


Приложение № 1
к Программе производственного контроля
МАДОУ № 515 «Галактика»,
УТВЕРЖДЕННОЙ

заведующим

МАДОУ № 51 «Галактика»

 И.В. Шнайдемиллер
(Приказ № 33 от 19.04.2024 г.)



**«Программа производственного контроля
пищеблока»**

Цель программы

Область применения

Настоящая Программа производственного контроля обеспечения пищевой безопасности (далее – Программа) разработана с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди детей питающихся на пищеблоках МАДОУ № 515 «Галактика» и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, санитарно-техническому состоянию, содержанию точек питания, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

Программа устанавливает требования к системе управления безопасностью пищевой продукции и дает возможность:

- контролировать процесс при производстве пищевой продукции, начиная с этапа получения сырья и п/ф, завершая реализацией готовых блюд потребителям;
- развивать, внедрять, выполнять, поддерживать и улучшать систему управления безопасностью пищевой продукции.

Перечень объектов производственного контроля

Данные объекты представляют потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходим контроль:

1. Производственные помещения организации;
2. Технологическое оборудование;
3. Сырье, полуфабрикаты;
4. Готовая продукция; отходы производства;
5. Технологические процессы;
6. Рабочие места;
7. Распределительная система питьевого водоснабжения.
8. Персонал пищеблока (оценка личной гигиены персонала)

1.	Наименование объекта:	Пищеблок МАДОУ № 525 «Галактика»
2.	Адрес местонахождения:	620103, г. Екатеринбург, ул. Чемпионов, стр. 13 mdou515@eduekb.ru
4.	Руководитель: ФИО, должность	Шнайсмиллер Ирина Владимировна, заведующий
5.	Ответственный за работу пищеблока	Лопатина Екатерина Павловна, шеф-повар
6.	Телефон:	8 (343) 298-9026
7.	Численность работников:	6

Поточность

Соблюдение поточности на предприятии общественного питания обеспечивается планировочными решениями, а также за счет временного разделения потоков.

Удаление пищевых отходов с пищеблока осуществляется 1 раз в день. В цехах имеются мусорные баки для пищевых отходов, оборудованные крышками.

Мусоросборник установлен на оборудованной площадке.

Санитарно-гигиенические мероприятия

Влажная уборка производственных помещений производится с применением моющих и дезинфицирующих средств 3 раза в день и по мере необходимости. Генеральные уборки планируются 1 раз в неделю.

На предприятии имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, хранение осуществляется в функционально-выделенной зоне, ведется учет получения и расходования дезинфицирующих средств.

Для хранения уборочного инвентаря выделен шкаф.

Для соблюдения правил личной гигиены на пищеблоке в цехах имеются раковины для рук, мыло, антисептик для рук, бумажные полотенца.

Персонал пищеблока обеспечен 3-мя комплектами специальной одежды.

Хранение спецодежды: упорядоченное (раздельно от домашней).

Стирка спецодежды – централизованная.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

1.	Федеральный закон № 52 - ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	Федеральный закон № 52 - ФЗ
2.	Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Федеральный закон от 02.01.2000г. №29-ФЗ
3.	Федеральный закон «Об иммунопрофилактике инфекционных заболеваний».	ФЗ № 157-ФЗ от 17.09.98 г.
4.	Федеральный закон «Трудовой кодекс Российской Федерации»	ФЗ № 197 - ФЗ от 30.12.2001г.
5.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ №294-ФЗ от 26.12.2008г.
6.	Федеральный закон «Об отходах производства и потребления»	ФЗ №89-ФЗ от 24.06.1998г.
7.	Федеральный закон "О специальной оценке условий труда"	ФЗ №426 от 28.12.2013г.
8.	Федеральный закон "О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ в связи с принятием Федерального закона "О специальной оценке условий труда"	ФЗ №421 от 28.12.2013г.
9.	Федеральный закон «О предупреждении распространения туберкулеза»	ФЗ №77 от 18.06.2001г.
10.	Федеральный закон «О предупреждении распространения в РФ заболевания, вызываемого вирусом иммунодефицитом человека (ВИЧ-инфекции)»	ФЗ №38 от 30.03.1995г.
11.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»	ТР ТС 021/2011
12.	Технический регламент таможенного союза на масложировую продукцию	ТР ТС 024/2011
13.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
14.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
15.	Технический регламент таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей	ТР ТС 023/2011

16.	Технический регламент таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011
17.	Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
18.	Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
19.	Приказ «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»	Приказ №125н от 21.03.2014г.
20.	Приказ «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»	Приказ от 29.06.2000г. №229
21.	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н. "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры"	Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н
22.	Постановление правительства «Перечень работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок»	Постановление правительства РФ от 15.07.1999г. №825
23.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СП 3.3686-21
24.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
25.	«Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)»	СП 2.6.1.2612-10
26.	«Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СП 1.1.1058-01
27.	"Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"	СанПиН 1.2.3685-21
28.	"Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание	СП 2.1.3678-20

	услуг"	
29.	"Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"	СанПиН 2.1.3684-21
30.	"Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"	СП 2.2.3670-20
31.	"Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи"	СП 2.4.3648-20
32.	"Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)"	СП 3.1.3597-20
33.	Без номера Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299	
34.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих»	СанПиН 3.5.2.1376-03
35.	«Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
36.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03
37.	«Продукты пищевые. Информация для потребителей. ОТ»	ГОСТ Р 51074-2003
38.	«Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны»	ГОСТ 12.1.005-88
39.	«Шум. Общие требования безопасности»	ГОСТ 12.1.003-2014
40.	«Вибрационная безопасность. Общие требования»	ГОСТ 12.1.012-2004
41.	«Общественное питание. Продукция общественного питания, реализуемая населению. ОТУ»	ГОСТ 30390-2013
42.	«Услуги общественного питания. Классификация предприятий»	ГОСТ 30389-2013
43.	«Услуги общественного питания. Термины и определения»	ГОСТ 31985-2013
44.	«Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции»	ГОСТ 31986-2012
45.	«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	ГОСТ 31987-2012

46.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»	ГОСТ Р 54607.1-2011
47.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»	ГОСТ Р 54607.2-2012
48.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания»	ГОСТ Р 54607.3-2014
49.	«Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»	ГОСТ Р 54609-2011

Организационно - административные мероприятия

№ п/п	Ф.И.О.	Функции по осуществлению производственного контроля в соответствии с должностной инструкцией
1.	Шеф-повар	<p>В целом по подразделению:</p> <ul style="list-style-type: none"> • За осуществлением мероприятий по улучшению санитарно-технического состояния; • За организацией питания детей; • За состоянием производственного оборудования и реализацией мероприятий по его обслуживанию и ремонтам; • За исправностью систем отопления, водоснабжения, вентиляции, освещения, сантехнических приборов; • За организацией сбора, временного хранения и удаления твердых и жидких бытовых отходов; • За своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений органов государственного санитарно-эпидемиологической службы РФ об аварийных ситуациях; • Утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; • Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте; • Утверждение положений и должностных инструкций персонала, действующих в организации и проведении производственного контроля; • Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль за соблюдением санитарных норм и правил; • Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль; • Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены; • Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
	Делопроизводитель	<ul style="list-style-type: none"> • Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления,

		<ul style="list-style-type: none"> • За своевременное прохождение сотрудниками медицинских осмотров. Иммунопрофилактика сотрудников; • соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам; • Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации;
	Заместитель по АХЧ	<ul style="list-style-type: none"> • За проведением лабораторных исследований и испытаний; • За проведение мероприятий по дезинсекции, дератизации, дезинфекции; • За организацию проведение производственного лабораторного контроля физических и химических факторов производственной среды и трудового процесса, работами и услугами, качества холодной воды из разводящей сети пищеблока; • За организацию проведение и осуществление производственного контроля качества пищевых продуктов; • За осуществлением мероприятий по обеспечению объекта моющими, чистящими средствами, посудой, инвентарем;
	Шеф-повар	<ul style="list-style-type: none"> • За своевременное внесение изменений и дополнений в программу производственного контроля; • За ведение учета и отчетности, установленной действующим санитарным законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля; • За организацию и выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий, соблюдение санитарных правил, разработка и реализация мер, направленных на устранение выявленных нарушений; • Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; • За качеством пищевой продукции, поступающей на пищеблок; • За соблюдением технологического процесса приготовления блюд, санитарных правил на пищеблоке; • За условиями хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; • За состоянием здоровья работников пищеблока; • Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; • Контроль за правильностью отбора и хранением суточной пробы; • Контроль за закладкой продуктов питания на пищеблоке; • Проверка качества поступающих продуктов;

		<ul style="list-style-type: none"> • Контроль за условиями хранения продуктов питания и соблюдением сроков их реализации; • Контроль за температурным режимом хранения продуктов питания на пищеблоке; • Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока; • Контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подленности сертификатов); • Контроль за исправностью холодильного оборудования в складских помещениях. • За составление меню и технологических карт, контроль над процессом приготовления пищи в соответствии с нормативными документами; • За выполнением графика и норм выдачи готовой продукции; • Контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной корректировки в меню следующей декады; • Подсчет количества пищевых веществ (белки, жиры, углеводы) и калорийность рациона (среднее за месяц на одного ребенка в день); • Контроль за санитарным состоянием пищеблока и качественной обработке инвентаря и посуды; • Оценка с гигиенических позиций технологии приготовления блюд.
2.	Медицинская сестра	<ul style="list-style-type: none"> • За реализацией санитарных мероприятий, качеством соблюдения требований СанПиН в помещениях и на территории ДОУ; • За санитарным состоянием помещений пищеблока. Контроль за наличием официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью на объекте; • Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте; • Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий; • Контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подленности сертификатов); • Контроль за условиями хранения продуктов питания и соблюдением сроков их реализации; • Контроль за температурным режимом хранения продуктов питания на пищеблоке; • Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока; • Оценка с гигиенических позиций технологии приготовления блюд. • Контроль за санитарным состоянием пищеблока и качественной обработке инвентаря и посуды;
	Специалист по охране труда	<ul style="list-style-type: none"> • Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического

		благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы);
2.	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> • За осуществление поставок пищевых продуктов и сырья на пищеблок; • За наличием сертификатов, санитарноэпидемиологических заключений на оборудование, спецодежду, спецобувь и других средств индивидуальной защиты и сроков их действия; • За наличием сертификатов, санитарноэпидемиологических заключений на продукты и сырье, поступающее на пищеблок; • За соблюдением требований к хранению пищевых продуктов; • За наличием документов, удостоверяющих качество пищевой продукции; • За условиями хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий; • За качеством пищевой продукции, поступающей на пищеблок; • Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил; • Проверка качества поступающих продуктов; • Контроль за условиями хранения продуктов питания и соблюдением сроков их реализации; • Контроль за температурным режимом хранения продуктов питания на пищеблоке; • Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологического режима пищеблока; • Контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подленности сертификатов); • Контроль за качеством поступающих продуктов питания (визуальная оценка, оценка по органолептическим показателям, проверка наличия и подленности сертификатов); • Контроль за исправностью холодильного оборудования в складских помещениях. • За составление меню и технологических карт, контроль над процессом приготовления пищи в соответствии с нормативными документами; • Контроль за выполнением утвержденных норм продуктов питания для проведения своевременной корректировки в меню следующей декады;
	Кастелянша	<ul style="list-style-type: none"> • За учет выдачи сертифицированной специальной одежды, спецобуви.

Санитарная программа по приему пищевых продуктов

Приему подлежат только доброкачественные продукты. Поступающее на пищеблок продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность

(декларация соответствия, ветеринарное свидетельство), находиться в исправной чистой таре, Иметь «запас» срока годности, необходимый для реализации, Температура поступающего продукта должна быть:

- для охлажденных продуктов не выше +6⁰С
- для замороженных продуктов не выше -18⁰С

Продукты не должны иметь признаков порчи: цвет и запах должны быть естественными, консистенция упругой. При обнаружении недоброкачественных продуктов, отсутствии документов, маркировки необходимо сообщить руководству. Загрузка продуктов осуществляется на загрузочный пандус. Отсюда продукты в зависимости от условий хранения направляются по различным помещениям. Сухие продукты (специи, смеси, сахар, консервы, орехи, мука и пр.), которые не требуют хранения в условиях холодильника, направляются в сухую кладовую. Замороженные (температура хранения от -18⁰С до -25⁰С) поступают в морозильную камеру на хранение или для размораживания в холодильные камеры. Охлажденные продукты (температура хранения от 0⁰С до + 6⁰С) поступают в холодильные камеры. Продукты не могут поступать в цеха во внешней упаковке (транспортной таре). Они перекадываются согласно маркировке во внутрицеховую тару (за исключением камер склада).

Поточность на производстве.

Принципы разделения «Чистых» и «Грязных» процессов.

Соблюдение принципа поточности — исключение совместных и встречных потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, непищевых грузов, отходов, а также чистой и грязной посуды — основное гигиеническое требование к предприятию. Понятие о поточности - необходимость разделения «чистых» и «грязных» потоков и процессов.

- Разделение уличной (домашней) одежды и спецодежды. Хранение в разных шкафчиках, необходимость переодеваться в чистую спецодежду идя в производственные помещения, необходимость одевать в производственных цехах одноразовые фартуки и снимать их покидая цех, использование одноразовых перчаток – все это принцип поточности в части относящейся к персоналу.

- Для продуктов «принцип поточности» начинается с приемки сырых продуктов и заканчивается линией раздачи. На всем этом пути сырой продукт проходит несколько этапов обработки, постепенно переходя из «грязной» зоны склада, заготовочных и сырьевых цехов в чистую зону холодного и горячего цехов и далее на линию раздачи. Важное значение имеет маркировка и использование по назначению разделочного инвентаря и внутрицеховой кухонной посуды.

- Для столовой посуды – движение столовой посуды должно быть от окошка приема грязной посуды через моечные ванны, сушку и далее на раздачу. При приготовлении блюда, на пищеблоке, происходит постепенное продвижение продукта по производственным помещениям пищеблока в процессе его обработки от грязной к чистой зоне, от сырого к готовому продукту.

Перечень химических, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований

№ п/п	Перечень веществ, факторов, объектов	Точки для отбора проб, проведения исследований, испытаний	Кратность отбора проб, проведения исследований, испытаний	Данные о лаборатории, выполняющей исследования
Условия труда				
1	Химические вещества	Точки для отбора проб, кратность проведения исследований по условиям труда указаны в Программе организации лабораторного контроля факторов производственной среды и трудового процесса на рабочих местах.		Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)
2	Биологические факторы			
3	Физические факторы			
4	Психофизиологические факторы			
Охрана окружающей среды				
Сбросы				
1.	Химические вещества	Не производятся		X
2.	Биологические факторы			
3.	Физические факторы			
Выбросы				
1.	Химические факторы (Атмосферный воздух на границе санитарно-защитной зоны и зоны	Не производятся		X

	влияния предприятия)		
Загрязнение почвы			
1.Химические вещества	Не производятся	-	-
2.Биологические факторы			
3.Радиология			
Вода питьевая хозяйственно-бытового назначения			
1.Микробиологические	<p>Точки контроля:</p> <p>1. В распределительной сети централизованной системы водоснабжения предприятия:</p> <p>- питьевая вода</p> <p>При обнаружении в пробе питьевой воды термотолерантных колиформных бактерий, и (или) общих колиформных бактерий, и (или) колифагов проводится их определение в повторно взятых в экстренном порядке пробах воды. В таких случаях для выявления причин загрязнения одновременно проводится определение хлоридов, азота аммонийного, нитратов и нитритов.</p>	<p>1 раз в квартал по 2 пробы</p> <p>Исследования проводятся по рабочей программе по согласованию с Роспотребнадзором в соответствии с СанПиН 2.1.3684-21 по согласованию с органами Роспотребнадзора</p>	<p>Любая аккредитованная испытательная лаборатория (центр)</p>
1.1 ОКБ			
1.2 ТКБ			
1.3 ОМЧ			
1.4 Колифаги			
1.5 Сульфитредуцирующие клостридии			
1.6 Легионеллы			
2.Органолептические			

2.1 Мутность	<p>При обнаружении в повторно взятых пробах воды общих колиформных бактерий в количестве более 2 в 100 мл, и (или) термотолерантных колиформных бактерий, и (или) колифагов проводятся исследования проб воды для определения патогенных бактерий кишечной группы, и (или) энтеровирусов.</p>		
2.2 Запах			
2.3 Привкус			
3. Химические			
3.1 Железо			
3.2 Остаточное содержание дезинфицирующего реагента			
4. Физические			
4.1 Температура воды			
5. Обобщенные			
5.1 Водородный показатель			
6. Радиологическое			

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Лабораторные исследования, в т.ч по микробиологическим и физико-химическим показателям должны проводиться в соответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания.

Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, установлен организацией. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля за качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками соответствуют виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции будет повторно исследоваться удвоенное количество образцов, проводиться дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

Контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, при поступлении на предприятие, склад (транспорт)

№	Контролируемый объект, исследуемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Методы контроля. Методическая документация на методы контроля	Периодичность контроля	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
	Осмотр транспорта, предназначенного для транспортирования полуфабрикатов высокой и низкой степени готовности, а также иных продуктов питания, готовых	<p><u>Приемка, осмотр товара и оценка условий транспортировки при загрузке на склад:</u></p> <p>Условия транспортировки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -товарное соседство в кузове, -санитарное состояние транспорта, -наличие и правильность оформления санитарного паспорта на машину, наличие и 	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	<p>Визуальный контроль согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Инструментальный контроль согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20: измерение температуры в кузове термометром</p> <p>Документальный контроль на</p>	Каждая партия	Шеф-повар, кладовщик	<p>Акт о несоответствии условий транспортировки и заданным нормативам.</p> <p>Акт о возврате товара с нарушением маркировки, либо с отсутствием сопроводительн</p>

	<p>к употреблению</p>	<p>правильность оформления личной медицинской книжки у водителя (экспедитора)</p> <p>-температурный режим доставки</p> <p>Наличие и правильность оформления маркировки товара</p> <p>Наличие и правильность оформления сопроводительной документации:</p> <p>- документ предприятия-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продуктов – удостоверение качества на данную партию продукции, накладная;</p> <p>- декларация соответствия с гигиеническим заключением (для импортного сырья);</p> <p>- ветеринарные свидетельства</p> <p><u>Органолептическая оценка сырья и продуктов питания:</u></p> <p>-вид и целостность упаковки;</p> <p>- органолептические</p>		<p>соответствие нормативной и технической документации, соответствующей каждому виду продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>Документальный контроль согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>		<p>Шеф-повар, кладовщ</p>	<p>ой документации.</p> <p>Возвратные накладные</p> <p>Журнал входного контроля продукции и сырья</p> <p>Журнал входного контроля продукции и сырья</p> <p>Журнал входного контроля продукции и</p>
--	-----------------------	--	--	--	--	---------------------------	---

		показатели: внешний вид продукта, консистенция, цвет, запах, по возможности, вкус.				ик	сырья
--	--	--	--	--	--	----	-------

Контроль за соблюдением требований санитарных правил при хранении продукции и подготовке ее к реализации (на производстве).

