


Утверждаю:
Директор МКОУ СКШ № 9
А.К.Поставная
« 25 » января 2024г.
Приказ № 23 от 25.01.24г

The stamp is circular and blue. It contains the following text: "1094214000099 ИНН" at the top, "Директор" in the center, "общественности" below it, "учреждение" below that, "«Специальная»" below that, "школа № 9" below that, and "МЫСКОВСКАЯ ОБЛАСТЬ, МЫСКОВСКИЙ ГОР. РАЙОН" at the bottom.

**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ
ПРОЦЕДУР, ОСНОВАННЫХ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП,
НА ПИЩЕБЛОКЕ МКОУ СКШ № 9**

**2024г.
г. Мыски**

Содержание программы.

- Основная задача ППК;
- Принципы разработки ППК;
- Общие данные предприятия;
- Характеристика предприятия общественного питания;
- Политика в области качества и безопасности пищевых продуктов;
- Перечень официальных документов на предприятии имеются в наличии следующие официально изданные нормативные документы, требования которых подлежат выполнению;
- Приказ о формировании Рабочей группы, по разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии Программы производственного контроля;
- Ассортимент перечень мучных изделий, которые изготавливаются на производстве;
- Объекты производственного контроля;
- Этапы технологического процесса производства кулинарных изделий;
- Перечень идентифицированных опасных факторов при производстве пищевой продукции и установленных мер контроля. В рамках системы ХАССП осуществляется контроль следующих опасных факторов с анализом риска при приготовлении кулинарных изделий на пищеблоке;
- Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) – параметров технологических операций процесса производства кулинарных изделий; параметров (показателей) безопасности;
- Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;
- Система мониторинга (порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления));
- Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий;
- Установление порядка действий в случае отклонения значений, показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению;
- Аварийные ситуации и меры по их устранению;
- Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации;
- Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;
- Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции с предупреждающими действиями при не соответствии;
- Блок-схема технологического процесса предприятия общественного питания;
- Блок-схема технологического процесса приготовления холодных блюд и закусок;
- Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд;
- Блок-схема технологического процесса приготовления мучных изделий;
- Блок-схема приготовления картофельного пюре;

- Блок схема приготовления гарниров;
- 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;
- Меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных;
- Перечень форм учета и отчетности;

Введение:

Основная задача ППК:

Обеспечение качества и безопасности продукции общественного питания на продовольственном рынке является основной задачей, предъявляемой к предприятиям общественного питания, как со стороны потребителей, так и со стороны государства.

Вступившие в силу с 1 января 2021 года СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (СанПиН 2.3/2.4.359-20) пунктом 2.1. законодательно закрепили требование ко всем предприятиям общественного питания пищевой проводить производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, включая организационные мероприятия, лабораторные исследования и испытания.

Задачей производственного контроля является обеспечение выпуска в оборот продукции качественной и безопасной продукции, соответствующей требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», нормативной и технической документации по которым они производятся и могут быть идентифицированы.

Система ХАССП позволяет выявлять опасные факторы (потенциальные риски) на всех стадиях производства пищевой продукции и определять меры по противодействию им, чтобы обеспечить безопасность пищевых продуктов. Конечная цель системы – минимизировать риски или вообще свести их к нулю.

Эта задача решается путем проведения на предприятии комплекса мероприятий:

- проверки и предупреждения поступления на предприятие сырья и материалов, в том числе упаковочных материалов, не соответствующих установленным требованиям;
- проверки и обеспечения соблюдения условий, сроков хранения, сроков годности продукции сырья и материалов, хранящихся складах предприятия;
- проверки и обеспечения качества промежуточных и готовых продуктов на регламентированных в нормативно-технических документах стадиях технологического процесса;
- выявления возможных причин и источников загрязнения продукции, разработки и осуществления профилактических мероприятий по предотвращению такого загрязнения;
- проверки и обеспечения надлежащего выполнения технологических процессов производства;
- проверки и обеспечения надлежащего состояния зданий, строений, сооружений, транспорта, технологического оборудования, используемых при производстве и (или) обороте пищевых продуктов, территории, инженерных коммуникаций;
- выявление готовой продукции, не соответствующей требованиям действующим регламентам и осуществление мероприятий по предотвращению ее поступления потребителю;

- проверки и обеспечения, надлежащих санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических условий производства продукции. Разработка и реализация на производстве программа производственного контроля (ППК) позволит не только обеспечить стабильное качество и безопасность выпускаемой продукции, но и иметь доказательную базу, того что требования Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» выполняются.

Принципы разработки ППК.

При разработке ППК на предприятии общественного питания были учтены все семь основных принципов ХАССП, изложенных в ГОСТ Р 51705.1-2001.

- 1 — идентификация опасностей, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) 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;
- 2 — выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
- 3 — в документах системы или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
- 4 — разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
- 5 — разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
- 6 — разработка процедур проверки;
- 7 — документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных.

ТЕРМИНЫ И СОКРАЩЕНИЯ

В ППК применяют термины с соответствующими определениями согласно ТР ТС 021/2011 и ГОСТ 30390-2013, а также следующие термины и сокращения:

Группа ХАССП – рабочая группа по безопасности продукции общественного питания

ККТ - критическая контрольная точка

ПК - Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в пищеблоке

ППР – планово-предупредительный ремонт

Руководитель группы ХАССП – руководитель рабочей группы ХАССП

СИ – средства измерений

ТО и Р – техническое обслуживание и ремонт

ТР ТС – технические регламенты таможенного союза

Общие данные.

