

Утверждаю  
Директор ООО «Вента»  
А.О. Шамшури  
« 11 » 01 2021 г.



## ПРОГРАММА

производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил в организации  
общественного питания с применением принципов ХАССП

г. Ижевск  
2021 г.

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. №52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно *Приложения № 1* «Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ООО «Вента» (далее - организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (Hazard Analysis and Critical Control Points)).

Использование принципов ХАССП заключается в *контроле конечного продукта* и обеспечивает исполнение следующих главных принципов контроля анализа опасностей и критических контрольных точек:

- 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.

**1.1. Целью программы** по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### 1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.
2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.
3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.
4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.
5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

## **2. Требования к программе производственного контроля**

**2.1.** Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1.1. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений (требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде);

2.1.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.1.3. Процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), которые должны соответствовать техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2.1.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.1.5. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.1.6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.1.7. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.1.8. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.1.6 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.1.9. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.1.10. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

2.1.11. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

2.1.12. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

**2.2.** Объектами производственного контроля являются: сырье и реализуемая продукция, вода водопроводная, технологическое оборудование, инвентарь, работающий персонал, условия труда работников.

**2.3.** Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий). Осуществление лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, готовой продукции при хранении и реализации.

**2.4.** Организация медицинских осмотров, профессиональная подготовка работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

**2.5.** Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам,

связанным с производственным контролем.

**2.6.** Своевременное информирование органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации о ситуациях, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

**2.7** Визуальный контроль специалистами за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

**2.8.** Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

**2.9.** Производственный контроль за качеством пищевой продукции должен осуществляться в соответствии с настоящей программой ХАССП.

**2.10.** Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

**2.11.** Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий и лицо, назначенное по приказу.

### **3. Порядок организации производственного процесса при проведении производственного контроля**

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

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Подготовка сырья к процессу производства.
4. Технологический процесс холодной обработки сырья.
5. Тепловая обработка продуктов.
6. Приготовление холодных блюд.
7. Реализация готовых блюд, кулинарной продукции на раздате.
8. Выходной контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.
9. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация.
11. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве.
12. Факторы производственной среды.
13. Инженерно-техническое обеспечение предприятия.
14. Питьевая вода.

#### **3.2. Критические точки.**

**Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.**

| № п.п | Критические контрольные точки   | Показатели   | Периодичность  | НД, ТД  | Ответственное лицо       |
|-------|---|--|--|---|--------------------------|
| 1.    | Приемка сырья:<br>Входной контроль качества и безопасности сырья<br><br><b>ККТ 1</b>  | - проверка условий транспортировки и хранения (температура, чистота транспортного отсека, товарное соседство, личная медицинская книжка на экспедитора<br>- проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (декларации о соответствии ТР ТС);<br>- первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности;<br>- продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания; | При поступлении – каждая партия<br><br>При поступлении – каждая партия<br><br>При поступлении – каждая партия<br><br>При поступлении – каждая партия | № 29-ФЗ<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013 | Заведующий производством |
| 2.    | Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями ТР ТС<br><b>ККТ 2</b> | - температура, влажностный режим;<br>- световой и воздушный режимы;<br>- товарное соседство и тара<br>-сроки годности продуктов;   | Ежедневно<br><br>Ежедневно<br><br>Ежедневно<br><br>Ежедневно   | № 29-ФЗ<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013 | Заведующий производством |
| 3.    | Подготовка сырья к процессу производства - контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза<br><br><b>ККТ 3</b>   | -просеивание сыпучих продуктов<br>-санитарная обработка яиц<br>- процеживание жидких продуктов<br>-зачистка блоков твердых жиров (масло сливочного, маргарина и т.д.)  | Каждая партия продуктов  | № 29-ФЗ<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013                   | Заведующий производством |