№	Контролируемый объект, процесс	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Методы контроля. Методическая документация на методы контроля	Периодичность контроля	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
	Продукты на складах и в холодильных камерах (шкафах)	Сроки (хранение особо скоропортящихся продуктов в соответствии со сроками и условиями хранения, предусмотренными СанПиН 2.3.2.1324-03).	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03	Визуальный контроль в соответствии с требованиями СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03	Ежедневно	Кладовщик	Журнал хранения особо скоропортящихся продуктов
		Использование измерительных приборов (термометров, психрометров,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Инструментальный контроль	Ежедневно (2 раза в день)	Кладовщик	Журналы регистрации температуры (влажности).

		гигрометров) для контроля параметров микроклимата складских помещений	СанПиН 2.3.2.1324-03				
		Проведение работ по размораживанию холодильных и морозильных камер и шкафов, их санитарной обработке	Согласно графику размораживания (для камер «антифrost» согласно указаниям технического паспорта)	Визуальный контроль. Санитарная обработка согласно требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Согласно графику размораживания камер, ларей, шкафов	Кладовщик	График уборки/размораживания камер (шкафов)

Контроль за условиями труда

№	Контролируемый объект, процесс	Точки контроля	Контролируемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Методы контроля. Методическая документация на методы контроля	Периодичность	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Условия труда	Рабочие места Санитарно-бытовые помещения	-обеспечение санитарной одеждой, - -наличие медицинской аптечки экстренной помощи -наличие мыла,	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль	ежедневно	Шеф-повар	-

			<p>полотенец, туалетной бумаги и т.п.</p> <p>-исправность сантехники в душевых, в туалетах, раковинах</p>					
2	Микроклимат на рабочих местах	Производственные и складские помещения, моечное отделение	<p>Показатели микроклимата:</p> <p>температура, влажность, скорость движения воздуха.</p>	СП 2.2.3670-20	<p>Инструментальный контроль</p> <p>Методы испытаний и инструментарий согласно СП 2.2.3670-20</p>	При вводе в эксплуатацию, далее 2 раза в год	Заместитель заведующего по АХЧ	Протоколы испытаний.
3	Уровни освещенности	Рабочие места персонала в производственных и складских помещениях, моечном отделении	<p>Освещенность для производственных помещений - качественные и количественные показатели освещенности для производственных помещений.</p> <p>Контроль технического состояния осветительных приборов.</p>	СП 2.2.3670-20	<p>Инструментальный контроль.</p> <p>Методы испытаний и инструментарий согласно МУ 2.2.4.-706 980М/МУ ОТ РМ01-98</p> <p>Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p>	<p>При вводе в эксплуатацию, далее 1 раз в год</p> <p>Ежедневно</p>	Заместитель заведующего по АХЧ	<p>Протоколы испытаний</p> <p>Журнал санитарно-технического состояния помещений</p>

4	Условия труда Производственные помещения	Производственные зоны (цеха) приготовления горячих блюд	Интенсивность теплового излучения на рабочих местах.	СП 2.2.3670-20	Инструментальный контроль. Методы испытаний и инструментарий согласно СП 2.2.3670-20	При вводе в эксплуатацию, далее 1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ	Протоколы испытаний
5	Шум на рабочих местах	Рабочие места персонала в производственных и складских помещениях, моечном отделении	Уровень шума на рабочих местах	СП 2.2.3670-20	Инструментальный контроль. Методы испытаний и инструментарий согласно СП 2.2.3670-20	При вводе в эксплуатацию, далее 1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ	Протоколы испытаний
6	Вибрация общая	Рабочие места персонала в производственных помещениях	Уровень общей вибрации	СП 2.2.3670-20	Инструментальный контроль. Методы испытаний и инструментарий согласно СП 2.2.3670-20	При вводе в эксплуатацию, далее 1 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ	Протоколы испытаний
7	Вибрация локальная	Рабочие места персонала в производственных помещениях	Уровень общей вибрации	СП 2.2.3670-20	Инструментальный контроль. Методы испытаний и инструментарий согласно СП 2.2.3670-20	При вводе в эксплуатацию, далее 2 раз в год	Заместитель заведующего по АХЧ	Протоколы испытаний

Контроль за воздействием на окружающую среду

п/п	Контролируемый объект	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация,	Методы контроля. Методическая	Периодичность	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам
-----	-----------------------	--	---	-------------------------------	---------------	---------------------------	--

			определяющая необходимость контроля	документация на методы контроля			контроля
	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоза твердых бытовых отходов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ	Акт о несвоевременном вывозе твердых бытовых отходов.
	Пищевые отходы	Своевременность вывоза пищевых отходов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар	Акт о несвоевременном вывозе пищевых отходов.
	Неисправные люминесцентные лампы	Своевременность вывоза отработанных люминесцентных ламп	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По мере необходимости	Заместитель заведующего по АХЧ	Акт при несвоевременном вывозе отработанных люминесцентных ламп

Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

№	Контролируемый объект, процесс	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Методы контроля. Методическая документация на методы контр	Периодичность	Ответственный / исполнитель	Форма контроля. Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Состояние здоровья персонала объекта питания, гигиенические навыки персонала	Наличие простудных и гнойничковых заболеваний, наличие кишечных инфекций, соблюдение правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Инструкция предприятия по соблюдению правил личной гигиены.	Осмотр и опрос работающего контингента согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно перед началом работы	Шеф-повар	Журнал здоровья работников пищеблока
2	Своевременность и полнота прохождения медицинских осмотров при поступлении на работу	Наличие в личной медицинской книжке данных о своевременном прохождении необходимых медицинских обследований, прививок.	Приказ МЗ и СР РФ от 28.01.2021 г. N 29н	Документальный контроль согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При поступлении и на работу	Делопроизводитель	Личные медицинские книжки персонала
3	Знание персоналом основных санитарно-гигиенических и	Наличие в личной медицинской книжке данных о своевременном прохождении гигиенической	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Документальный контроль согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20	При поступлении и на работу	Делопроизводитель, шеф-повар	Штамп в медицинских книжках о прохождении гигиенического обучения и

	противоэпидемических требований к организации общественного питания, изготовлению пищевых продуктов и продовольственного сырья гигиенических требований и основных вопросов производственного контроля	аттестации					аттестации Листы ознакомления с инструкциями на производстве
4	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на предприятии.	Соблюдение: режима обработки инвентаря, посуды, производственной тары, помещений	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Медицинская сестра	Журнал контроля качества проведения ген. уборок. Журнал учета получения, расходования дезинфекционных средств и проведения дезинфекционных работ Журнал визуального ПК Чек-лист

		- маркировки оборудования, инвентаря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Шеф-повар, Медицинская сестра	Журнал визуального ПК Чек-лист
		- параметров температуры воды в моечных ваннах и посудомоечных машинах	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Инструментальный контроль: измерение лабораторным термометром. на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Ежедневно	Заместитель заведующего по АХЧ/ Медицинская сестра	Чек-лист
		- наличие достаточного количества уборочного инвентаря в рабочем состоянии, наличие маркировки, соблюдение условий его хранения	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20	После проведения уборки	Шеф-повар, Медицинская сестра	Чек-лист

		-режима уборки помещений, частоты проведения генеральной уборки	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Документальный контроль	Ежедневно	Шеф-повар, Медицинская сестра	Чек-лист График генеральных уборок помещений (санитарных дней). Отметка о выполнении.
--	--	---	------------------------	---	-----------	-------------------------------	---

АНАЛИЗ КОНТРОЛЬНЫХ КРИТИЧЕСКИХ РИСКОВ В ПРОЦЕССЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Объект контроля	Этап процесса	Шаг аудита	Зона риска	Риск	Опасные факторы	№ КТ и № ККТ	Методы контроля	Процедуры мониторинга	Критические пределы для КТ и ККТ	Корректирующие действия	Форма документа

Транспорт	Получение продуктов	Входной контроль поступающего сырья и пищевой продукции	Несоблюдение температурного режима	Рост патогенов	Биологический	01.01	Контроль температурного режима каждой поставки замороженных и охлажденных продуктов и сырья.	<p>Что: температура пищевого продукта/сырья</p> <p>Как: термометром/пирометром, находящимся в транспорте</p> <p>Где: внутри кузова автотранспорта</p> <p>Кем: кладовщиком</p>	<p>Для замороженного сырья: температура не выше -12 С</p>	<p>При выявленной температуре от -12 С до -18 С:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производится ускорение процесса разгрузки, с последующим помещением сырья и продуктов в холодильные камеры с температурой -18 С. - После приемки необходимо связаться с поставщиком для расследования. <p>Если температура выше -12С, то приемка не производится. Необходимо связаться с поставщиком для расследования.</p>	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.
								<p>Для охлажденных продуктов: температура не выше + 8С.</p>	<p>Если выявлена температура между 5 С и 8 С:</p> <ul style="list-style-type: none"> - немедленно охладите продукт. Свяжитесь с поставщиком для расследования <p>Если выше 8С – приемка не производится.</p>		
			Нарушение целостности упаковки/тары	Попадание посторонних предметов	Физический	01.02	Визуальная проверка упаковки	<p>Что: тара, упаковка</p> <p>Как: визуальный осмотр</p> <p>Где: внутри кузова автотранспорта и в момент перемещения продуктов из а/м в склад</p> <p>Кем: кладовщиком</p>	<p>Рваная упаковка, тара (коробки, мешки), происходит контакт продукта с внешней средой.</p>	<p>1. Если индивидуальная упаковка не повреждена, продукт упакован, отсутствует контакт с внешней средой - продукт принимается и направляется в реализацию первым</p> <p>2. Если повреждена упаковка и продукт имел</p>	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.