полное наименование организации	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение – «Специальная (коррекционная) школа № 9»
краткое наименование	МКОУ СКШ № 9
юридический адрес предприятия	РФ, 652842, Кемеровская область-Кузбасс, Мысковский городской округ, квартал 8, дом 12
адреса производства	РФ, 652842, Кемеровская область-Кузбасс, Мысковский городской округ, квартал 8, дом 12
адрес электронной почты	shk92009@yandex.ru
Ф.И.О. руководителя	Директор Поставная Алла Константиновна
номер телефона	8-384-74-4-45-50
освещение	централизованное от городских сетей
система отопления	централизованное от городских сетей
водоснабжение горячее	централизованное от городских сетей
система канализации	централизованное от городских сетей
система вентиляции	приточно-вытяжная и естественная

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение –«Специальная (коррекционная) школа № 9»

1. Наименование, вид и тип предприятия:
коды по ОКВЭД 85.13
2. Банк получателя: ОТДЕЛЕНИЕ КЕМЕРОВО БАНКА РОССИИ//УФК по Кемеровской области - Кузбассу г. Кемерово
р/с 03231643327280003901
БИК 013207212
ЕКС 40102810745370000032
л/с 03393204530

ИНН 4214030377
КПП 421401001
ОГРН 1094214000099
ОКПО 41867225
ОКАТО 32428000000
ОКТМО 32788000001
8 (38474) 4-45-50, 8(38474) 4-33-38
E-mail: shk92009@yandex.ru
3. Адрес юридический: Почтовый адрес: 652842, Россия, Кемеровская область - Кузбасс, г. Мыски, квартал 8, дом 12
4. Адрес фактический: Почтовый адрес: 652842, Россия, Кемеровская область - Кузбасс, г. Мыски, квартал 8, дом 12.
5. Лицензия на осуществление образовательной деятельности № 16494 от 15.11.2016г. (бессрочная)
6. Сведения о помещении:

<p>Тип помещения, краткая характеристика здания (жилое/нежилое; отдельное/пристроенное; кол-во этажей; материал постройки)</p>	<p>Здание школы расположено на обособленном участке. Ограждение участка выполнено по всему периметру металлическим забором, высотой 1,5 м. Хозяйственная зона расположена на границе земельного участка, вдали от игровой и физкультурной площадок. Помещение столовой одноэтажное, в отдельно пристроенном здании. Здание оборудовано централизованными системами хозяйственно-питьевого и горячего водоснабжения, отопления. Цеха обеспечены тепловым, технологическим, весовым, холодильным и санитарно-техническим оборудованием. Обеденный зал на 75 посадочных мест. В обеденном зале установлены 4 умывальных раковины. На территории хозяйственного двора расположен продуктовый склад. Имеется самостоятельный въезд с улицы, удобно связывающий собой пищеблок и складское помещение. На бетонированной площадке установлен 1 контейнер с крышкой для сбора</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	твердых бытовых отходов. Продуктовый склад оборудован системой кондиционирования воздуха. Поставка продуктов осуществляется специализированным транспортом поставщиков.
Площадка для мусора есть или нет	Муниципальный контракт № 167649-2023/ТКО на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «Экологические технологии»
Система канализации (централизованная или собственный выгреб)	Муниципальный контракт № 47 холодного водоснабжения и водоотведения с МКП МГО «Водоканал»
Водоснабжение холодное (централизованная или собственная скважина)	Муниципальный контракт № 47 холодного водоснабжения и водоотведения с МКП МГО «Водоканал»
Водоснабжение горячее (централизованная или собственное автономное)	Муниципальный контракт № ТЭ-6/24 теплоснабжение и горячая вода с ООО «УК «ЖилКомплекс»
Теплоснабжение (централизованная или собствен.автономное)	Муниципальный контракт № ТЭ-6/24 теплоснабжение и горячая вода с ООО «УК «ЖилКомплекс»
Электрообеспечение (централизованная или собствен.автономное)	Муниципальный контракт № 710057 энергоснабжение от 01.01.2024 по 31.12.2024 с ОАО «Кузбассэнергосбыт»
Вентиляция (естественная, механическая приточно-вытяжная)	Естественная, приточно-вытяжная

7. Характеристика помещений:

- Занимает 2-х этажное отдельно-стоящее здание, соединенное с основным корпусом теплым переходом, площадью 380м², столовая на 100п/м.

Площади в м ² помещений на первом этаже	
Овощной цех	11,4
Продуктовый склад	24,0
Обеденный зал	76,8
Моечная кухонной посуды и столовой посуды	5,4
Склад суточного запаса продуктов	7,6
Мясной цех	7,3
Варочный цех	49,1
Итого	

Численность персонала пищеблока - 5 человек кладовщик -1, повар-2, кухонный работник-1, уборщик служебных помещений -1

Политика в области качества и безопасности продукции.

Политика в области качества и безопасности продукции является частью общей стратегии развития и основой для функционирования и совершенствования системы менеджмента качества и безопасности продукции, отвечающей положениям международных стандартов ISO 9001:2008 и ISO 22000:2005.

Администрация гарантирует:

- что безопасность и качество производимой продукции всегда **стоит на первом месте;**
- создание и поддержание системы **эффективного управления процессами;**
- постоянные **улучшения качества продукции;**
- регулярный **анализ деятельности** столовой и принятие **решений, основанные только на фактах;**
- проявление **лидерства, приверженность целям** организации, поддержание этических норм, ценностей и культуры столовой.

