

**«Утверждаю»**  
Директор МКОУ ООШ  
им. Созаева Ю.К.с. Урсдон  
Айларова О.В.



**Программа  
производственного контроля производства пищевой  
продукции с применением принципов ХАССП  
в муниципальном казенном общеобразовательном учреждении  
основной общеобразовательной школе им. Созаева  
Ю.К.с. Урсдон Дигорского района РСО-Алания**

2021 год

## **1. Общие сведения о юридическом лице**

### **1.1. Наименование и тип учреждения, адрес:**

муниципальное казенное общеобразовательное учреждение основная общеобразовательная школа им. Созаева Ю.К.с. Урсдон Дигорского района (далее - Школа)

Юридический адрес: 363405, РСО-Алания, Дигорский район, с. Кора-Урсдон, ул. Мира, 44

Фактический адрес: 363405, РСО-Алания, Дигорский район, с. Кора-Урсдон, ул. Мира, 44

Учредитель: Администрация муниципального образования Дигорский район

### **1.2. Вид осуществляемой деятельности:**

осуществление обучения и воспитания в интересах личности, общества, государства.

## **2. Общие положения**

Настоящая программа производственного контроля производства пищевой продукции в Школе с применением принципов ХААСП (далее – Программа) разработана в соответствии с требованиями нормативных документов:

Федеральный закон Российской Федерации от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного (надзора)»

Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»

ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

ТР ТС 023/2011 «Соковая продукция из фруктов и овощей»

ТР ТС 029/2012 «О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и

технологических вспомогательных средств»

ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции»

ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»

ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»

Федеральный закон Российской Федерации от 12.06.2008 № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»

Федеральный закон Российской Федерации от 24.06.2008 № 90-ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию»

Федеральный закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей»

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 29.06.2000 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организации»

Инструкция об организации медицинского обслуживания, противоэпидемических и санитарно-гигиенических мероприятий в домах-интернатах для инвалидов и престарелых, утвержденная приказом Министерства социальной защиты населения Российской Федерации от 28.07.1995 № 170

СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для постоянного проживания престарелых и инвалидов, санитарно - гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы» с изменениями № 1 в СанПиН 2.1.2.2564-09 «Гигиенические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму организаций здравоохранения и социального обслуживания, предназначенных для проживания лиц пожилого возраста и инвалидов, санитарно - гигиеническому и противоэпидемическому режиму их работы», утверждёнными постановлением от 17.02.2014 г.

СанПиН 2.1.3.2630-10 «Общие требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

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

СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест»

СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения, контроля качества»

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

СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность»

СанПиН 2.3.2.2722-10 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями

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

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

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных болезней»

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

СанПиН 3.2.1333-03 «Профилактика паразитарных болезней на территории Российской Федерации»

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий». Изменения и дополнения СП 1.1.2193-07

Санитарные правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно - эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». Изменения и дополнения к СП 2.3.6.1079-01

Санитарные правила СП 3.1/3.2.3146-13 «Общие требования по профилактике инфекционных и паразитарных заболеваний»

Санитарные правила СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Санитарные правила СП 3.5.1378-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и осуществлению дезинфекционной деятельности»

Санитарные правила СП 3.1.7.2616-10 «Профилактика сальмонеллеза»  
Санитарные правила СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»  
Санитарные правила СП 3.5.3.1129-02 «Дератизация. Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации»  
Санитарные правила СП 3.2.1317-03 «Профилактика энтеробиоза»  
Санитарные правила СП 3.1.2.1203-03 «Профилактика стрептококковой (группы А) инфекции»  
Санитарные правила СП 3.1.1086-02 «Профилактика холеры. Общие требования к эпидемиологическому надзору за холерой»  
Санитарные правила СП 3.1.1.2341-08 «Профилактика вирусного гепатита В»  
Санитарные правила СП 3.1.958-00 «Профилактика вирусных гепатитов. Общие требования к эпидемиологическому надзору за вирусными гепатитами»  
Санитарные правила СП 3.1.1.1117-02 «Профилактика острых кишечных инфекций»  
Методические указания от 28.02.1995 11-16/03-06 «Методические указания по применению бактерицидных ламп для обеззараживания воздуха и поверхностей в помещениях»  
Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов или работ, при выполнении которых производятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда»  
Приказ МЗ РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям»; Приказ МЗ РФ от 16.06.2016г. № 370н «О внесении изменений в приложения № 1 и № 2 к Приказу МЗ РФ от 21.03.2014г. № 125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления); организации производственного контроля в Школе с применением принципов ХААСП (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.