												контакт с внешней средой - поврежденные экземпляры не принимаются.	
					01 .0 3	1. Визуальный контроль чистоты внутренних поверхностей кузова транспорта. 2. Проверка наличия Договора на проведение дезинфекционных мероприятий транспорта.	Что: 1. Чистота внутренних поверхностей 2. Заверенная копия или оригинал Договора на проведение дезинфекционных мероприятий на конкретную а/м или Юр.лицо. Как: 1. Визуально в кузове а/м 2. Визуально у водителя а/м Где: кузов а/м Кем: кладовщиком	1. Наличие видимого загрязнения кузова а/м. 2. Отсутствие подтверждения водителем проведения дезинфекции наличием Акта или справки о проведении данного мероприятия с периодичностью 1 раз в месяц.	1. При наличии видимого загрязнения: - Если в кузове а/м присутствует видимое загрязнение, однако сырье или продукты содержатся в индивидуальных упаковках и не соприкасаются с внешней средой, то производится приемка товара. - если произошло нарушение упаковки товара и произошло соприкосновение с внешней средой, то произвести осмотр и загрязненный товар отправить обратно поставщику. После приемки необходимо связаться с поставщиком для расследования. 2. В случае отсутствия документов: Необходимо в течении 30 минут связаться с поставщиком и получить электронные копии документов. - при не предоставлении документов приемка товара не производится. - если документы предоставлены осуществляется приемка.	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.			

Сырье и продукты	Поступление сырья и продуктов	Входной контроль поступающего сырья и пищевой продукции	Отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции	Неизвестное происхождение продуктов и сырья, опасное для жизни	Биологические, Химические	02.01	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и сырья и сроков их действия: 1. Проверка документов, на соответствие их срока действия и наличие печати поставщика. 2. Проверка комплектности и полноты документов: накладные, сертификаты/декларации и соответствия заверенные синей печатью поставщика, на продукты и сырье животного происхождения и рыбы – вет. справка.	Что: Документы подтверждающие качество и безопасность сырья и продуктов Как: Сличение документов и маркировки на сырье/продукте. при поступлении каждой партии Где: в складе, на пищеблоке Кем: кладовщиком	1. При поставке продуктов и сырья не предоставлены документы, подтверждающие качество и безопасность. 2. Информация в документах не совпадает с маркировкой на продукте/сырье.	Необходимо в течении 30 минут связаться с поставщиком и получить электронные копии документов. - при не предоставлении документов приемка товара не производится. - если документы предоставлены осуществляется приемка.	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.
------------------	-------------------------------	---	---	--	---------------------------	-------	---	--	---	--	--

			Несоответствие сроков годности продуктов и сырья	Рост патогенов	Биологический	02.02	Документальная проверка, проверка наличия маркировки на таре/упаковке и её актуальность	Что: Маркировка сроков годности Где: На каждой единице тары производителя Как: визуальная сверка Кем: кладовщиком	1. Отсутствие маркировки на таре/упаковке. Срок реализации должен наступить не позднее 2/3 (в днях) до окончания истечения срока годности для скоропортящихся продуктов. Для остальных продуктов срок реализации должен наступить не позднее 70% (в днях) до окончания истечения срока годности.	Если срок годности истек - приемка не производится	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф
Склад	Хранение	Контроль хранения сырья и пищевой продукции	Несоблюдение температурного режима хранения продуктов и сырья	Рост патогенов	Биологический	03.01	Замороженные продукты хранятся при <-18С Целевая температура охлажденных продуктов – 5С.	Что: температура внутри склада/камеры Как: электронным термометром, термометром-гигрометром Где: внутри склада/камеры Кем: Зав. производством	Для замороженных продуктов: температура не выше -18 °С Для охлажденных продуктов температура не выше + 6°С	Для замороженных продуктов: если температура повысилась до -12 °С Провести повторный замер через 20 мин. Если температура выше -18°С производится перемещение сырья и продуктов в холодильные камеры с температурой ниже -18°С. Для охлажденных: Если температура между 5 °С и 8 °С немедленно охладите продукт. Провести повторный замер через 20 мин. Если температура выше +6С	Лист регистрации и температуры

									– немедленно переместить продукт в место альтернативного хранения при температуре до+ 6 С. Увеличить количество замеров температуры в два раза в течение смены.			
				Несоблюдение товарного соседства при хранении	Рост патогенов, перекрестное обсеменение	Биологический	03.02	Визуальный контроль: 1. Наличие маркировки зон 2. Продукты разных товарных групп и свойств разделены и хранятся отдельно в зонах, выделенных маркировкой. Отсутствие в складах и камерах для хранения продуктов расходных и хозяйственных материалов.	Что: 1. Наличие маркировки зон 2. Товарное соседство/отсутствие в зонах хранения расходных и хоз. материалов. Как: визуально Где: внутри склада/камеры Кем: Зав. производством	1. Отсутствие маркировки 2. Несоответствие фактических мест хранения продуктов и сырья нанесенной маркировке. Хранение рядом: сырых и готовых продуктов; в производственной таре и таре производителя; продуктов обладающих острыми запахами с продуктами способными поглощать запахи.	1. Незамедлительно произвести маркировку зон 2. Если нарушено товарное соседство, произвести осмотр целостности упаковки продуктов/сырья. - Если целостность упаковки нарушена произвести проверку качества продуктов/сырья. В случае выявления снижения качества продукта/сырья (нарушена органолептика, визуальные изменения) то произвести утилизацию пострадавших продуктов/сырья. - Если целостность упаковки не нарушена, то незамедлительно произвести размещение продуктов/сырья согласно правилам товарного соседства.	Чек-листы SQI

			Нарушение графика дератизации и дезинсекции	Рост патогенов Перекрестное обсеменение, Посторонние предметы	Биологической, Физической	03.03	1. Визуальный контроль. Отсутствие повреждений тары и самих продуктов, а также признаков жизнедеятельности вредителей. 2. Контроль периодичности проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации в Журнале регистрации мероприятий дератизации и дезинфекции.	Что: 1. Появление первичных признаков наличия продуктов жизнедеятельности вредителей 2. Контроль ведения Журнала регистрации мероприятий дератизации и дезинфекции. Как: визуальный контроль/контроль документов Где: В помещениях склада Кем:	1. Появление первичных признаков наличия вредителей. 2. Выявление несоблюдения графика дератизации и дезинсекция.	1. При выявлении первичных признаков наличия вредителей - произвести внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации. 2. При выявлении несоблюдения графика дезинсекций и дератизации, но не выявлено признаков жизнедеятельности вредителей - ждем следующего планового мероприятия по дезинсекции и дератизации. Если выявлены признаки наличия вредителей - производятся внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации.	Журнал регистрации и мероприятий по дезинсекции и дератизации.
пищевые	Содержание производственных и вспомогательных помещений	Уборка производственных и вспомогательных помещений	Несоблюдение технологии использования моющих и чистящих средств	Попадание на продукты остатков моющих средств	Химической	04.01	Контроль соблюдения технологии использования моющих средств.	Что - приготовление и использование моющих средств. Где - в производственных и вспомогательных помещениях Как - визуальный контроль Где - в производственных и вспомогательных помещениях пищеблока кем – Зав. производством	Наличие единичных разводов и засохших следов не смытых моющих и чистящих средств.	При выявлении нарушения технологии использования моющих и чистящих средств незамедлительно произвести повторную обработку.	Журнал качества проведения генеральных уборок График проведения уборок График проведения лабораторных испытаний Журнал визуального

										о ПК	
			Нарушение периодичности графика уборки и дезинфекции	Рост патогенов, перекрестное обсеменение	Биологический	04.02	Визуальный и лабораторный контроль.	Что: чистота производственных и вспомогательных помещений и соблюдение графиков уборок Где: внутри помещений пищеблока Как: визуально Кем: шеф-поваром	Видимые загрязнения поверхностей производственных и вспомогательных помещений.	Если загрязнение обнаружено в период высокой интенсивности производственного процесса - дождаться спада и провести уборку. Если загрязнение обнаружено в период низкой интенсивности производственного процесса - незамедлительно произвести уборку.	Журнал качества проведения генеральных уборок Журнал контроля использования дезинфицирующих средств Журнал визуального ПК

			Нарушение графика дератизации и дезинсекции	Рост патогенов Перекрестное обсеменение, Пестрые предметы	Биологический, Физический	04.03	1. Визуальный контроль. Отсутствие повреждений тары и самих продуктов, а также признаков жизнедеятельности вредителей. 2. Контроль периодичности проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации в Журнале регистрации мероприятий дератизации и дезинфекции.	Что: 1. Появление первичных признаков наличия продуктов жизнедеятельности вредителей 2. Контроль ведения Журнала регистрации мероприятий дератизации и дезинфекции. Как: визуальный контроль/контроль документов Где: В помещениях склада Кем: Зав.производством	1. Появление первичных признаков наличия вредителей. 2. Выявление несоблюдения графика дератизации и дезинсекция.	1. При выявлении первичных признаков наличия вредителей - произвести внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации. 2. При выявлении несоблюдения графика дезинсекций и дератизации, но не выявлено признаков жизнедеятельности вредителей - ждем следующего планового мероприятия по дезинсекции и дератизации. Если выявлены признаки наличия вредителей - производятся внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации.	Журнал регистрации и мероприятий по дезинсекции и дератизации. График проведения мероприятий по дезинсекции и дератизации.
пищевые продукты		Личная гигиена и внешний вид сотрудников	Несоблюдение требований к внешнему виду сотрудников предприятия	Попадание инородных предметов	Физический	05.01	Визуальный контроль внешнего вида сотрудников	Что: осмотр производственного персонала перед началом смены Где: на пищеблоке Как: визуально Кем: феш-поваром	Наличие у персонала украшений; Неполный комплект или неправильно использование спец. одежды: отсутствует или неправильно одет санитарный головной убор; используется не полный комплект спецодежды;	Удаление персонала с производственных и вспомогательных помещений с требованием о снятии украшений. Направление в гардероб сотрудников для закрепления выбившихся прядей волос и переодевания или замены спец. одежды.	Чек-лист "Ежедневная оценка готовности объекта к открытию" Журнал визуального ПК