В области качества и безопасности продукции:

- применение всемирно признанных **принципов ХАССП (НАССР)** для гарантии безопасности продукции по всей цепи производства;
- точное **соблюдение рецептуры;**
- производить продукцию, **удовлетворяющую требованиям потребителей;**
- абсолютную **прослеживаемость** процессов от получения сырья до конечного продукта;
- соответствие **требованиям Российского законодательства**, а также требованиям международных стандартов **ISO 9001 и ISO 22000** в области качества и безопасности продукции;
- внедрение и постоянное совершенствование интегрированной **системы менеджмента качества и безопасности продукции.**

В области персонала:

- **непрерывное обучение** всего персонала по вопросам качества и безопасности продукции, а также по профессиональным и смежным областям деятельности;
- проявление **творчества и инноваций** в работе организации, а также поиск путей для улучшения;
- **мотивацию** сотрудников к принятию всеобщей ответственности за качество и безопасность продукции, а также к следованию целям и политике организации.

В области обмена информацией:

- поддержание **открытых и честных взаимоотношений** с клиентами и конечными потребителями, партнерами и поставщиками, государством и работниками организаций;
- предоставление необходимой **информации по качеству и безопасности** производимой продукции клиентам и потребителям посредством документальных соглашений, контрактов, спецификаций, советов по применению;
- постоянный **обмен опытом и знаниями** с клиентами и поставщиками;

В работе с клиентами:

- **позитивный настрой** и предпринимает все необходимые меры для **удовлетворения потребностей и ожиданий клиентов** и получения обратной связи посредством тесного взаимодействия с ними.

В работе с поставщиками:

- ответственный и **строгий подход к процедуре входного контроля** всего сырья и вспомогательных материалов;
- сотрудничество только с **проверенными и утвержденными поставщиками**.

В рамках социальной ответственности:

- действия в соответствии с самыми высокими этическими стандартами и формирует **культуру производства**;
- **выполнение требований** по охране труда и безопасности работников;
- **открытое информирование** собственников, партнеров и работников о своей деятельности;
- неприемлемое отношение к коррупции и взяточничеству.

Администрация предприятия берет на себя ответственность за выполнение политики в области качества и безопасности продукции.

Координатор ППК по ХАССП

Директор МКОУ СКШ № 9

А.К.Поставная

**Перечень
официально изданных нормативных документов имеющих
на предприятии.**

№№ п/п	Наименование документа	
Нормативные акты санитарного законодательства		
I. Федеральные законы и приказы		
1.1.	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	№52-ФЗ от 30.03.1999г.
1.2.	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями	№2300-1 от 07.02.92г.
1.3.	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями и дополнениями	№ 29-ФЗ от 02.01.2000г.
1.4.	Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	ФЗ № 294-ФЗ от 26.12.08г.
1.5.	Федеральный закон «О внесении изменений в ФЗ «О Государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции»	№ 102-ФЗ от 21.07.05г.
1.6.	ФЗ «Об охране окружающей среды» от 10.01.2002г. №7-ФЗ	№7-ФЗ от 10.01.2002г.
1.7.	Федеральный закон «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»	№15-ФЗ от 23.02.2013г.
1.8.	Федеральный закон «О техническом регулировании»	№ 184-ФЗ от 27.12.2002
1.9.	«О безопасности упаковки»	ТР ТС 005/2011
1.10.	«О безопасности пищевой продукции	ТР ТС 021/2011
1.11.	«Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки»	ТР ТС 022/2011

1.12.	«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»	ТР РС 023/2011
1.13.	«Технический регламент на масложировую продукцию»	ТР ТС 024/2011
1.14.	«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»	ТР ТС 029/2012
1.15.	«О безопасности молока и молочной продукции»	ТР ТС 033/2013
1.15.	«О безопасности мяса и мясной продукции»	ТР ТС 034/2013
1.16.	Технический регламент на табачную продукцию	ТР ТС 035/2014
1.17.	«О безопасности рыбы и рыбной продукции»,	ТР ЕАЭС 040/2016
1.18.	«О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»	ТР ЕАЭС 044/2017
1.19.	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)	в редакциях Решений Комиссии Таможенного союза от <u>17.08.2010 № 341</u> ; от <u>18.11.2010 № 456</u> ; от <u>02.03.2011 № 571</u> ; от <u>07.04.2011 № 622</u> ; от <u>18.10.2011 № 829</u> ; от <u>09.12.2011 № 889</u> ; Решений Евразийской экономической комиссии от <u>19.04.2012 № 34</u> ; от <u>06.11.2012 № 208</u> ; от <u>15.01.2013 № 6</u>
1.20	«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 МЗ от 28 января 2021 г. N 29н
1.21.	«Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры».	Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации, Министерства здравоохранения Российской Федерации от 31.12.2020 № 988н/1420н
1.22.	"Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок"	Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 06.12.2021 № 1122н.
1.23.	«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	приказа Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

1.24.	Постановление Правительства РФ "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"	от 21.09.2020 N1515
1.25.	Приказ Минздравсоцразвития России "Об утверждении Межотраслевых правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты"	N 290н от 01.06.2009н
1.26.	Правила оказания услуг общественного питания, утвержденные постановлением Правительства Российской Федерации	N 1515 т 21 сентября 2020 г.;
II.	Санитарные правила	
2.1.	«Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2.	«Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
2.3.	«Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»	СП 2.1.3678-20
2.4.	«Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
2.5.	«Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных заболеваний»	СанПиН 3.3686-21
2.6.	«Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».	СанПиН 2.3.2.1324-03
IV.	ГОСТы	
4.1.	«Услуги общественного питания. Термины и определения»	ГОСТ 31985 - 2013
4.2.	«Услуги общественного питания. Общие требования»	ГОСТ 31984-2012
4.3.	«Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	ГОСТ 31987 - 2012
4.4.	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»	ГОСТ 30390-2013
4.5.	«Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»	ГОСТ 30389-2013
4.6.	«Услуги общественного питания. Требования к персоналу»	ГОСТ 30524-2013
4.7.	«Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»	ГОСТ Р 51074 -2003
4.8.	«Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»	ГОСТ 31986-2012