Целью производственного контроля качества пищевой продукции в Школе является обеспечение соответствия выпускаемой в употребление пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза в процессе ее производства и реализации.

В соответствии с действующим законодательством персональную ответственность за безопасность выпускаемой продукции несет руководитель учреждения.

Руководитель учреждения определяет и документирует политику ХАССП.

Руководитель учреждения приказом назначает лиц, ответственных за внедрение и поддержание системы ХАССП на всех этапах жизненного цикла производства продукции.

Члены группы ХАССП 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.

Контроль а исполнением программы сохраняется за руководителем учреждения.

### **3. Политика Школы в области качества и безопасности выпускаемой продукции**

3.1. Основная цель в области качества и безопасности продукции – предоставлять соответствующим российским стандартам и стандартам Таможенного Союза пищевую продукцию, которая отвечает требованиям потребителей.

3.2. Задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

3.2.1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.

3.2.2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.

3.2.3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.

3.2.4. Повышение эффективности пользования ресурсов.

3.2.5. Совершенствование системы менеджмента качества, разработки и внедрения системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП.

3.2.6. Предоставление потребителю (получателям социальных услуг), контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующих стандартов и нормативных актов.

3.3. Основными методами реализации политики в области качества и безопасности продукции является:

3.3.1. Персональная ответственность руководителя и сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи, перед потребителем за качество продукции.

3.3.2. Постоянная работа с поставщиками пищевого сырья с целью улучшения качества и безопасности поставляемой продукции.

3.3.3. Совершенствование форм и методов организации производства, повышение уровня культуры производства пищевой продукции.

3.3.4. Повышение уровня знаний и профессионального мастерства сотрудников, чья деятельность связана с приготовлением и раздачей пищи.

3.3.5. Совершенствование предупреждающих действий и управление ими с целью обеспечения требованиям по безопасности и качеству продукции.

3.3.6. Регулярное проведение внутренних проверок эффективности функционирования системы качества.

3.4. Школа несет ответственность за выпуск качественной и безопасной пищевой продукции, за воздействие условий производства на окружающую среду, берет на себя ответственность в осуществлении поставленных целей и задач в области обеспечения качества и безопасности и ожидает от каждого работника активного творческого участия в деятельности по совершенствованию процессов в интересах учреждения и потребителей.

#### **4. Состав программы производственного контроля**

Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

- 4.1. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде;
- 4.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;
- 4.3. Данные для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- 4.4. 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;
- 4.5. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- 4.6. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);
- 4.7. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 3.3 настоящей части от установленных предельных значений;
- 4.8. 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;
- 4.9. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемы в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;
- 4.10. Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- 4.11. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции.

#### **5. Требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде**

5.1. Пищеблок Школы оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием.

Приложение 1. Набор оборудования производственных и складских помещений

Приложение 2. План-схема пищеблока Школы

План-схема представлена с целью наглядного представления обеспечения Школы оборудованием в соответствии с требованиями СанПиН.

Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно. В случае, если оборудование не исправно, на него устанавливается табличка «Не исправно», обеспечивается устранение неисправности специалистом специализированной организации и обеспечивается его дальнейшая эксплуатация.

5.2. Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Весь кухонный инвентарь и кухонная посуда должны иметь маркировку для сырых и готовых пищевых продуктов. При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

5.3. Производственное оборудование, разделочный инвентарь и посуда должны отвечать следующим требованиям:

- столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов должны быть цельнометаллическими;

- для разделки сырых и готовых продуктов следует иметь отдельные разделочные столы, ножи и доски. Для разделки сырых и готовых продуктов используются доски из дерева твердых пород (или других материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами, подвергающихся мытью и дезинфекции) без дефектов (щелей, зазоров и других);

- доски и ножи должны быть промаркированы: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СЩ» - сыры овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВЩ» - вареные овощи, «гастрономия», «сельдь», «Х» - хлеб, «зелень»;

- посуда, используемая для приготовления и хранения пищи, должна быть изготовлена из материалов, безопасных для здоровья человека;

- компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

- кухонная посуда, столы, оборудование, инвентарь должны быть промаркированы и использоваться по назначению;

- количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу получателей социальных услуг. Посуда хранится в буфетной на решетчатых полках и стеллажах.

