1. Визуальный контроль директором ООО «КУЛИНАР» и (или) уполномоченными должностными лицами предусматривает проверку:

– обеспечения раздельного хранения верхней, домашней, рабочей одежды и обуви в гардеробных;

– организации прохождения персоналом инструктажа по технике безопасности;

– исправности и безопасности производственного оборудования;

– исправности и безопасности офисной техники;

– исправности санитарно-технического оборудования;

– исправности систем отопления, электроснабжения;

– организации водообеспечения и удаления сточных вод;

– соответствия систем освещения принятому технологическому процессу при укомплектованности осветительных приборов лампами и их исправности;

– наличия устройств местной вытяжной вентиляции для оборудования, характеризующегося выделением вредных веществ и пыли;

– наличия оборудования защитного заземления (зануления) в помещениях, где размещаются рабочие места с электрооборудованием, ПЭВМ в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации;

– исправности и использования защитных кожухов оборудования;

– обеспечения безопасности рабочих проходов;

– соблюдения техники безопасности при работе с различными видами оборудования и наличия допуска при выполнении тех работ, где это необходимо;

– наличия знаков безопасности, ограждений опасных зон и механизмов;

– исправности и использования средств механизации и автоматизации;

– содержания производственных и санитарно-бытовых помещений в соответствии с установленными требованиями;

– организации размещения рабочих мест с ПЭВМ при соблюдении расстояний между рабочими столами с видеомониторами (в направлении тыла поверхности одного видеомонитора и экрана другого видеомонитора, должно быть не менее 2,0 м, а расстояние между боковыми поверхностями видеомониторов – не менее 1,2 м);

– организации размещения рабочих столов при работе с ПЭВМ таким образом, чтобы видеодисплейные терминалы были ориентированы боковой стороной к световым проемам, чтобы естественный свет падал преимущественно слева;

– проведения ежедневной влажной уборки и систематического проветривания после каждого часа работы на ПЭВМ в помещениях, оборудованных такой техникой;

– своевременности удаления отходов производства и потребления;

– обеспечения питьевого режима работающего персонала;

– организации питания персонала;

– организации рациональных режимов труда и отдыха персонала;

– организации своевременного прохождения при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров рабочих и служащих, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

9.5.2. Инструментальные измерения производственных факторов на рабочих местах для контроля соблюдения гигиенических нормативов приведены в таблице 11.

Таблица 12

Перечень инструментальных измерений

Рабочее место и место отбора проб	***Производственный фактор***
Постоянные рабочие места в производственных цехах и помещениях	Освещенность
	Параметры микроклимата*
	Уровень шума, вибрации

Примечание:

*- к параметрам микроклимата относятся:

а) скорость движения воздуха,

б) температура воздуха,
в) относительная влажность воздуха.

9.6. Лабораторные инструментальные измерения норм освещенности, параметров микроклимата, уровней шума и вибрации должны осуществляться при вводе объекта в эксплуатацию, в случае проведения капитального ремонта предприятия с перепланировкой и реконструкцией производственных помещений, при проведении аттестации рабочих мест, а также в рамках контрольно-надзорных мероприятий федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

9.7. План лабораторно-инструментальных измерений параметров физических факторов (освещенности, микроклимата и шума) на рабочих местах в предприятии общественного питания ООО «КУЛИНАР» представлен в таблице 12.