|    |  |  |   |  |                                       |
|----|--|--|---|--|---------------------------------------|
| 4. | Технологический процесс холодной обработки сырья – контроль за соблюдением требованиями санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза<br><b>ККТ 4</b> | -холодная обработка мяса, птицы, рыбы<br>-приготовление и хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, фарша, котлетной массы  | Ежедневно                                   | № 29-ФЗ<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТТК                   | Заведующий производством,<br>Технолог |
| 5. | Тепловая обработка продуктов<br><b>ККТ 5</b>   | -порядок тепловой обработки;<br>-температура внутри изделий и время обработки;<br>-вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд.  | Ежедневно,                                  | № 29-ФЗ<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТТК | Заведующий производством,<br>Технолог |
| 6. | Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил<br><b>ККТ 6</b>   | - наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов)<br>- условия и сроки хранения салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных закусок<br>-приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике) | Постоянно<br><br>Постоянно<br><br>Постоянно | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011  | Заведующий производством,<br>Технолог |
| 7. | Реализация готовых блюд, кулинарной продукции – контроль за соблюдением санитарных правил<br><b>ККТ 7</b>  | -соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче<br>- качество готовой продукции - органолептические (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)  | Постоянно<br><br>Ежедневно                  | СанПиН<br>2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТТК                       | Заведующий производством<br>Технолог  |

|     |  |   |  |   |   |
|-----|--|---|--|---|---|
| 8.  | Выходной контроль качества и безопасности готовой продукции, изготавливаемой в организации общественного питания<br><b>ККТ 8</b>                               | -лабораторные исследования качества и безопасности готовой продукции:<br>-микробиологические;<br>- соответствие химического состава блюд рецептуре.<br>- Смывы на БГКП и паразитологию  | лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий<br>1 раз в год.<br><br>1 раз в год<br><br>1 раз в год  | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 005/2011<br>ТР ТС 021/2011<br>ТР ТС 022/2011<br>ТР ТС 023/2011<br>ТР ТС 024/2011<br>ТР ТС 029/2012<br>ТР ТС 033/2013<br>ТР ТС 034/2013<br>ТТК                   | Заведующий производством, Заместитель директора, Технолог |
| 9.  | Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;<br><b>ККТ 9</b>   | -режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства;<br>-порядок проведения санитарных дней;<br>-санитарная обработка оборудования и инвентаря;<br>-санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары;<br>-эффективность санитарной обработки (смывы); | Постоянно<br><br>Не реже 1 раза в месяц. По эпидемиологическим показаниям – 1 раз в неделю.<br><br>В конце рабочего дня.<br><br>После каждого использования.   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011  | Заведующий производством, Технолог, Заместитель директора |
| 10. | Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация<br><b>ККТ 10</b> | - своевременность прохождения мед. осмотров и обследований;   | Дерматовенеролог<br>Оториноларинголог<br>Стоматолог<br>Инфекционист<br>Гинеколог<br>Врач-терапевт, Врач-психиатр<br>Врач-нарколог<br>Рентгенография грудной клетки<br>Исследование крови на сифилис<br>Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям<br>Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям<br>Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям. | № 29-ФЗ<br>№ 52-ФЗ<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>СанПиН 2.4.2.3286-15<br>СанПиН 2.4.3259-15<br>Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н<br>Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229 | Заведующий производством, Заместитель директора           |