4.9.	«Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»	ГОСТ 31988-2012
4.10.	«Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»	ГОСТ 31989-2012
4.11.	«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»	ГОСТ 32691-2014
4.12.	«Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»	ГОСТ 32692-2014
4.13.	«Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»	ГОСТ Р 55051-2012
4.14.	«Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения»	ГОСТ Р 55323-
4.15.	«Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания»	ГОСТ Р 55889-2013
4.16.	«Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания»	ГОСТ Р 56725-2015
4.17.	«Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации».	ГОСТ Р 56766-2015
4.18.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1 Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям»	ГОСТ Р 54607.1-2011
4.19.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний»	ГОСТ Р 54607.2-2012
4.20.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 3. Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции»	ГОСТ Р 54607.3-2014
4.21.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 4. Методы определения влаги и сухих веществ»	ГОСТ Р 54607.4-2015
4.22.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 5. Методы определения жира»	ГОСТ Р 54607.5-2015
4.23.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 6. Методы определения сахара»	ГОСТ Р 54607.6-2015
4.24.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 7. Определение белка методом Кьельдаля»	ГОСТ Р 54607.7-2016
4.25.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 8. Ускоренные методы контроля»	ГОСТ Р 54607.8-2016

4.26.	«Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 9. Методы микробиологических испытаний»	ГОСТ Р 54607.9-2016
4.27.	«Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»	ГОСТ Р 54609-2011
4.28.	«Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды. Методические рекомендации»	МР 4.2.0220-20. 4.2.
4.29.	«Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации»	МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6.
4.30.	Сборники рецептов, технологические карты	«Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях». Под редакцией Тугельяна В.А. 2011 г.

МКОУ СКШ № 9

Приказ № 1

г. Мыски

“ 10” 01 2024г.

«О формировании Рабочей группы, разработке, внедрению и поддержанию в рабочем состоянии Программы производственного контроля».

В соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и п. 2.1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. назначить постоянно действующую группу ХАССП по внедрению в работу систему ХАССП в составе:
директора МКОУ СКШ № 9
члены рабочей группы ХАССП:
сестра диетическая, повар, кладовщик, фельдшер.
2. рабочей группе внедрить в работу столовой систему ХАССП.
3. рабочей группе ХАССП обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить постоянную работу по ведению форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
2. рабочей группе ХАССП проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции эффективности системы ХАССП.
3. рабочей группе ХАССП проводить:
 - обеспечить надежное и достоверное функционирование системы ХАССП и проводить постоянную работу по ведению форм документирования, подтверждающей функционирование системы ХАССП.
 - проводить анализ безопасности и качества выпускаемой продукции эффективности системы ХАССП.
 - проводить анализ зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с безопасностью выпускаемой продукции;
 - проводить оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системам ХАССП;

- проверку выполнения предупреждающих действий;
 - проводить анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведённых корректирующих действий;
 - проводить оценку эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
 - проводить своевременную актуализацию документов.
4. Функции ответственного лица по контролю за условиями труда, пожарной безопасности и организацией производственного лабораторного контроля за условиями труда возложить на директора МКОУ СКШ № 9 А.К.Поставную.
- 5 Контроль исполнения настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МКОУ СКШ № 9

А.К.Поставная

С приказом ознакомлены:

директор	А.К.Поставная
повар	Е.Н Рябошапко
фельдшер	С.Н.Власова
сестра диетическая	О.И.Герасимова
кладовщик	М.Е.Романова

Объекты производственного контроля.

1. Конструкция и расположение зданий,

- помещения обслуживаются в соответствии с правильной гигиенической и производственной практиками. Потоки сырья, готового продукта и персонала, а также оборудование размещено таким образом, чтобы защитить от источников потенциального загрязнения;
- в здании достаточно площадей, обеспечено физическое разделение сырья от готового продукта.
- внутренние конструкции. Стены и потолки производственной зоны доступны для мойки и очистки в той степени, которая необходима для контроля за опасностями, связанными с производственным процессом и продуктом. Материалы устойчивы к воздействию выбранных методик мойки;
- структурные элементы, такие как потолки, балки, опоры, трубы и прочее оборудование не ставят под угрозу безопасность пищевых продуктов вследствие утечек, осыпания, обламывания, скалывания или отслаивания материала;
- потолки сделаны из материалов, которые легко чистить и поддерживать в исправном состоянии. Полы обслуживаются таким образом, чтобы не допускать наличия стоячей воды;
- уличные двери и двери в коридоры в момент, когда они не используются закрыты и/или имеется сетка.

2. Расположение помещений и рабочих зон;

- здание предприятия эксплуатируется в соответствии с характером процессов, которые в нем осуществляются, потенциальными опасностями, связанными с этими процессами, а также с учетом потенциальных источников загрязнения для производственной среды предприятия. Конструкция здания надежна и не представляет опасности для продукции;
- границы производственных зон четко определены;
- выпуск пищевой продукции не осуществляется в местах, где возможно попадание в продукцию потенциально вредных веществ;
- мусор и отходы удаляются с территории;
- конструкции здания поддерживаются в исправном состоянии.

3. Размещение оборудования:

- встроенные контрольно-измерительные приборы, а также отдельные приборы для проведения контроля на линии управляются соответствующим образом (калибровка, поверка), чтобы минимизировать риск загрязнения продукта;
- оборудование размещено таким образом, чтобы обеспечивался свободный доступ для работы на нем, очистке и обслуживанию;
- оборудование, контактирующее с пищевым продуктом, изготовлено из прочных материалов, применяемых в предприятиях общественного питания, способных выдерживать многократную очистку.