Таблица 13

Наименование объекта производственного контроля	***Объект исследования***	***Определяемые показатели***	***Периодичность производственного контроля***	***Осуществление производственного контроля***
Производственная среда	Условия труда на рабочих местах: 7 рабочих мест	Проведение инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах: 1) физические факторы: - микроклимат (температура, влажность воздуха)	1 раз в месяц (все производственные помещения с использованием термометров и гигрометров психрометрических)	Специалист предприятия

		- освещенность, - тепловое излучение, - шум, - вибрация	При вводе в эксплуатацию и при вводе нового технологического оборудования	Аккредитованная лаборатория
		2) химические факторы	При аттестации рабочих мест	Аккредитованная лаборатория

9.8. Измерения показателей микроклимата в целях контроля их соответствия гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений (в холодный период температура воздуха в производственных помещениях организации общественного питания должна составлять не ниже 18°С, в летний период – не выше 26°С), проводятся в организации общественного питания ООО «КУЛИНАР» с применением термометров и гигрометров психрометрических, поверенных учреждением стандартизации и метрологии. Показатели регистрируются в специальных журналах. Воздухообмен в производственных помещениях достигается естественным проветриванием помещений, а также исправной работой системы механической общеобменной вентиляции.

9.9. Контроль параметров искусственной освещенности помещений осуществляется путем своевременной замены ламп освещения и проведением своевременной очистки защитных плафонов по всему периметру помещений, в зависимости от их назначения.

Контроль параметров естественной освещенности (при комбинированном или боковом освещении) осуществляется своевременным проведением мытья (очистки) поверхностей остекления окон.

9.10. В предприятии предусмотрено проведение мероприятий по защите работающих от вредного воздействия возможного шума:

– постоянный контроль обеспечения крепления движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д. – ежемесячно;

– своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования (система вентиляции, механическое технологическое и холодильное оборудование); в случае поломки оборудования вносится запись в специальный журнал, проводятся ремонтные работы соответствующими специалистами);

– контроль эксплуатации оборудования в режимах, указанных в паспорте заводов-изготовителей;

– контроль размещения рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным – при осуществлении расстановки и замены оборудования.

9.11. Общая продолжительность рабочего времени (смены) в организации устанавливается в соответствии с действующим законодательством о труде.

10. Меры по предупреждению и выявлению нарушений при осуществлении процессов производства в предприятии общественного питания

10.1. Меры по предупреждению и выявлению нарушений в предприятии общественного питания при осуществлении процессов производства и реализации продукции общественного питания обеспечиваются руководителем группы СМБПП ООО «КУЛИНАР» посредством организации производственного контроля, системы качества производства, реализации продукции и предусматривают:

1) визуальный контроль соблюдения требований нормативно-технической и технологической документации к технологическим процессам производства продукции общественного питания, в том числе к приему, хранению, реализации пищевой и молочной продукции;

2) визуальный контроль качества реализуемой продукции общественного питания;

3) визуальный контроль качества проводимой санитарной обработки помещений, оборудования, инвентаря, тары, транспортных средств;

4) визуальный контроль технического оснащения предприятия, функциональности оборудования, соблюдения требований к его эксплуатации; состояния водоснабжения, канализации, электроснабжения;

5) контроль эффективности дезинсекционных и дератизационных мероприятий;

6) обеспечение персоналом, соответствующим квалификационным требованиям, а также имеющим профессиональную и гигиеническую подготовку;

7) контроль соблюдения персоналом должностных инструкций, трудового распорядка, правил личной гигиены;

8) контроль соблюдения объема и периодичности проводимых мероприятий, предусмотренных настоящей программой производственного контроля;

9) контроль за полнотой и своевременностью мероприятий по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений, предусмотренных настоящей программой производственного контроля.

11. Контроль соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции

11.1. Директор ООО «КУЛИНАР» и должностные лица должны иметь профессиональную подготовку, а также обладать знаниями, соответствующими квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, утвержденных в порядке, установленном Правительством Российской Федерации, к должностям, профессиям, специальностям.

11.2. Руководитель группы, специалисты СМБПП осуществляют контроль по соответствию профессиональной подготовке и квалификационным требованиям персонала; организуют санитарно-просветительную работу с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

11.3. Руководитель группы, специалисты СМБПП ООО «КУЛИНАР» осуществляют контроль по наличию личных медицинских книжек персонала и своевременным прохождением предварительных при поступлении на работу и очередных медицинских осмотров (обследований), гигиенического обучения и прохождения аттестации в установленном порядке работниками, занятыми на работах, которые связаны с изготовлением продукции общественного питания и при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с продовольственным (пищевым) сырьем и (или) пищевой продукцией.