5.4. Каждая группа помещений (производственные, складские, санитарно-бытовые) оборудуется системами приточно-вытяжной вентиляции с механическим побуждением.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделения тепла, газов оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Проверка вентиляционного оборудования с привлечением специализированной организации проводится регулярно.

5.5. Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

5.6. Для ополаскивания посуды используются гибкие шланги с душевой насадкой.

5.7. Во всех производственных помещениях, моечных, санузле устанавливаются раковины для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды через смесители.

5.8. В месте присоединения каждой производственной ванны к канализации должен быть воздушный разрыв не менее 20 мм от верха приемной воронки.

5.9. Кухонную посуду освобождают от остатков пищи и моют в двухсекционной ванне с соблюдением следующего режима: в первой секции – мытье щетками водой с температурой не ниже 40 градусов Цельсия с добавлением моющих средств; во второй секции – ополаскивают проточной горячей водой с температурой не ниже 65 градусов Цельсия с помощью шланга с душевой насадкой и просушивают в перевернутом виде на решетчатых полках, стеллажах. Чистую кухонную посуду хранят на стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

5.10. Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь после мытья в первой ванне горячей водой с добавлением моющих средств ополаскивают горячей водой во второй ванне, обдают кипятком, а затем просушивают на решетчатых стеллажах или полках. Доски и ножи хранятся на рабочих местах отдельно в кассетах или в подвешенном виде.

5.11. Металлический инвентарь после мытья прокаливают в духовом шкафу; мясорубки после использования разбирают, промывают, обдают кипятком и тщательно просушивают.

5.12. Столовая и чайная посуда выделяется из расчета не менее одного комплекта на получателя социальных услуг. Используемая столовая и чайная посуда может быть

изготовлена из фаянса, фарфора, стекла, а столовые приборы – из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

5.13. В моечной и буфетной вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

Чистые столовые приборы хранят в предварительно промытых кассетах (диспенсерах) в вертикальном положении ручками вверх.

5.14. Рабочие столы на пищеблоке и в столовой после каждого приема пищи моют горячей водой, используя предназначенные для мытья средства. В конце рабочего дня производственные столы для сырой продукции моют с использованием дезинфицирующих средств.

Мочалки, щетки для мытья посуды, ветошь для протирания столов после использования стирают с применением моющих средств, просушивают и хранят в специально промаркированной таре.

Щетки с наличием дефектов и видимых загрязнений, а также металлические мочалки не используются.

5.15. В помещениях пищеблока ежедневно проводится уборка: мытье полов, удаление пыли и паутины, протирание радиаторов; еженедельно с применением моющих средств проводится мытье стен, осветительных приборов.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

5.16. В помещениях пищеблока дезинсекция и дератизация проводится специализированной организацией.

## **6. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий**

6.1. Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

Для подтверждения качества и безопасности продукции и продовольственного сырья необходимо наличие (указание в товарно-транспортной накладной) сертификата соответствия или декларации о соответствии.

Продукция поступает в таре производителя (поставщика).

Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции.

Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются:

Приложение 3. Журнал бракеража поступающей пищевой продукции

Приложение 4. Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок.

Журнал бракеража поступающих пищевых и скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок, хранятся в течение года.

Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачества, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации.

6.2. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией.

Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании (Приложение 5), который хранится в течение года.

6.3. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборудуются приборами для измерения температуры и влажности воздуха.

6.4. Хранение продуктов в холодильниках и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя, поставщика или в промаркированных емкостях.

Молоко хранится в той же таре, в которой оно поступило, или в потребительской упаковке.

Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или кусками, завернутыми в пергамент, в лотках.

Крупные сыры хранятся на стеллажах, мелкие сыры – на полках в потребительской таре.