4. Хранение упаковочных материалов, непищевых химических веществ:

- упаковочные материалы и непищевые химические вещества хранятся отдельно от сырья и готового продукта, в специально отведенных местах с контролем температуры и влажности в помещении;
- складские зоны обустроены таким образом, чтобы обеспечить разделение сырья и готовой продукции;
- упаковочные материалы хранятся в специально отведенных местах;
- предусмотрено отдельное, безопасное место хранения для уборочного инвентаря и материалов, моющих средств и других опасных веществ;
- складские зоны сухие и хорошо вентилируемые, проводится контроль температуры и влажности в помещении;
- помещения, используемые для хранения упаковочных материалов, обеспечивают защиту от грязи, конденсата, стоков, отходов и других источников заражения;
- все токсичные химические вещества, включая составы (смеси) для чистки и технического обслуживания, а также материалы, не предназначенные для продукта, включая оборудование, хранятся в отдельном месте.

5. Хранение пищевых продуктов (в том числе полуфабрикатов и готового продукта):

- сырье и готовые продукты хранятся согласно требованиям безопасного хранения сырья и готовых продуктов. Производится контроль целостности упаковки поступающей на склад сырья и готовой продукции;
- при хранении сырья и готового продукта обеспечивается товарное соседство. Имеются надписи и/или маркировка;
- все сырье и готовая продукция хранятся на достаточном удалении от стен и пола, чтобы обеспечить возможность проведения обследования и выполнения работ по борьбе с вредителями;
- при хранении в холодильном оборудовании сырья, полуфабрикатов после вскрытия упаковки и готового продукта сопровождается маркировкой с указанием даты и времени установки в холодильник, срока годности и лица, поместившего данный продукт/сырье на хранение;
- соблюдаются процедуры для обеспечения надлежащей уборки, инспекции и наблюдения за деятельностью вредителей в зонах хранения;

6. Коммунальные услуги – водоснабжение:

- снабжение питьевой водой является достаточным для удовлетворения нужд производственных процессов;
- вода для мойки инвентаря и посуды, для нужд производства, где существует опасность контакта с продуктом, соответствует установленным показателям качества и микробиологическим требованиям;
- вода, используемая в процессе производства пищевой продукции, должна соответствовать требованиям установленным действующим НД;
- оборудование поддерживается в надлежащем состоянии.

7. Коммунальные услуги – санитарное состояние территории:

- регулярная очистка территории от загрязнений.
- в зимнее время проезжую часть территории и пешеходные дорожки систематически очищают от снега и льда.

8. Коммунальные услуги - качество воздуха:

- предусмотрена естественная вентиляция всех помещений и приточно-вытяжная вентиляция. Оборудование поддерживается в надлежащем состоянии;
- входные проемы в производственные помещения отсекаются от других помещений силиконовыми завесами или дверями, предотвращающими пересечение воздушных потоков и попадание насекомых;
- обслуживание и ремонт оборудования осуществляет специализированная организация по договору.

9. Коммунальные услуги – освещение:

- система освещения позволяет персоналу работать в соответствии с санитарными требованиями;
- светильники защищены, чтобы материалы, продукты или оборудование не были загрязнены в случае их поломки;
- поддержание оборудования в надлежащем состоянии.

10. Управление производственной средой:

- контроль состояния производственной и окружающей среды.
- проведение лабораторных и инструментальных исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов на рабочих местах:
 - микроклимат
 - освещенность
 - тепловое излучение
 - шум
 - вибрация.

11. Борьба с вредителями:

- помещения поддерживаются в хорошем санитарном состоянии;
- отверстия и другие потенциальные точки доступа вредителей должны быть закрыты;
- мероприятия по борьбе с вредителями проводятся регулярно;
- порядок хранения сырья и продукции установлен таким образом, чтобы свести к минимуму доступ вредителей к продовольствию и сырью;
- дератизационные и дезинсекционные работы проводятся специализированными организациями имеющие лицензию на данные виды работ;
- открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудуются легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
- обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери (установить доводчики);
- вовремя восстанавливать отверстия в стенах, потолках и полах;
- отверстия в местах прохождения коммуникаций заделывать или закрывать сетками или решетками;
- отверстия вентиляционных систем закрыть мелкоячеистой полимерной сеткой;

- своевременное удаление из столовой пищевых отходов. Вывоз отходов осуществлять специализированной организацией по договору;
- хранение отходов на пищеблоке и производственных помещений осуществлять в промаркированные ведра или специальной тару с крышками, очистку которых проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема
- обслуживание столовой по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

12. Пригодность оборудования, очистка и обслуживание:

- оборудование, контактирующее с пищевым продуктом, доступно для очистки, дезинфекции и технического обслуживания;
- оборудование, контактирующее с пищевым продуктом, изготовлено из прочных материалов, способных выдерживать многократную очистку;
- поверхности, контактирующие с продуктом, изготовлены из материалов, предназначенных для использования для контакта с пищевыми продуктами. Они герметичны, без следов ржавчины или коррозии;
- все задействованные контейнера имеют надписи для предотвращения перекрестного загрязнения;
- посуда для приготовления поддерживается в чистом и исправном состоянии;
- имеются инструкции по чистке и мойке посуды и инвентаря;

13. Управлениекупаемыми материалами (в т.ч. транспортировка):

- закупки всех входящих материалов, которые могут повлиять на безопасность пищевого продукта, контролируются;
- контроль осуществляется с целью обеспечения уверенности в том, что поставщики выполняют установленные требования;
- в договорах поставки закреплена ответственность поставщиков;
- ведется контроль чистоты автотранспорта.