11.4. Больные инфекционными заболеваниями, лица с подозрением на такие заболевания, лица, контактировавшие с больными инфекционными заболеваниями, лица, являющиеся носителями возбудителей инфекционных заболеваний, не допускаются к работам, связанным с изготовлением, хранением и реализацией пищевой продукции.

11.5. Визуальный контроль по выполнению требований гигиены проводится руководителем группы, специалистами СМБПП ООО «КУЛИНАР» и предусматривает:

– организацию и соблюдение персоналом правил личной и производственной гигиены (ежедневно);

– осмотр зева и открытых поверхностей тела работников предприятия на наличие гнойничковых и острых респираторных заболеваний с регистрацией в специальном журнале (ежедневно);

– контроль наличия аптечки для оказания первой помощи, ее комплектности и сроков годности лекарственных средств (ежемесячно);

– контроль использования персоналом чистой санитарной и специальной одежды (ежедневно);

– контроль наличия на предприятии запаса санитарной (специальной) одежды, своевременной ее смены и стирки (ежедневно);

– организацию и соблюдение персоналом чистоты в производственных и бытовых помещениях (ежедневно);

– контроль недопущения приема пищи и курения непосредственно в производственных помещениях (ежедневно);

– контроль соблюдения санитарных, ветеринарных правил и норм, устанавливающих требования к качеству и безопасности производимой продукции общественного питания (ежедневно);

– контроль соблюдения правил эксплуатации оборудования, используемого для хранения и реализации пищевых продуктов (ежедневно);

– осуществление мер в целях недопущения причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений (ежедневно).

12. Мероприятия по предотвращению причинения вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений

12.1. В случае получения руководством ООО «КУЛИНАР» информации об обращении пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов, в течение десяти дней с момента ее получения юридическое лицо обязано провести проверку достоверности полученной информации.

12.2. По требованию органа государственного контроля (надзора) юридическое лицо обязано представить материалы указанной проверки в орган государственного контроля (надзора).

12.3. При подтверждении достоверности информации о несоответствии пищевой продукции требованиям технических регламентов, юридическое лицо в течение десяти дней с момента подтверждения достоверности такой информации обязано разработать программу мероприятий по предотвращению причинения вреда и согласовать ее с органом государственного контроля (надзора) в соответствии с его компетенцией.

12.4. Программа должна включать в себя мероприятия по оповещению потребителей, о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения, а также сроки реализации таких мероприятий. В случае если для предотвращения причинения вреда необходимо произвести дополнительные расходы, юридическое лицо обязано осуществить все мероприятия по предотвращению причинения вреда своими силами, а при невозможности их

осуществления объявить об отзыве продукции и возместить убытки, причиненные потребителям в связи с отзывом продукции.

12.5. Устранение недостатков, а также доставка продукции к месту устранения недостатков и возврат ее потребителям, осуществляются юридическим лицом и за его счет.

13.Мероприятия по профилактике возникновения и распространения инфекционных заболеваний, возбудителем которых является COVID-19

1. В соответствии с п. 4.4. СП 3.1.3597-20 «Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» мероприятиями, направленными на «разрыв» механизма передачи инфекции, должны осуществляться следующие меры:

- организация дезинфекционного режима, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха;
- обеспечение проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств;
- организация выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу.