|     |   |  |  |  |   |
|-----|---|--|--|--|---|
|     |   | -организация гигиенического обучения и аттестации.   | Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет.<br>Гигиеническое обучение и аттестация – 1 раз в год.<br>Медицинские осмотры и обследования – 1 раз в год.                                  |  |   |
| 11. | Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве<br><br>ККТ 11 | -обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочными инвентарем;<br>- график санитарной обработки оборудования;<br>-уборка помещений;<br>-утилизация отходов и тары;<br>-проведение дератизационных и дезинсекционных работ | Постоянно,<br><br>ежедневно<br><br>ежедневно<br>ежедневно<br>Договор на обработку  | № 29-ФЗ,<br>№ 52-ФЗ,<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20<br>ТР ТС 021/2011 | Заместитель директора, Технолог   |
| 12. | Факторы производственной среды<br><br>ККТ 12                                  | -микроклимат на рабочих местах<br><br>-освещенность<br><br>-шум и вибрация   | 2 раза в год (в холодный и теплый период)<br>1 раз в год в темное время суток<br>1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума   | № 29-ФЗ,<br>№ 52-ФЗ,<br>СанПиН 2.3/2.4.3590-20                   | Заместитель директора   |
| 13. | Инженерно-техническое обеспечение предприятия<br><br>ККТ 13                   | -исправность инженерных сетей<br><br>-проведение текущих косметических ремонтов<br>-контроль исправности технологического оборудования<br>-проверка контрольно-измерительных приборов  | Постоянно.<br>После выполненных работ по восстановлению водоснабжения произвести отбор проб воды на микробиологические исследования.<br>Не реже 1 раза в год<br><br>Ежедневно<br><br>1 раз в год | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | Заместитель директора<br>Заведующий производством<br>Электромеханик по оборудованию |
| 14. | Питьевая вода<br><br>ККТ 14   | -микробиологические исследования качества воды<br>-краткий химический анализ воды  | 1 раз в год<br><br>1 раз в год   | СанПиН 2.3/2.4.3590-20   | Заведующий<br>Производством<br>Заместитель директора                                |

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:



**3.3. Виды опасных факторов**, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

**Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть:

- люди; растения; помещения; оборудование; упаковка; вредители.

**Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**3.4. Приемка сырья** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

При организации питания детей в общеобразовательных организациях следует придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в общеобразовательных организациях (*Приложение № 2*) и не использовать перечень продуктов, указанный в *Приложении № 3*.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции, и требованиями, установленными ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*Приложение № 4*).

**3.5. Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Данные о параметрах температуры и влажности холодильных установок и складских помещений фиксируются в специальном журнале (*Приложение № 13.2.1*).

**3.6. Условия приготовления кулинарных изделий**

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий на пищеблоках общеобразовательных учреждений основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором ООО «Вента» примерном 10-дневном меню и технико-технологических картах (ТТК), выполненных с помощью лицензионной программы Д.В. Гращенков, Л.И. Николаева «Система расчётов для общественного питания» г. Екатеринбурга, форма ТТК представлена в *Приложении № 5*. Примерное меню согласовывается с директором образовательного учреждения.

Условия приготовления, хранения и реализации кулинарных изделий отражены в Технико-технологических картах, разработанных в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями, указанными в *Приложении № 3*.

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

**3.7. Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль температуры и влажности (поверенный гигрометр психометрический), соблюдение условий хранения в складских помещениях (гарманже).

Продукты следует хранить согласно товарного соседства, исключая взаимное загрязнение пищевых продуктов биологическими, химическими, физическими агентами.

*Приложение № 13.2.1.* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях.

*Приложение № 13.2.2.* Журнал проверки термометров, бактерицидных ламп, весового оборудования, замены фильтров

**3.8. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в образовательных учреждениях не хранится, в соответствии с ТТК сразу реализуется. Приём пищи осуществляется в соответствии с графиком организации перемен в общеобразовательном учреждении.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд (Приложение № 6) проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, заведующего производством пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение № 4 настоящих санитарных правил). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Для контроля качества готовых блюд отбираются суточные пробы, которые хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от + 2°С до +6° С.

#### **4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

**4.1.** Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителями, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Организацию (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующем Журнале (*Приложение № 13.2.1*). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и подлежит утилизации, а неисправное оборудование - ремонту.

**4.2.** Оценку качества блюд и кулинарных изделий (*Приложение № 6*) проводят, по органолептическим показателям в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», данные заносят в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (*Приложение № 13.2.3*).

#### **4.3 Разработка системы мониторинга**

**4.3.1.** Мониторинг качества готовой кулинарной продукции фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (*Приложение № 13.2.3*), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в *Приложении № 7*.