14. Меры предотвращения перекрестного заражения:

- производственные потоки не пересекаются, что исключает контакт сырой и готовой к употреблению продуктов питания;
- несовместимые материалы (например, сырье и готовый продукт) обрабатываются по отдельности, во избежание загрязнения, хранятся в условиях, предотвращающих перекрестное загрязнение;
- все оборудование (в том числе столы, раковины и т.д.) и инвентарь имеет свою идентификацию;
- при работе с опасными ингредиентами (пищевые добавки), принимаются меры по предотвращению перекрестного загрязнения в зонах хранения, производства и упаковки;
- туалет не открывается напрямую в зону производства, упаковки или зону хранения сырья.
- зоны очистки сырья и производства разделены перегородками и завесами.

15. Управление физическим загрязнением упаковки:

- вся поврежденная и неиспользованная упаковка ликвидируется.

16. Управление материалами, чувствительными к изменению температуры и влажности:

- контроль температуры и влажности предотвращает рост патогенных бактерий в легко подверженных заражению материалах;
- сырье, продукты в процессе производства и готовые продукты, в которых возможен быстрый рост патогенных микроорганизмов, хранятся в соответствующих условиях в соответствии с требованиями НД или в условиях, установленных производителем;
- материалы, чувствительные к изменению температуры, хранятся в соответствующих температурных условиях в соответствии с нормативными требованиями.

17. Управление безопасностью конечного продукта:

- выпуск предприятием конечного продукта должен соответствовать требованиям ТР ТС, технологическим картам;
- контроль органолептических показателей полуфабрикатов и конечного продукта;
- лабораторный контроль по микробиологическим показателям готовой продукции;
- лабораторный контроль по физико-химическим показателям готовой продукции.
- сырье учитываются результаты исследований поставщика.

18. Управление этапом технологических режимов производства продукции:

- контроль работы холодильного оборудования;
- контроль соблюдения технологических режимов производства кулинарных изделий в соответствии с технологическими инструкциями по каждому виду производимой продукции.

19. Очистка и санитарная обработка:

- механизмы и оборудование поддерживаются в состоянии, которое позволяет проводить влажную или сухую очистку и/или санитарную обработку;
- чистящие, дезинфицирующие средства и химические вещества четко обозначены, пригодны для применения в предприятиях общественного питания, хранятся отдельно и используются только в соответствии с инструкциями изготовителя;
- инструменты и оборудование имеют соответствующую требованиям гигиены конструкцию, и поддерживаются в состоянии, при котором они не являются потенциальным источником попадания в продукты посторонних материалов.

20. Личная гигиена персонала:

- одежда, предназначенная для работы с продуктом или используемая в гигиенических целях, не используется для других целей;
- рабочая одежда подвергается стирке и глажке, в специализированных прачечных;
- рабочая одежда обеспечивает достаточный охват, чтобы волосы, пот и т.д., не могли бы загрязнить продукт;
- обувь для работы в производственных помещениях сделана из непитывающих материалов;
- рабочая одежда включает в себя: шапочку/колпак, брюки, рубашку (халат), фартук, перчатки;
- рабочая одежда храниться отдельно от верхней одежды и предметов личного пользования, находящихся в раздевалках;
- весь персонал, посетители и подрядчики обязаны иметь спецодежду при посещении предприятия общественного питания;
- место приема пищи для персонала расположено так, что минимизирует потенциальный риск перекрестного загрязнения производственной зоны. Для всего персонала предусмотрены соответствующие комнаты приема пищи;
- на предприятии устранены, где это возможно и практично, потенциальные источники загрязнения путем сведения к минимуму

необходимости ручной работы с продуктом;

- сотрудники проходят медицинские осмотры перед приемом на работу и перед началом рабочей смены;
- для эффективного удаления загрязнений с рук, предусмотрены мойки, располагающиеся при входе в производственные помещения, а также в других соответствующих местах;
- в туалете и раздевалке поддерживается надлежащее санитарное состояние;
- сотрудники, которые непосредственно работают с пищевыми продуктами, снимают ювелирные и косметические украшения;
- личные вещи, сотовые телефоны и личные продукты питания не вносятся в производственные и складские помещения;

21. Прослеживаемость продукции:

- на предприятии разработаны мероприятия, обеспечивающие прослеживаемость (идентификацию, локализацию и изъятие из соответствующих звеньев цепи поставки) продукции, не отвечающей нормам безопасности пищевой продукции.

22. Утилизация отходов:

- предприятие гарантирует, что отходы опознаны, собраны, вывезены и утилизированы таким образом, чтобы не допустить загрязнение сырья, произведенной продукции или производственных помещений:
- контейнеры для отходов или опасных веществ:
 - а) делятся на категории и четко идентифицированы в соответствии с категорией:
- отходы, состоящие из животных тканей;
- иные отходы (твердые отходы, мусор);

Мероприятия по отходам:

- отходы опорожняются ежедневно, загружаются контейнера только на 2/3 объема;
- расположены в специально отведенном месте, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны;
- контейнера с крышками изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки.