			Несоблюдение личной гигиены персоналом	Объем	Биологический	05.02	Визуальный контроль чистоты рук Наличие в производственных цехах и санузлах раковин для мытья рук.	Что: осмотр рук производственного персонала перед началом смены; в процессе производственной деятельности контроль соблюдения требований к мытью рук персоналом. Где: на пищеблоке Как: визуально Кем: шеф-повар	Видимые загрязнения рук - наличие неостриженных ногтей/наличие лака на ногтях; несоблюдение требований к мытью рук;	Удаление персонала с производственных и вспомогательных цехов для удаления лака для ногтей, стрижки ногтей, мытья рук.	Чек-лист "Ежедневная оценка готовности объекта к открытию" Журнал визуального ПК
--	--	--	--	-------	---------------	-------	---	--	--	--	---

			Несоблюдение периодичности мед. осмотра	Наличие болезней, при которых запрещена работа на пищеблоке	Биологический	05.03	Контроль наличия и актуальности результатов обязательных медосмотров у всего персонала пищеблока (Личные медкнижки) и санитарно-гигиенической аттестации. Ежедневный визуальный контроль состояния здоровья и гнойничковых заболеваний	Что: Личные медкнижки с актуальными результатами обследований и аттестацией. осмотр кожных покровов рук и опрос персонала о состоянии здоровья. Где: на пищеблоке Как: визуально и методом опроса Кем: шеф-повар	Мед. книжки и санитарно гигиеническая аттестация:Отсутствие Личной медкнижки (ЛМК) у сотрудника или части обязательных заключений врачей. После прохождения медосмотра частично отсутствует допуск врача к работе. Истек срок актуальности одного или нескольких заключений врачей, либо санитарно-гигиенической аттестации. ный медосмотр: наличие повреждения кожных покровов рук (в т.ч порезы, ожоги, ссадины, фурункулы и т.д); наличие катаральной и кишечной инфекции.	При отсутствии ЛМК, либо части заключений или аттестации - сотрудник к работе не допускается. При наличии сильных повреждений кожных покровов рук или катаральной и кишечной инфекции - сотрудник к работе не допускается. При наличии повреждений кожных покровов в легкой или незначительной степени (отсутствие воспалительного процесса) сотрудник заклеивает рану пластырем, одевает одноразовые перчатки и может быть допущен к работе с полуфабрикатами, которые в последствии подвергаются тепловой обработке.	Личная медицинская книжка сотрудника (ЛМК);Регистрация периодически прохождения мед. осмотров - График прохождения мед. осмотров сотрудника предприятия питания.Журнал здоровья. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний, других нарушений целостности кожного покрова, а также острых респираторных заболеваний.График медосмотра
--	--	--	---	---	---------------	-------	--	--	---	--	--

												В сотруднико В пищеблока
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----------------------------------

пищ ебл ок	Пригот овлени е салато в и закуси к	Контрол ь произво дственно го процесса	Не соблю дение поточн ости произв одстве нного процес са	Перек рестно е обсемя ние, Рост патоген ов	Био логиче ский	07 .0 1	1. Визуальный контроль разграничения мест приготовления закусок из сырых и вареных овощей, мяса и рыбы, маркировкой. 2. Визуальный контроль соответствия использования маркированного инвентаря его фактическому использованию.	Что: 1. контроль наличия маркировки инвентаря 2. контроль фактического использования инвентаря Как: визуально Где: в холодном цехе Кем: Зав.производством.	Пересечение встречных потоков сырых и готовых продуктов. Отсутствие или частичное отсутствие маркировки разделочного инвентаря и зон последовательности производственных операций.	Изъятие для списания готовой продукции, имевшей контакт с сырой. Замена списанных продуктов на имеющиеся в запасе и продолжение процесса приготовления закусок.	Журнал визуальног о ПК
------------------	---	---	---	---	-----------------------	---------------	--	---	---	---	------------------------------

	Обработка сырых овощей	Контроль использования сырья	не соблюдение правил обработки сырых овощей для приготовления салатов	Попадание инородных предметов, Биологический фактор	Физический, Рост патогенов,	07.02	Визуальный индивидуальный осмотр сырых овощей и листьев салата на наличие не смытых остатков земли (песка), слизи, не смытых загрязнений; наличие плодоножек и мест крепления цветка.	Что: Наличие загрязнений и посторонних предметов на овощах, листьях салата Как: визуальный индивидуальный осмотр Где: в холодном цехе Кем: Зав. Производством/Повар	Наличие экземпляров со следами земли(песка) у основания листьев салата либо не промытые участки овощей от загрязнений. Частично не удалены плодоножки у помидоров и огурцов и места крепления цветков.	Срочное удаление с рабочего места повара холодного цеха овощей и зеленых листьев салата с загрязнением, обработка рабочего места и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств. Повторная первичная обработка в условиях сырьевого цеха и повторная обработка с замачиванием в 10% растворе соли или 3% растворе уксуса в чистой зоне (ХЦ).	Журнал визуального ПК
--	------------------------	------------------------------	---	---	-----------------------------	-------	---	--	--	---	-----------------------

		Контроль Условий хранения	Не соблюдение условий хранения продуктов и готовых закусок	Рост патогенов	Биологические	07.03	1. Контроль температурного режима при приготовлении и хранении заготовок. 2. Контроль времени приготовления заготовок. 3. Контроль сроков реализации закусок	Что: 1. Температурный режим приготовления и хранения 2. Контроль времени приготовления заготовок 3. Контроль сроков реализации закусок с момента заправки. Как: 1. Термометром холодильного оборудования 2. Контроль зафиксированного времени приготовления на маркировочных ярлыках 3. Контроль времени соединения заправки закусок. Где: В холодном цехе Кем: Зав. Производством	1. Для заготовок и холодных закусок t не выше 6С 2. Срок хранения заготовок 3. Срок реализации заправленных закусок не более 1 часа.	1. Если t повышается выше 6С, переместите в места альтернативного хранения. 2. В течение 1 час с момента заправки, закуски не реализованы - они подлежат уничтожению.	Лист регистрации и температуры
		Контроль мытья и дезинфекции инвентаря	Не соблюдение правил мытья и дезинфекции инвентаря	Рост патогенов	Биологические	07.04	После каждой операции необходимо мытье и дезинфекция производственного инвентаря: рабочей поверхности производственного стола, разделочных досок и ножей с последующей сушкой. Мытье производится в Х/ц.	Что: мытье и дезинфекция производственного инвентаря. Как: моющим и дезинфицирующим средством Где: в моечном отделении, контроль хранения – по цехам Кем: повар	Наличие на разделочном инвентаре присохших остатков продуктов. Соприкосновение разделочного инвентаря с разной маркировкой друг с другом.	Повторное мытье, дезинфекция и сушка. Разграничение хранения инвентаря в соответствии с его маркировкой.	Журнал визуального ПК Акты отбора проб Протоколы лабораторных исследований

Объект контроля	Этап процесса	Шаг аудита	Зона риска	Риск	Опасные факторы	ККТ	Методы контроля	Процедуры мониторинга	Критические пределы для ККТ	Корректирующие действия	Форма документа
пищевые продукты	Приготовление блюд горячих блюд и з мяса, рыбы, птицы	Контроль температуры приготовления;	Несоблюдение температурного режима обработки блюд.	Выживание патогенных и условно патогенных микроорганизмов	Биологические	ККТ № 1	<p>1.Термометрия</p> <p>2.Хронометраж</p> <p>3.Органолептика</p> <p>Микробиологические исследования готовых блюд</p> <p>Физико-химические исследования готовых блюд</p>	<p>Что: 1. Контроль времени термической обработки</p> <p>2. Термометрия внутри изделия</p> <p>3.Органолептика</p> <p>4. Исследование на фосфатазу</p> <p>5.Микробиологические исследования</p> <p>Как: электронным термометром/пирометром или погружным термометром</p> <p>Где: внутри приготавливаемых блюд</p> <p>Кем: Зав.Производством/Повар универсал</p> <p>Температура блюд на линии раздачи</p> <p>Для натуральных рубленых изделий - не ниже 850 С</p> <p>Для изделий из котлетной массы - не ниже 950 С</p> <p>Указанная температура</p>	<p>Целевые значения температура тепловой обработки не достигнуты.</p>	<p>1. Продолжение кулинарной обработки до установки требуемой температуры и достижения следующих критериев готовности блюд: для натуральных рубленых изделий - не ниже 85⁰ С</p> <p>Для изделий из котлетной массы - не ниже 95⁰ С (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин);</p> <p>мясо-птица - при проколе выделение прозрачной жидкости (сочка); рыба - легкое отделение филе от костей при прикосновении поварской иглой или деревянной лопаткой, если готовилось филе-легкое прокалывание, без применения усилия; овощи - легкое прокалывание в самой толстой</p> <p>КМАФАнМ, БГКП, S.Aureus, Proteus, патогенные</p> <p>микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, иерсинии L. monocytogenes в</p>	<p>Верификация:</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции</p> <p>Технологические карты</p> <p>Валидация: Протоколы лабораторных исследований</p>