Термическая обработка продуктов является одним из важнейших звеньев технологических

процессов приготовления продуктов питания, которая преследует три основных гигиенических цели — уничтожить патогенную флору и таким образом обеспечить санитарно-эпидемиологическую безопасность продуктов, повысить усвояемость и улучшить вкусовые качества блюд. Тепловая обработка должна обеспечивать достижение определенных температур, необходимых для бактерицидного эффекта и строго проводится в точном соответствии с технологическими инструкциями, картами и требованиями санитарных правил.

Кулинарная готовность изделия – это завершающий этап приготовления пищи. Параметры кулинарной готовности определяются органолептическими показателями, результаты которого фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

С целью определения готовности изделия используют термометр. Результаты готовности изделия фиксируются в «Журнале температурный в толще блюд и кулинарных изделий» (*Приложение № 13.2.4*).

4.3.2 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно с занесением в «Журнале учета температуры режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

#### **5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в разд. 4, от установленных предельных значений.**

5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

#### **6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

6.1. Органолептической оценке подлежит каждая партия готовой продукции. Результат оценки заносят в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (*Приложение № 13.2.3*).

6.2. Лабораторный контроль готовой продукции проводится в соответствии с п.8 таблицы «Критические точки».

#### **7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки (*Приложение № 8*).

По факту проведения генеральной уборки заполняется «Журнал учета проведения генеральных уборок» (*Приложение № 13.2.5*), в котором указывается наименование и концентрация используемого дезсредства.

Технологическое оборудование, используемое в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, подвергается обработке после каждого изготовления пищи и по мере необходимости.

Дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений проводят по мере необходимости (*Приложение № 13.2.6* - Журнал осмотра помещений пищеблока на заселённость членистоногими и наличие грызунов).

## **8. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.**

- 8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.
- 8.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
- 8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- 8.4. Обслуживание организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

## **9. Мероприятия по предупреждению возникновения и распространения острых кишечных инфекций и пищевых отравлений**

- 9.1. Для обеззараживания воздуха, а также в профилактических целях, ежедневно 2 раза в день на пищеблоке включается ультрафиолетовая бактерицидная установка, о чем в Журнале регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки делается отметка (*Приложение № 13.2.7*).
- 9.2. Необходимо следить за своевременным проведением профилактической дезинсекции, направленной на борьбу с мухами, тараканами и муравьями, являющимися механическими переносчиками возбудителей ОКИ.
- 9.3. Если при эпидемиологическом обследовании выявлены объективные признаки заселения строения грызунами, в очаге ОКИ проводят дератизацию с целью предупреждения контаминации возбудителями ОКИ воды и пищевых продуктов при их производстве, хранении и на всех этапах реализации населению, а также для предотвращения попадания возбудителей в готовые пищевые продукты.

В профилактических целях проводятся клинико-лабораторные обследования и ограничительные меры среди отдельных групп населения.

- 9.4. Однократному лабораторному обследованию доступными методиками подвергаются лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания и другие, непосредственно занятые обработкой, хранением, транспортировкой продуктов питания и выдачей готовой пищи, а также ремонт инвентаря и оборудования;
- 9.5. Выявление случаев заболеваний ОКИ, а также случаев носительства возбудителей ОКИ проводится работниками медицинских организаций во время амбулаторных приемов, посещений на дому, при медицинских осмотрах.
- 9.6. Медицинский работник организации, выявивший больного, обязан принять меры по изоляции больного и организации дезинфекции.

Наблюдение за лицами, подвергшимися риску заражения в эпидемических очагах (контактные лица), проводится медицинскими работниками по месту жительства или по месту работы контактного лица.

- 9.7. В эпидемических очагах ОКИ в период эпидемических подъемов заболеваемости ОКИ организуются и проводятся противоэпидемические мероприятия, направленные на локализацию очага и предотвращение дальнейшего распространения инфекции.
- 9.8. В эпидемическом очаге с целью выявления путей и факторов передачи возбудителя также проводят лабораторное исследование проб окружающей среды, в том числе остатков пищевого продукта или блюд, сырья, воды, смывов с кухонного оборудования, инвентаря и другие.
- 9.9. Лабораторные исследования объектов внешней среды (вода, пищевая продукция и другие) проводятся организациями, обеспечивающими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Объем и перечень лабораторных исследований определяет специалист, отвечающий за проведение эпидемиологического расследования.
- 9.10. Дезинфекционные мероприятия проводят в соответствии с действующими нормативными методическими документами на конкретную кишечную инфекцию бактериальной, вирусной или паразитарной этиологии.