Сметана, творог хранятся в таре с крышкой или в потребительской упаковке. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре со сметаной, творогом.

Яйцо хранится в коробках или в кассетах. Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях.

Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см.

Ржаной и пшеничный хлеб хранятся на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Дверки в шкафах должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке мест хранения хлеба крошки сметают специальными щетками, полки протирают тканью, смоченной 1% раствором столового уксуса.

Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении, квашеные, соленые овощи – при температуре не выше +10 градусов Цельсия.

Плоды и зелень хранятся при температуре не выше +12 градусов Цельсия.

Озелененный картофель не допускается использовать в пищу.

6.5. Кисломолочные продукты перед подачей выдерживают в закрытой потребительской упаковке при комнатной температуре до достижения ими температуры реализации 15 градусов Цельсия (+/- 2 градуса Цельсия), но не более одного часа.

6.6. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей.

6.7. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо обеспечить выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте (пример в Приложении 6), а также соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Котлеты, биточки из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают при температуре 250-280 градусов Цельсия в течение 20-25 мин.

Суфле, запеканки готовятся из вареного мяса (птицы), рыба кусками отваривается, припускается, тушится или запекается.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовятся в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8-10 минут при температуре 180-200 градусов Цельсия, слоем не более 2,5-3 см; запеканки – 20-30 мин при температуре 220-280 градусов Цельсия, слоем не более 3-4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре от 2 до 6 градусов Цельсия.

Оладьи, сырники выпекаются в духовом или жарочном шкафу при температуре 180-200 градусов Цельсия в течение 8-10 мин.

Яйцо варят после закипания воды 10 мин.

Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения).

Гарниры из риса и макаронных изделий варятся в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Колбасные изделия отвариваются (опускают в кипящую воду и заканчивают термическую обработку после 5-минутной варки с момента начала кипения).

При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

6.8. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте овощного цеха, используя для этих целей промаркированные емкости:

1 – обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

2 – обработка в разрешенных для этой цели дезинфицирующих средствах;

3 – ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 мин с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

Допускается использование других моющих и дезинфицирующих средств в соответствии с инструкцией по их применению.

6.9. Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

6.10. Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают.

6.11. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче должны иметь температуру +60...+65 градусов Цельсия, холодные закуски, салаты, напитки – не ниже +15 градусов Цельсия.

С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается.

6.12. При обработке овощей должны быть соблюдены следующие требования:

6.12.1. Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 мин небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить верхние листья.

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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

6.12.3. При кулинарной обработке овощей для сохранения витаминов следует соблюдать следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).

6.12.4. Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, рекомендуется варить в кожуре, охлаждать и нарезать вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

6.12.5. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.

6.12.6. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре + 4 +/- 2 градусов Цельсия.

6.12.7. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе

поваренной соли в течение 10 мин с последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

6.13. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре +4 +/- 2 градусов Цельсия.

Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 мин при температуре +4 +/- 2 градусов Цельсия.

6.14. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

6.15. Кефир, ряженку и другие кисломолочные продукты порционируют в чашки непосредственно из пакетов или бутылок перед их раздачей.

6.16. Выдача готовой продукции разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции (Приложение 7).

Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

6.17. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда – в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) – в количестве не менее 100 гр; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2...+6 градусов Цельсия. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль правильности отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

6.18. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых заболеваний (отравлений) не допускается:

- использование пищевых продуктов, указанных в Приложении 8;
- изготовление творога и других кисломолочных продуктов, макарон по-флотски, макарон с рубленным яйцом, зельцев, яичницы-глазуньи, холодных напитков и морсов из плодово-ягодного сырья без термической обработки, форшмаков из сельди, студней, паштетов, заливных блюд (мясных и рыбных), окрошек и холодных супов;
- использование остатков пищи от предыдущего приема и пищи, приготовленной накануне, пищевых продуктов с истекшими сроками годности и явными признаками недоброкачества (порчи), овощей и фруктов с наличием плесени и признаками гнили.

6.19. Питьевая вода по качеству и безопасности должна отвечать требованиям на питьевую воду. Допускается использование кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3-х часов.