								<p>выдерживается в течение 5 мин.</p> <p>Кем: аккредитованной лабораторией</p> <p>- КМАФАНМ, БГКП, S.Aureus, Proteus, патогенные</p> <p>микрорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, иерсинии L.monocytogenes;</p> <p>- фосфатаза</p> <p>в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.</p>		соответствии с требованиями санитарного законодательства.	
	Контроль производственного процесса	Не соблюдение поточности производственного процесса	Рост патогенов, перекрестное обсеменение	Биологический	08.02	<p>1. Визуальный контроль разграничения мест для сырых и готовых продуктов</p> <p>2. Визуальный контроль соответствия использования маркированного инвентаря его фактическому использованию</p>	<p>Что:</p> <p>1. контроль наличия маркировки инвентаря</p> <p>2. контроль фактического использования инвентаря</p> <p>Как: визуально</p> <p>Где: в горячем цехе</p> <p>Кем: Зав.производством.</p>	<p>Пересечение встречных потоков сырых и готовых продуктов. Полное или частичное отсутствие маркировки разделочного инвентаря и зон последовательности производственных операций</p>	<p>Изъятие готовых блюд, имевших контакт с сырыми продуктами и срочное направление их на дополнительную тепловую обработку. Если повторная тепловая обработка не возможна- снятие их с обращения и реализации на списание.</p>	<p>Схемы последовательности производственных операций в Горячем цехе.</p>	

пищ ебл ок	Обра щение с готово й продук цией, напри мер, сборка питани я, порцио ниро вание, компле ктация	Контро ль сроков годности и температ уры готовых блюдов на мармите /в охлажда емой витрине	Не соблю дение темпер атуры и сроков годнос ти блюда при реализ ации	Рост патоген ов	Био логиче ский	09 .0 1	Контроль температуры готовых блюд; Контроль сроков реализации готовых блюдов	Что: 1. температура готовых блюдов 2. сроки реализации Как: 1. погружным термометром/пирометро м 2. Учет времени приготовления и сроков годности в процессе реализации Где: 1. В толще готовых блюдов; 2. фиксирование времени нахождения блюдов на мармите/в витрине. Кем: зав. производством/ поваром раздатчик	Для горячих блюд: от 75 до 80°С; для холодных блюд: не выше 14 С	Для горячих блюд: Контроль температуры блюдов на раздаче, выставляя соответствующий режим теплового оборудования линии раздачи. Для холодных блюд: Если температура блюда превышает 15С, блюдо подлежит уничтожению.	Журнал бракеража готовой продукции
------------------	--	--	--	-----------------------	-----------------------	---------------	--	---	---	--	---

Рабочий лист HACCP №1

Наименование продукта: Кулинарные изделия из мяса, мясных продуктов с термической обработкой, в том числе из рубленного мяса

Наименование технологического процесса: Варка, жарка, тушение

Операция	Фактор	Номер ККТ	Критические пределы	Контролируемый параметр и его предельное значение	Мониторинг	Корректирующ ее действие	Документ/ Ответственный
Готовое изделие из кусковой (порционного) кулинарного изделия из мяса, птицы, в том	Микробиологический	ККТ1	Температура 950С – 1800С Время 25 и более минут Температура в толще продукта	А).Температура приготовления 950С Б).Время приготовления не менее 25 минут (в	Каждая партия. А). Визуальный контроль готовности: при проколе - выделение бесцветного сока.	Продолжение кулинарной обработки до установки требуемой температуры	Графа 10: Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его

числе рубленного			<p>для натуральных рубленых изделий - не ниже 850 С</p> <p>Для изделий из котлетной массы - не ниже 950 С (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)</p>	<p>зависимости от блюда см. ТК)</p> <p>В). Температура в толще продукта для натуральных рубленых изделий - не ниже 850 С</p> <p>Для изделий из котлетной массы - не ниже 950 С (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)</p>	<p>Б). Проверка готовности каждой партии проверяется наличием температуры в толще продукта для натуральных рубленых изделий - не ниже 850 С</p> <p>Для изделий из котлетной массы - не ниже 950 С</p> <p>В). Контроль фактического времени приготовления.</p> <p>Д). Не менее одной фактической проверки температуры на протяжении приготовления каждой партии.</p>	внутри куска	<p>предельное значение: «Время приготовления 25 мин при температуре 1200С температура внутри куска 950С).</p> <p>Ответственный: заведующий производством</p>
Верификация	Микробиологический	ККТ1	<p>Температура 950С – 1800С Время 25 и более минут</p> <p>Температура в толще продукта для натуральных рубленых изделий - не ниже 850 С</p> <p>Для изделий из котлетной массы - не ниже 950 С</p>	<p>А). Температура приготовления 950С</p> <p>Б). Время приготовления не менее 25 минут (в зависимости от блюда см. ТК)</p> <p>В). Температура в толще продукта для натуральных рубленых изделий</p>	1 раз в квартал	<p>Инструктаж (обучение) персонала.</p> <p>Внесение изменений в ТК</p>	<p>Проработка технологом</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его предельное значение: «Время приготовления 25 мин при температуре 1200С температура внутри куска 950С).</p>

			(Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)	- не ниже 850 С Для изделий из котлетной массы - не ниже 950 С (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)			
Валидация На соответствие требованиям ТР ТС 021-2011	Микробиологический	ККТ1	Не более 1*103 КОЕ/г	Санитарнопоказательные микроорганизмы, в т.ч патогенные	1 раз в квартал А). Проведение микробиологических исследований на базе аккредитованной лаборатории Б). Проведение физико-химических исследований	Инструктаж персонала технологом Проверка качества сырья (поставщик) Проведение повторного отбора проб	Акты отбора проб Протоколы лабораторных исследований Ответственный: Зав.производством/санитарный врач
	Enterobacteriaceae, энтерококки, коллиформные микроорганизмы (БГКП)		Не допускаются в 1,0 г				
	Listeria monocytogene.		Не допускаются в 25 г				
	Salmonella		Не допускаются в 25 г				
	Proteus		Не допускаются в 0,1 г				
	Staphylococcus aureus		Не допускаются в 1,0 г				

	Фосфатаза	К КТ1	отсутствие	Отсутствие фермента фосфатазы, разрушающегося при достижении температуры внутри изделия 70°С			
--	-----------	----------	------------	--	--	--	--

Рабочий лист ХАССП №2

Наименование продукта: Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой, в том числе многокомпонентные

Наименование технологического процесса: Варка, жарка, тушение

Операция	Фактор	Номер ККТ	Критические пределы	Контролируемый параметр и его предельное значение	Мониторинг	Корректирующее действие	Документ/ Ответственный
Готовое изделие из кусовой рыбы	Микробиологический	ККТ1	<p>Температура 950С – 1800С Время не менее 12-15 минут (см.Технологическую карту)</p> <p>Температура в толще продукта 670С</p>	<p>А). Температуры варки 950С</p> <p>Б). Время приготовления 12-15 минут</p> <p>В). Температуры в толще продукта 670С</p>	<p>Каждая партия.</p> <p>А). Визуальный контроль готовности: легко отделяется от кости, выделение бесцветного сока.</p> <p>Б). Проверка готовности каждой партии проверяется наличием температуры в толще продукта не менее 670С</p> <p>В). Контроль фактического времени отваривания.</p>	Продолжение кулинарной обработки до установки требуемой температуры внутри куска	<p>Графа 10:</p> <p>Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его предельное значение: «Время приготовления 12 мин при температуре 950С температура внутри куска 670С).</p> <p>Ответственный: заведующий производством</p>

					Д). Не менее одной фактической проверки температуры на протяжении приготовления каждой партии.		
Верификация	Микробиологический	ККТ1	Температура 950С – 1800С Время не менее 12-15 минут Температура в толще продукта 670С	А). Температуры варки 950С Б). Время приготовления 12-15 минут В). Температуры в толще продукта 670С	1 раз в квартал	Инструктаж (обучение) персонала. Внесение изменений в ТК	Проработка технологом Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его предельное значение: «Время приготовления 12 мин при температуре 950С температура внутри куска 670С).
Валидация На соответствие требованиям ТР ТС 021-2011	Микробиологический	ККТ1	Не более 1*103 КОЕ/г	Санитарнопоказательные микроорганизмы, в т.ч патогенные	1 раз в квартал	Инструктаж персонала технологом Проверка качества сырья (поставщик) Проведение повторного отбора проб	Акты отбора проб Протоколы лабораторных исследований Ответственный: Зав. производством/санитарный врач
	Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы		Не допускаются в 1,0 г				
	Enterobacteriaceae, энтерококки, коллиформные микроорганизмы (БГКП)		Не допускаются в 25 г				
	Listeria monocytogene.		Не				
	Псевдо-		Не				

	туберкулез и иерсиниоз бактерии рода <i>Yersinia</i>		допускаются в 25 г				
	<i>Salmonella</i>		Не допускаются в 25 г				
	<i>Proteus</i>		Не допускаются в 0,1 г				
	<i>Staphylococcus aureus</i>		Не допускаются в 0,1 г				
	<i>Bacillus cereus</i>		Не допускаются в 25 г				
	<i>V. parahaemolyticus</i>		Не допускаются в 25 г				
	Плесени		Не более 500 КОЕ/г				
	Личинки гельминтов и личинки паразитов		Не допускается живых личинок				
	дрожжи		Не более 50 КОЕ/г				
	Фосфатаза	К КТ1	отсутствие	Отсутствие фермента фосфатазы, разрушающегося при			

				достижении температуры внутри изделия 70°C			
--	--	--	--	--	--	--	--

Контроль готовой продукции

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность
Микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства	Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда исследуемого приема пищи	1 раз в квартал
Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	Суточный рацион питания	1	1 раз в год
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	10 смывов	1 раз в год
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо,	10 смывов	1 раз в год

	зелень)		
Исследования питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм, правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	Холодная вода: По химическим показателям - 1 раз в год, микробиологическим показателям - 2 раза в год
Определение массовой доли действующего вещества в дезинфицирующем растворе	Дезинфицирующий раствор	1 проба	1 раз в квартал

Количество единиц, направляемых для проведения микробиологических исследований:

- 1) готовые продукты – 4(ед)
- 2) смывы – 20 (ед)
- 3) вода – 1 (ед)
- 4) смывы на гельминты – 20-30 (ед)

Требования к организации и проведению дератизационных мероприятий в соответствии с СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

На предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и в организациях торговли продовольственными товарами истребительные мероприятия проводятся по типу систематической дератизации. Дератизационные мероприятия проводятся во всех строениях и на незастроенной территории.