Выполнение мероприятий осуществляется в соответствии с рекомендациями Роспотребнадзора от 14 февраля 2020 года № 02/2230-2020-32 по проведению профилактических и дезинфекционных мероприятий по предупреждению распространения новой коронавирусной инфекции в организациях общественного питания и пищеблоках образовательных организаций

(указаны в Приложение №7)

Приложение 1

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

1. юридическое лицо – ООО «КУЛИНАР»,
2. директор ООО «КУЛИНАР»,
3. технолог ООО «КУЛИНАР»,
4. товароведы ООО «КУЛИНАР»,
5. кладовщик ООО «КУЛИНАР»,
6. заведующие производством закусочной ООО «КУЛИНАР»,
7. повара ООО «КУЛИНАР».
8. кладовщик ООО «КУЛИНАР»

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

Приложение 2

Перечень
должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации

1. Заведующий производством.
2. Повара
3. Пекаря.
4. Мойщики посуды.
5. Кухонные работники.
6. Уборщик производственных помещений.
7. Накрывальщица
8. Буфетчица

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

Приложение 3

Перечень официально изданных санитарно-эпидемиологических требований, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью; технических регламентов Таможенного союза, федеральных законов, использованных для разработки программы производственного контроля

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 г. № 769.

2.ТР ТС 007/2011 О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков•

3. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции

4 ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки

5 ТР ТС 023/2011 Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощейТР ТС 031/2012

6 ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию

7 ТР ТС 027/2012 О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания

8 ТР ТС 029/2012 Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств

9 ТР ТС 033/2013 О безопасности молока и молочной продукции

10 ТР ТС 034/2013 О безопасности мяса и мясной продукции [Читать далее на https://rostest.net/deystvuyushhie-tehnicheskie-reglamentyi-ts/]

11. Федеральный закон от 30.03.1999 г № 52-ФЗ «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями и дополнениями.

12. Федеральный закон от 02.01.2000 г № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями.

13. Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании» с изменениями и дополнениями.

14.

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

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

15. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» с изменениями и дополнениями, кроме дополнений № 3 и 4.

16. 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.

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

18. СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации».

19. СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих».

20. СанПиН 2.2.4.548-96 «Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений».

21. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278-03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».

22. СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».

23. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки».

24. СП 3.1./3.2.1379-03 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней».

25. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза».

26. СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза».

27. СП 3.1.7.2817-10 «Профилактика листериоза у людей».

28. СП 4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».

29. СанПиН 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности».

30. СанПиН 2.2.0.555-96 «Гигиенические требования к условиям труда женщин».

31. СанПиН 2.4.6.2553-09 «Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста».

32. СанПиН 2.2.2/4.1340-03 «Гигиенические требования к персональным электронно-вычислительным машинам и организации работы» с изменениями и дополнениями.

33. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий сооружений и иных объектов» с изменениями и дополнениями.

34. СанПиН 2.2.2.1332-03 «Гигиенические требования к организации работы на копировально-множительной технике».

35. Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» с изменениями и дополнениями.

36. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями.

32. Письмо Роспотребнадзора от 13.04.2009 г. № 01/4801-9-32 «О типовых программах производственного контроля».

37. Международный стандарт. Воздух рабочей зоны. Метод измерений концентраций вредных веществ. ИУС 7-90, апрель 2001 г.

38. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 24940-96.

39. Здания и сооружения. Методы измерения освещенности. ГОСТ 24940-96.

40. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. СанПиН 2.2.4.548-96.

41. Система стандартов безопасности труда. Методы измерения шума на рабочих местах. ГОСТ 12.1.050-86.

42. СанПиН 2.3./2.4.3590-20»санитарно –эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

Приложение 4

Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушением технологического процесса, создающих угрозу санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1. Отсутствие обеспечения водой.
2. Отсутствие энергоснабжения.
3. Затопление канализационными и сточными водами.
4. Возникновение и распространение инфекционных заболеваний, пищевых отравлений.
5. Поломка холодильного и производственного оборудования (в тех масштабах, когда могут возникнуть негативные последствия для соблюдения технологического процесса).

Наименование организатора питания, юридический адрес, наименование места осуществления деятельности (пищеблок) наименование образовательной организации, адрес фактический	Дата введения: 2020 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0