**7. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) пищевой продукции. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления). Установление порядка действий в случае отклонения значений показателя от установленных предельных значений.**

7.1. Виды опасных факторов при производстве пищевой продукции, 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:

7.1.1. 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.

7.1.2. Химические опасности - источниками химических опасных факторов могут быть: люди, растения, помещения, оборудование, упаковка, вредители.

7.1.3. Физические опасности – наиболее общий тип опасности, который может появляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

7.2. Схема технологического процесса приготовления пищи (Приложение 9 - Блок 1 и Блок 2) устанавливает параметры, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.

7.3. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) и предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках, а также порядок действий в случае отклонения значений показателей указаны в Приложениях 10 – 20.

7.4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках:

7.4.1. Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленным изготовителем, в соответствии с товарораспределительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции. В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и утилизируется, неисправности оборудования устраняются.

7.4.2. Оценку качества блюд и кулинарной продукции проводят по органолептическим показателям: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующей нормативно-технической и технологической документации.

## **8. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемы в процессе производства (изготовления) пищевой продукции**

8.1. Периодичность проведения уборки устанавливается графиком проведения текущей и генеральной уборки; мойки оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции – после каждого изготовления пищи и по мере необходимости.

8.2. Текущая уборка во всех помещениях учреждения проводится ежедневно, 2 раза в день (утром и вечером) влажным способом с использованием моющих и дезинфицирующих средств (п. 8.2 гл. VIII СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»).

Текущая уборка включает в себя:

- обработку рабочих поверхностей, оборудования, мебели, подоконников, ручек дверей, санитарно-технического оборудования (утром);

- мытье полов (утром и вечером);

При текущей уборке дезинфицирующие средства применяются в концентрации, действующей на бактерии.

8.3. Генеральная уборка проводится в помещениях 2 раза в месяц, в туалете 1 раз в 10 дней (п. 8.5 гл. VIII СП 2.1.2.3358-16 «Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию, санитарно-гигиеническому и противоэпидемическому режиму работы организаций социального обслуживания»).

Генеральная уборка включает в себя обработку:

- стен, если их покрытие можно подвергать влажной обработке;

- полов, плинтусов;

- батарей центрального отопления;

- мебели, прочих поверхностей;

- дверей;

- санитарно-технического оборудования;

- электроаппаратуры в присутствии работника, отвечающего за электробезопасность 1 раз в квартал и по мере загрязнения;

При генеральной уборке дезинфицирующие средства применяются в концентрации, действующей на бактерии.

8.4. Периодичность проведения дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений устанавливается договором на проведения указанных работ, заключенным с уполномоченной организацией.

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

9.1. Защита от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов, обеспечивается плотным закрыванием дверей, отсутствием отверстий в стенах и полах.

9.2. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.

9.3. Выполнение работ по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированным учреждением, имеющим лицензию на право деятельности согласно условиям заключенного договора.

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

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

10.2. Производственный контроль включает:

10.2.1. Наличие ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

10.2.2. Осуществление лабораторных исследований и испытаний: на рабочих местах с целью выявления влияния на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, полуфабрикатов, готовой продукции при хранении и реализации.

10.2.3. Организацию медицинских осмотров, профессиональную подготовку работников, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

10.2.4. Контроль наличия сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

10.2.5. Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с производственным контролем.

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

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

10.3. 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 (Приложение 21).

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

**Объекты производственного контроля производства пищевой продукции, виды лабораторных и инструментальных исследований, объем, кратность**

**Визуальный производственный контроль**

Наименование мероприятия	Объекты контроля	Показатели контроля	Кратность	Ответственный за проведение
Контроль санитарного состояния объекта	Помещения пищеблока	1. Контроль за состоянием системы освещения	Ежедневно	Завхоз
		2. Контроль за системой электроснабжения	Постоянно	Завхоз
		3. Контроль за состоянием системы отопления	Отопительный сезон – постоянно, летний период – по мере необходимости	Завхоз
		4. Контроль за системой водоснабжения	Ежедневно	Завхоз
		5. Контроль за состоянием системы канализации	Ежедневно	Завхоз
		6. Контроль за состоянием оборудования, мебели	1 раз в месяц	Завхоз Шеф-повар