Профилактические мероприятия: Обратная (повторно используемая) тара хранится на подтоварниках или стеллажах. Неиспользуемая тара удаляется из помещений.

Санитарно-гигиенические мероприятия включают:

- Работы по поддержанию санитарного состояния на объектах в рабочих и подсобных помещениях, подвалах, на территории, прилегающей к объектам.
- Очистку мусорных контейнеров не реже 1 раза в сутки с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Использование плотно закрывающихся емкостей для пищевых и бытовых отходов и регулярная их очистка.

Профилактические мероприятия проводятся кухонными работниками под руководством заведующего производством.

Истребительные мероприятия: ежемесячно по договору с аккредитованной организацией.

Требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих в соответствии с СП 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»

Кратность контрольных обследований составляет для организаций торговли, общественного питания, пищевой промышленности: заселенных членистоногими - 4 раза в месяц; незаселенных членистоногими - 2 раза в месяц. Обследования, а также выполнение дезинсекционных мероприятий осуществляются по договору с аккредитованной организацией.

Проводимые мероприятия, направленные на борьбу с грызунами и насекомыми	Периодичность проведения мероприятий	Нормативные документы	Наличие договора на дератизацию, дезинсекцию	Наименование предприятия, проводящего дератизацию, дезинсекцию
Дезинсекция помещений	По графику	СП 3.3686-21		Филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга"
Дератизация помещений		СП 3.3686-21		

Места образования отходов

Заявленный вид деятельности, услуг, работ	Объект	Материал, представляющий потенциальную опасность	Отходы
Присмотр и уход	Помещение пищеблока	Использованные бактерицидные, люминисцентные лампы	Класс Г
Присмотр и уход	Помещение пищеблока	Пищевые отходы	Класс А

Ответственные за правила сбора, хранения и удаления отходов

Классификация медицинских отходов	Места образования	Ответственные
Класс А неопасные	Помещение пищеблока	Шеф-повар
Класс Г ртутьсодержащие предметы	Помещение пищеблока	Заместитель заведующего по АХЧ

Организация сбора, хранения и удаления отходов

№	Класс отходов	Характеристика отходов	Места образования	Организация временного хранения	Ответственное лицо	Утилизация, договор
1.	Класс А неопасные	Пищевые отходы	Помещение пищеблока	Холодильник	Заместитель заведующего по АХЧ	по Договору с организацией
2.	Класс Г отходы по составу близкие к промышленным	Ртутьсодержащие предметы, приборы и оборудование	Помещение пищеблока	Не хранится	Заместитель заведующего по АХЧ	по Договору с организацией

Объекты, подлежащие контролю по СанПиН 2.3/2.4.3590-20

№п/п	Объекты контроля	Периодичность	Исполнитель
1.	Отходы (контейнеры с крышками)	Очистка по мере заполнения, промывка, очистка дез.средствами. Вывоз.	Работники пищеблока По договору

2.	Холодильное оборудование: 1) Санитарное состояние 2) Контроль за температурно-влажностным режимом 3) Техническое обслуживание (технический контроль оборудования на соответствие техническому паспорту)	Ежедневно Ежедневно По мере необходимости и перед началом учебного года	Шеф-повар По договору с обслуживающей организацией
3.	Зона приема пищи в группах	Уборка после каждого приема пищи	Младший воспитатель
4.	1) Производственные столы 2) Обеденные столы 3) Разделочный инвентарь (ножи, доски и др.)	В конце работы с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого приема пищи с применением моющих и дезинфицирующих средств После каждой технологической операции	Работники пищеблока
5.	Контроль за температурой и влажностью воздуха в складских помещениях	Постоянно	Кладовщик
6.	Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкциями	Ежедневно и по истечению срока использования рабочего раствора	Шеф-повар
7.	Мытье кухонной посуды в соответствии с рабочими инструкциями	Ежедневно	Работники пищеблока
8.	Проведение генеральной уборки всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.	Один раз в месяц	Работники пищеблока
9.	Уборка шкафов для хранения хлеба	1 раз в неделю тщательно протирать с использованием 1%-го раствора уксусной	Работники пищеблока

		кислоты	
10.	Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами	Ежемесячно	Филиал федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх-Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга"
11.	Составление примерного меню, меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.	На период 10-14 дней	Шеф-повар
12.	Контроль за сроками годности пищевых продуктов и за условиями хранения с соблюдением товарного соседства	Ежедневно	Кладовщик, Шеф-повар
13.	Проведение витаминизации блюд	Ежедневно	Шеф-повар
14.	Обеспечение персонала санитарной одеждой в количестве не менее трех комплектов на одного работника	По мере необходимости	Заместитель заведующего ао АХЧ
15.	Осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангина, катаральных явлений верхних дыхательных путей.	Ежедневно перед началом работы	Шеф-повар, медицинская сестра
16.	Отбор суточной пробы	Ежедневно	Работник пищеблока
18.	Организация курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения	Не реже 1 раза в 2 года	Делопроизводитель
19.	Наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их	По мере необходимости	медицинская сестра

своевременное пополнение		
--------------------------	--	--

Перечень должностей работников, осуществляющих работы, при выполнении которых обязательны предварительные и периодические медицинские осмотры (Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры № 29н от 28.01.2021).

Должность	Заключение терапевта (1 раз в год-приказ МЗ и СР № 29н от 28.01.2021)	Мазок из носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, далее по эпидпоказаниям	Флюорография(1 раз в год-п-з МЗ и СР № 29н от 28.01.2021)	Осмотр дерматовенеролога(1 раз в год-пр.№№ 29н от 28.01.2021)	Бакпосев. Серологическое обследование на брюшной тиф(при поступлении на работу), далее 1 раз в год-пр.№№ 29н от 28.01.2021	Исследования на носительство кишечных инфекций (при поступлении на работу, далее по эпид. Показаниям)	Обследование на гельминтозы(при поступлении на работу, далее 1 раз в год-пр.№.№ 29н от 28.01.2021	Оториноларинголог (при поступлении на работу, далее 1 раз в год-пр.№№ 29н от 28.01.2021)	Прививки согласно нац. Календарного плана проф. прививок	Стоматолог(при поступлении на работу, далее 1 раз в год-пр.№ 29н от 28.01.2021	Инфекционист, по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в м/о-пр.№ 29н от 28.01.2021	Гигиеническое обучение (1 раз в 2 года)
Ше-повар	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	По рекомендации врачей-специалистов, участвующих в м/о(пр.МЗ и СР №№ 29н от 28.01.2021	+
Повар	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Кладовщик	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+
Подсобный рабочий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+		+

)	
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--

Объем и периодичность медицинских обследований, результаты которых подлежат внесению в паспорт здоровья

Все вышеперечисленные категории работников помимо перечисленных обследований обязаны проходить при поступлении на работу:

- клинический анализ крови;
- клинический анализ мочи;
- биохимический скрининг (глюкоза, холестерин);
- электрокардиография;
- осмотры врача-психиатра и врача-нарколога;

Женщины – осмотр акушером – гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования;

Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез 1 раз в 2 года.

Профилактические прививки работников, занятых в сфере общественного питания

В соответствии с приказом Минздравсоцразвития от 31 января 2011г №51н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок по эпидемиологическим показаниям», Постановлением Главного государственного санитарного врача по городу Москве от 31.03.2015 г. «О проведении профилактических прививок отдельным группам граждан против дизентерии Зонне и вирусного гепатита А по эпидемическим показаниям», Постановлением Главного государственного санитарного врача по городу Москве от 03.08.2016 г. №10 «О внесении изменений и дополнений в постановление Главного государственного санитарного врача по городу Москве от 09.02.2015 г. № 1 «О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий против кори» работники, занятые в сфере общественного питания подлежат проведению следующих профилактических прививок:

Иммунизация против кори - в возрасте до 35 лет, не привитых ранее, не имеющих сведений о прививках против кори и не болевшим корью ранее проводится в соответствии с инструкциями по применению вакцин двукратно с интервалом не менее 3-х месяцев между прививками. Лица, привитые ранее однократно, подлежат проведению однократной иммунизации с интервалом не менее 3-х месяцев между прививками.