## **10. Медицинские осмотры и санитарно-гигиеническое обучение**

**10.1.** Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (Приложение № 1 санитарных правил)

**10.2.** Организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229.

**10.3.** Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

**10.4.** Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются при подготовке, переподготовке и повышении квалификации посредством включения в программы обучения разделов о гигиенических знаниях.

**10.5.** Данные о прохождении медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации подлежат внесению в личные медицинские книжки.

## **11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения**

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

### **Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:**

1. Утилизация пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на проведение санитарно-гигиенического обучения персонала организации.

## **12. Выполнение принципов ХАССП**

**12.1.** Руководство организации назначает группу ХАССП, которая несет ответственность:

- за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции.

**12.2.** Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в

области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

**12.3.** В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

**12.4.** Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

**12.5.** В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

**12.6.** Руководство организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка);
- Оснащение и предметы;
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- Документация;
- Мониторинг требований;
- Обучение персонала;

Правильные технологии гигиены и санитарии (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- Гигиена персонала;
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

**12.7.** Руководство и сотрудники организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

*Приложение 1.* Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых;

*Раздел 2.* Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

*Раздел 3.* Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов.

*Раздел 4.* Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

*Раздел 5.* Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов.

*Раздел 8.* Особенности организации общественного питания детей.

### **13. Документация программы ХАССП**

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

**13.1. Документация программы ХАССП должна включать:**

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Организации);
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

### **13.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- 1) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 13.2.1);
- 2) Журнал поверки термометров, бактерицидных ламп, весового оборудования, замены фильтров (Приложение № 13.2.2);
- 3) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 13.2.3);
- 4) Журнал температурный в толще блюд и кулинарных изделий (Приложение № 13.2.4);
- 5) Журнал учета проведения генеральных уборок (Приложение № 13.2.5);
- 6) Журнал осмотра помещений пищеблока на заселённость членистоногими и на наличие грызунов; (Приложение № 13.2.6);
- 7) Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки (Приложение № 13.2.7);
- 8) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1 настоящих санитарных правил);
- 9) Журнал по проведению термометрии у сотрудников;
- 10) Журнал организации обеззараживания воздуха;
- 11) Журнал питьевого режима;
- 12) Журнал по проведению ежедневных дезинфекций;
- 13) Журнал учёта работ по очистке воздуховодов и вентиляционных систем пищеблока;
- 14) Книга отзывов и предложений;
- 15) Личные медицинские книжки каждого работника пищеблока;
- 16) Договоры и акты приёма выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«Вента»

Приказ

«30» 03 2021г.

№ 92

г. Ижевск

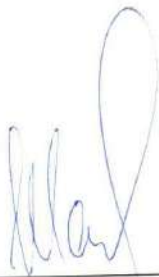
О внесении изменений в программу  
производственного контроля

В связи с изданием нового приказа МЗ СР РФ от 28.01.2021г. № 29Н

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по производству Фертикову Д. А. внести изменения в программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организации общественного питания с применением принципов ХАССП, согласно приложению к данному приказу.
2. Контроль за приказом оставляю за собой.

Директор

  
\_\_\_\_\_

А. О. Шамшурин

С приказом ознакомлен:

| дата         | подпись   | Расшифровка подписи |
|--------------|---|---------------------|
| 30.03.2021г. |  | Фертиков Д. А.      |



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
**«Вента»**

---

Приложение к Приказу

Внести изменения в программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организации общественного питания с применением принципов ХАССП и изложить в следующей редакции:

Раздел 3.2. п. 10

Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 № 29н

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

Раздел 10. п.10.2

Организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 29н 28.01.20г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229.

Директор



---

А. О. Шамшурин