		7. Контроль за маркировкой оборудования, мебели, инвентаря	1 раз в месяц	
Контроль противэпидемического режима	Помещения пищеблока	<p>1. Контроль за качеством уборки, соблюдением режима дезинфекции, частоты проведения генеральных уборок</p> <p>2. Наличие, правильность хранения и применения дезинфицирующих средств</p> <p>3. Контроль качества дезинфицирующих средств</p> <p>4. Наличие, правильность применения и маркировки уборочного инвентаря</p> <p>5. Контроль за качеством дератизационных и дезинсекционных работ</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>При поставке, далее – по мере необходимости</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>Заведующая хозяйством Шеф-повар</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p> <p>Завхоз</p>
Проверка наличия сопроводительных документов на поступающие продукты	Пищеблок, склад	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих в учреждение инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств и т.д.	При поступлении товара	Завхоз Отв.за орг.питания
Контроль	Пищеблок,	1. Контроль выполнения санитарно-	В соответствии	Лица, ответственные за

качества выпускаемой продукции	склад	эпидемиологических требований на пищеблоке	с отдельным графиком	осуществление контроля за питанием
		2. Проверка качества хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов	В соответствии с отдельным графиком	Завхоз
		3. Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий.	Ежедневно	Бракеражная комиссия
		4. Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с отдельным графиком	Завхоз
		5. Контроль за уборкой столовой и буфетной	Ежедневно	Завхоз
		6. Контроль за соблюдением правил мытья и обработки посуды	Ежедневно	Завхоз
		7. Контроль за соблюдением температурного режима в холодильных установках	Ежедневно	Завхоз
		8. Контроль за технологией приготовления пищи	В соответствии с отдельным	

		9. Контроль за соблюдением сроков годности пищевых продуктов	графиком Ежедневно	Лица, ответственные за осуществление контроля за питанием Завхоз
		10. Контроль за качеством готовых блюд, соблюдением меню, нормами выхода готовых блюд и проч.	В соответствии с отдельным графиком	Лица, ответственные за осуществление контроля за питанием
		11. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Лица, ответственные за осуществление контроля за питанием
		12. Контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров	Постоянно	Директор
		13. Осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний	Ежедневно	Лица, ответственные за осуществление контроля за питанием
		14. Организация работ по дератизации и дезинсекции	Согласно договору	директор

## Лабораторный производственный контроль

№ п/п	Объекты контроля	Объект исследований, вид исследований, наименование контролируемого фактора	Кратность и объём исследований
1	Пищеблок	2.1. Исследование пробы воды водопроводной по микробиологическим показателям (из разводящей сети)	2 раза в год – 1 проба
		2.2. Исследование пробы воды водопроводной по санитарно-химическим показателям (из разводящей сети)	2 раза в год – 1 проба
		2.3. Микробиологические исследования готовой продукции и полуфабрикатов	1 раз в квартал: - обед из трех блюд – 5 проб
		2.4. Исследование готовой продукции на калорийность	1 раз в квартал: - обед из трех блюд – 1 проба
		2.5. Исследование внешней среды на санитарные показатели (смыва) на БГКП	1 раз в квартал 20 точек: - пищеблок. Горячий цех – 5 точек: <ul style="list-style-type: none"> <li>• инвентарь (кастрюля) – 1 точка</li> <li>• лопатка – 1 точка</li> <li>• руки персонала – 1 точка</li> <li>• доска разделочная – 1 точка</li> <li>• нож – 1 точка</li> </ul> - пищеблок. Холодный цех – 4 точки: <ul style="list-style-type: none"> <li>• доска разделочная – 1 точка</li> <li>• стол – 1 точка</li> <li>• весы – 1 точка</li> <li>• нож – 1 точка</li> </ul> - буфет-раздаточная – 11 точек: <ul style="list-style-type: none"> <li>• руки персонала – 1 точка</li> <li>• тарелка, стакан, столовые приборы – 5 точек</li> </ul>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>• поверхность стола – 1 точка</li> <li>• раздаточный инвентарь – 3 точки</li> <li>• стол – 1 точка</li> </ul>
		2.6. БАК анализ кипяченой воды	1 раз в квартал 1 проба