Против вирусного гепатита А – не привитых и не болевших ранее двукратно с интервалом 6-12 месяцев в соответствии с инструкциями по применению вакцин.

Против шигеллезов – ежегодно один раз в год в соответствии с инструкциями по применению вакцин.

Против дифтерии – лица, которые ранее не были привиты против дифтерии, не болели дифтерией и не были носителями токсигенных коринобактерий дифтерии – проводится две вакцинации с интервалом 1,5 месяца и через 6-9 месяцев – ревакцинация. Последующие ревакцинации проводятся однократно через 10 лет.

-лица, привитые ранее, по истечении 10 лет – проводится ревакцинация однократно. Последующие ревакцинации проводятся каждые 10 лет.

Сведения об иммунизации против дизентерии Зонне, вирусного гепатита А, кори, дифтерии подлежат внесению в личные медицинские книжки.

Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется в соответствии с Приказом МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г. «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций

При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком. Работники общественного питания проходят гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз в год

Допуск к работе персонала пищеблока

Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов

Ответственные за допуск к работе шеф-повар

Ежедневный осмотр проводится перед началом работы (ежесменно) с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

Осмотру подлежат все без исключения работники цехов перед допуском их к работе.

Не допускаются к работе по приготовлению холодных закусок, готовых блюд работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей. Работники с заболеваниями, указанными выше, направляются на лечение. Лица, которые в связи с лёгкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.

Ответственное лицо, проводящий осмотр, в письменном виде сообщает заведующему МАДОУ № 515 «Галактика», его заменяющему, обо всех

работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе. Список работающих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку работников на этот день (в смену).

Список должностей, работающих во вредных условиях труда, с определением факторов вредного влияния на здоровье

№	Профессия	Вредный производственный фактор
1	Шеф- Повар	-тепловое излучение, (физические перегрузки, подъем и перемещение груза вручную) в течение смены, региональное мышечное напряжение
2	Повар	-тепловое излучение, (физические перегрузки, подъем и перемещение груза вручную) в течение смены, региональное мышечное напряжение
3	Подсобный рабочий	- синтетические моющие средства, щелочи, работа, связанная с наклоном корпуса более 30 гр. более 100 раз в смену

**ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ
ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ НАСЕЛЕНИЯ, ОРГАНОВ МЕСТНОГО
САМОУПРАВЛЕНИЯ, ОРГАНОВ И УЧРЕЖДЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ**

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
<p>Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.</p>	<p>Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы и вышестоящее руководство компании</p> <p>Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления.</p> <p>Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности.</p> <p>Проведение внеплановой уборки с применением дезинфицирующих средств.</p> <p>Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса.</p>
<p>Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании сотрудника пищеблока</p>	<p>Отстранение источника инфекции от работы.</p> <p>Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом.</p> <p>Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний.</p> <p>Проведение и организация по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений.</p> <p>Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения</p>

	возникновения инфекционных заболеваний
Авария на водопроводе	Приостановка работы предприятия.
Авария в электросети	Приостановка работы предприятия. Обеспечить вывоза и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.
Выход из строя холодильного оборудования.	Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию пищеблока, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания. После ликвидации последствий проведение дезинфекционных мероприятий.

Рекомендации по снабжению аптек первой медицинской помощи
(рекомендованное)

Рекомендации по снабжению аптек первой медицинской помощи

(в соответствии с приказом Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 г. «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой медицинской помощи работникам»)

Рекомендации по снабжению аптек первой медицинской помощи

№	Наименование изделий медицинского назначения	Нормативный документ	Форма выпуска (размеры)	Количество (штуки, упаковки)
---	--	----------------------	-------------------------	------------------------------

1	Изделия медицинского назначения для временной остановки наружного кровотечения и перевязки ран			
1.1	Жгут кровоостанавливающий	ГОСТ Р ИСО 10993-99 <1>		1 шт.
1.2	Бинт марлевый медицинский нестерильный	ГОСТ 1172-93 <2>	5 м x 5 см	1 шт.
1.3	Бинт марлевый медицинский нестерильный	ГОСТ 1172-93	5 м x 10 см	1 шт.
1.4	Бинт марлевый медицинский нестерильный	ГОСТ 1172-93	7 м x 14 см	1 шт.
1.5	Бинт марлевый медицинский стерильный	ГОСТ 1172-93	5 м x 7 см	1 шт.
1.6	Бинт марлевый медицинский стерильный	ГОСТ 1172-93	5 м x 10 см	2 шт.
1.7	Бинт марлевый медицинский стерильный	ГОСТ 1172-93	7 м x 14 см	2 шт.
1.8	Пакет перевязочный медицинский индивидуальный стерильный с герметичной оболочкой	ГОСТ 1179-93 <3>		1 шт.
1.9	Салфетки марлевые медицинские стерильные	ГОСТ 16427-93 <4>	Не менее 16 x 14 см N 10	1 уп.

1.10	Лейкопластырь бактерицидный	ГОСТ Р ИСО 10993-99	Не менее 4 см x 10 см	2 шт.
1.11	Лейкопластырь бактерицидный	ГОСТ Р ИСО 10993-99	Не менее 1,9 см x 7,2 см	10 шт.
1.12	Лейкопластырь рулонный	ГОСТ Р ИСО 10993-99	Не менее 1 см x 250 см	1 шт.
2	Изделия медицинского назначения для проведения сердечно-легочной реанимации			
2.1	Устройство для проведения искусственного дыхания "Рот - Устройство - Рот" или карманная маска для искусственной вентиляции легких "Рот - маска"	ГОСТ Р ИСО 10993-99		1 шт.
3	Прочие изделия медицинского назначения			
3.1	Ножницы для разрезания повязок по Листеру	ГОСТ 21239-93 (ИСО 7741-86) <5>		1 шт.
3.2	Салфетки антисептические из бумажного текстилеподобного материала стерильные спиртовые	ГОСТ Р ИСО 10993-99	Не менее 12,5 x 11,0 см	5 шт.
3.3	Перчатки медицинские нестерильные, смотровые	ГОСТ Р ИСО 10993-99 ГОСТ Р 52238- 2004 <6> ГОСТ Р 52239-	Размер не менее М	2 пары

		2004 <7> ГОСТ 3-88 <8>		
3.4	Маска медицинская нестерильная 3-слойная из нетканого материала с резинками или с завязками	ГОСТ Р ИСО 10993-99		2 шт.
3.5	Покрывало спасательное изотермическое	ГОСТ Р ИСО 10993-99, ГОСТ Р 50444-92	Не менее 160 x 210 см	1 шт.
4	Прочие средства			
4.1	Английские булавки стальные со спиралью	ГОСТ 9389-75 <9>	не менее 38 мм	3 шт.
4.2	Рекомендации с пиктограммами по использованию изделий медицинского назначения аптечки для оказания первой помощи работникам			1 шт.
4.3	Футляр или сумка санитарная			1 шт.
4.4	Блокнот отрывной для записей	ГОСТ 18510-87 <10>	формат не менее А7	1 шт.
4.5	Авторучка	ГОСТ 28937-91 <11>		1 шт.

Рекомендуемые формы учета и отчетности в соответствии с действующим законодательством по вопросам производственного контроля:

Перечень учетных форм по соблюдению требований санитарного законодательства

№	Наименование формы	Место хранения	Ответственный за хранение	Срок хранения	Примечание
1.	Журнал учета мероприятий в соответствии с требованиями ФЗ № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля»	Рабочий стол	Управляющий группой объектов	5 лет	
2.	Протоколы замеров производственных факторов	Рабочий стол		5 лет	
3.	Журнал учета генеральных уборок	Рабочий стол		5 лет	
4.	Журналы регистрации вводного, периодического инструктажа на рабочем месте	Рабочий стол		5 лет	
5.	Журнал регистрации результатов осмотра персонала на гнойничковые заболевания	Рабочий стол		5 лет	
6.	Журнал учета работы бактерицидных ламп	Рабочий стол		5 лет	
7.	Акты проведения дезинфекционных и дератизационных мероприятий	Рабочий стол		5 лет	
8.	Личные медицинские книжки	Рабочий стол			
9.	Сертификаты соответствия, удостоверения о качестве на используемое сырье	Рабочий стол			
10.	Акты отбора проб продукции	Рабочий стол			
11.	Договор: - на производственный контроль - на дезинсекцию, дератизацию, - на вывоз отходов	Рабочий стол			

Перечень отчетных форм по соблюдению требований санитарного законодательства

№	Наименование формы	Форма отчета	Ответственный за предоставление отчета	Срок предоставления	Примечание
1	Отчет о выполнении программы ПЛК	Таблица		1 раз в год 01.12	Форму отчета

			Санитарный врач	отчетного года	получить в ТО Роспотребнадзора или в Филиале федерального бюджетного учреждения здравоохранения "Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в Ленинском, Верх- Исетском, Октябрьском и Кировском районах города Екатеринбурга"
2	Отчет о привитых контингентах	Таблица формы Ф 6		1 раз в год до 25.12 отчетного года	
3	Отчет о профилактических прививках				
4	Отчет по форме 5 (проф.прививки)	Таблица		1 раз в мес. в ЛПУ по месту расположения организации	
5	Отчет о дератизации и дезинсекции	Акты		За год 01.12 отчетного года	
6	Отчет по утилизации ТБО, люминесцентных ламп	Акты		За год 01.12 отчетного года	
7	Флюорография	Акты		За год 01.12 отчетного года	
8	Заключительный акт о проведении периодических медицинских осмотров; Справки по предварительным медицинским осмотрам	Акты		За год 01.12 отчетного года	
9	Паспорта на постоянные рабочие места женщин			1 раз в три года	