Координатор ППК по ХАССП

Директор МКОУ СКШ № 9

А.К.Поставная

**Этапы технологического процесса
производства кулинарных изделий в организациях
общественного питания.**

1. Приемка сырья и пищевых продуктов;
2. Хранение сырья и пищевых продуктов;
3. Подготовка сырья к процессу производства;
4. Холодная обработка сырья;
5. Термическая обработка сырья и пищевых продуктов;
6. Приготовление, термическая обработка и хранение кулинарной продукции;
7. Приготовление холодных блюд и напитков;
8. Приготовление первых, вторых блюд, термическая обработка порционированных мяса, птицы;
9. Контроль качества и безопасности, бракераж готовых блюд и кулинарной продукции;
10. Хранение и реализация готовых блюд и кулинарных изделий;
11. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

Основные принципы, которые определяют качество кулинарной продукции.

1. Определение потенциально опасных процессов производства на каждом этапе, который контролирует предприятие.
2. Выявление процедур и технологических процессов, где данный контроль предотвратит опасности и сведет к минимуму возникновение новых (критические контрольные точки).
3. Разработка лимитов и допусков, которые обязательны для соблюдения.
4. Обязательное образование системы инспекции и наблюдения в критических контрольных точках с помощью испытаний, и многих других производственных надзоров.
5. Разработка действий, которые нужно выполнять в условиях, когда инспекция выявляет нарушение и выход из-под контроля любого из этапов процесса.
6. Разработка мероприятий проверки, которые подтвердят эффективное внедрение системы HACCP.
7. Разработка и постоянный контроль над ведением документации, где будут указаны все действия и мероприятия по внедрению и контролю всех принципов HACCP.

Основные риски и опасности:

В результате проведенных исследований, было выявлено, что для изготовления кулинарных изделий существует ряд опасных факторов. Их детальный анализ позволит определиться с критическими точками в производстве продукции общественного питания.

Потенциальные риски включают:

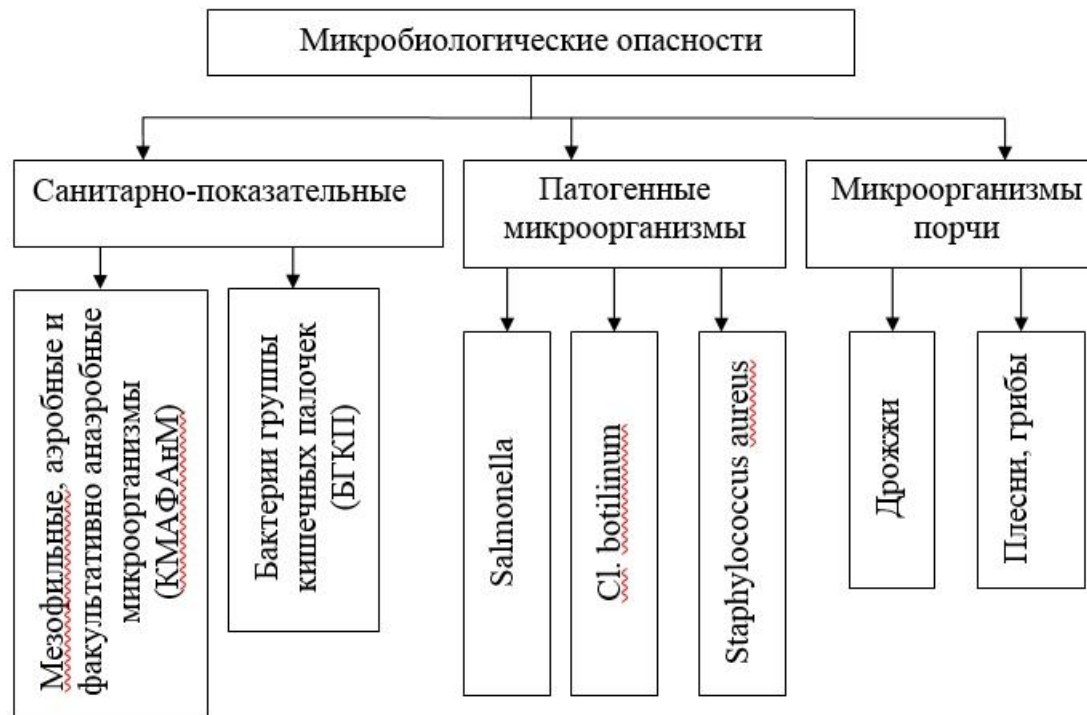
- микробиологические факторы. К ним относятся различные бактерии группы кишечной палочки, патогенные, дрожжи и плесень и т.д.;
- химические факторы. Здесь проверяется наличие токсичных элементов, пестицидов, радионуклидов, микотоксина и т.д.;
- физические факторы. Проверяется продукция на наличие камней, песка, пыли, грызунов, насекомых и отходов их жизнедеятельности, бумаги, упаковочного материала, посторонних предметов и т.д.

Виды опасных факторов:

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:

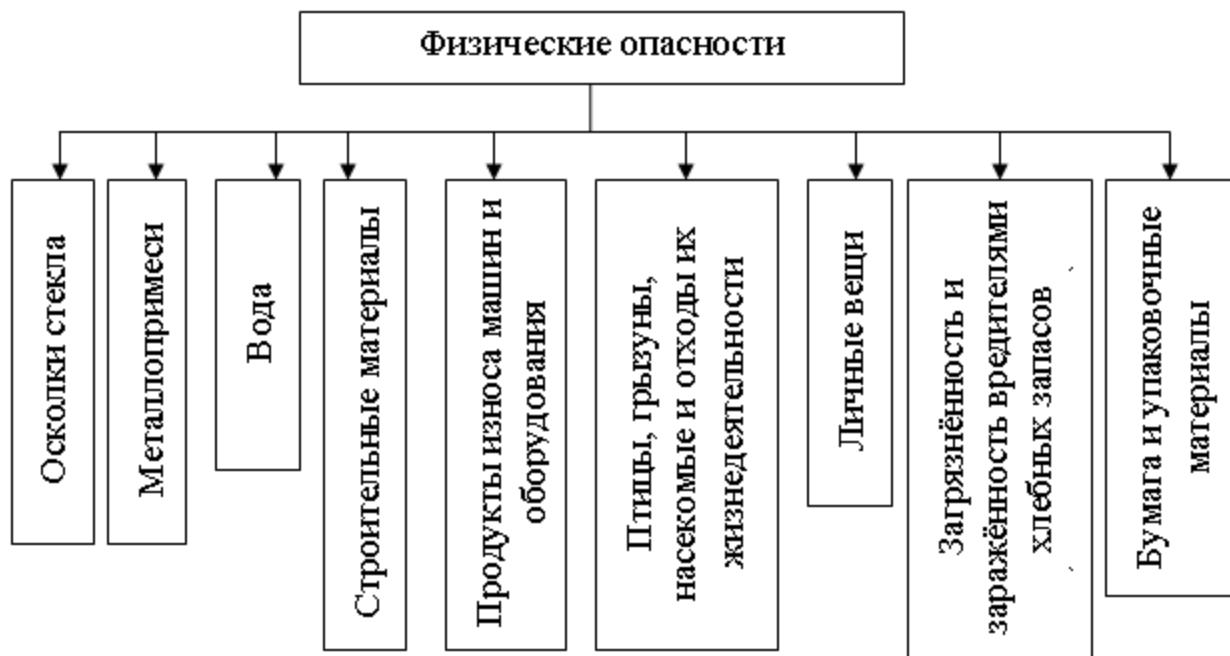
Источниками Химических опасных факторов могут быть:

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



Физические опасности:

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала (мелкие вредители (крысы, насекомые и т.д.), а также продукты их жизнедеятельности; посторонние попадания от персонала (ногти, волосы и т.д.); мелкие части оборудования (открутившиеся гайки, выпавшие болты и т.д.).



Анализ и оценка опасных факторов. Перечень опасных факторов.

Таблица №1

№	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
Микробиологические опасные факторы		
1.	Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ)	<p>Санитарно-показательные микроорганизмы. Учитываются при оценке санитарного состояния тары, оборудования и рук персонала. При оценке санитарного благополучия воды, сырья, вспомогательных материалов. Мезофильные микроорганизмы – группа микробов, температура роста которых находится в пределах 20-45 °С оптимальная температура 35-37 °С. Гибель микроорганизмов наступает при температуре 60-70 °С при часовой экспозиции.</p> <p>Аэробные микроорганизмы развиваются при наличии высокой концентрации свободного кислорода.</p> <p>Анаэробы факультативные–микроорганизмы, способные размножаться при доступе кислорода (аэробный) и без кислорода (анаэробный). Большинство патогенных и синегнойных микроорганизмов тел человека относятся к этой группе.</p>
2.	Бактерии группы кишечных палочек (колиформы) (БГКП)	БГКП – показатели санитарного состояния производства. Основные источники – вода, воздух, сырье и материалы, оборудование и коммуникации, возвратная тара, сточные воды, загрязненная обувь или одежда. Обитают на коже и в кишечнике человека. При повышенном содержании могут вызвать кишечную инфекцию, особую опасность могут представлять для детей и людей с ослабленным и пониженным иммунитетом.
3.	E.coli	Естественный обитатель кишечника человека и животных. Показатель свежего фекального загрязнения. При определенных условиях вызывает колибактериозы (острые кишечные инфекции).
4.	Salmonella (Сальмонеллы)	Входят в группу патогенных микроорганизмов. Заболеваемость людей сальмонеллезом продолжает оставаться высокой во всех странах мира. Источником сальмонеллезной инфекции для человека являются пищевые продукты, кантаминированные сальмонеллами. Одновременно это косвенный показатель присутствия других патогенов из группы грамотрицательных бактерий.
5.	Staphylococcus aureus	Устойчив к воздействию внешней среды. Вырабатывает термостойкий энтеротоксин и фермент, который свёртывает плазму крови; внешних признаков порчи обычно не вызывает. Является возбудителем гнойничковых и ряда других заболеваний. Источник

№	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
		заражения - недоброкачественное сырье; люди, больные воспалительными заболеваниями носоглотки или инфицированными ранами на коже.
6.	<i>Bacillus cereus</i>	Широко распространен в природе. Относительно крупные, устойчивые во внешней среде, термоустойчивые, спорообразующие палочки. Основная среда обитания – почва, растительные, животные, молочные продукты, кулинарные изделия, пищевые добавки. При содержании 10^6 и более клеток в 1г. продукта вызывают пищевые отравления.
7.	<i>Listeria monocytogenes</i>	Микроорганизмы рода <i>Listeria</i> представляют собой палочки с закругленными концами. Листерии широко распространены во внешней среде (в почве, растениях, фекалиях животных), живут в достаточно широком температурном диапазоне (3-45). Листерии – психрофилы, т.е. способны к активному размножению при низких температурах (4-10° С). <i>L.monocytogenes</i> обычно проникает в организм человека через кишечник. Листерииоз может приводить к гнойным менингитам, менингоэнцефалитам, сепсису, тяжелым хроническим заболеваниям, у беременных осложняется выкидышами.
8.	Бактерии рода <i>Proteus</i> (Протей)	Участвует в аэробных процессах гнилостного распада. При большом обсеменении продукта может вызвать пищевые токсикоинфекции.
9.	Бактерии рода <i>Enterococcus</i>	Второй, после БГКП, санитарно-показательный микроорганизм. Устойчив к низким и высоким температурам. При большом обсеменении вызывает прогоркание молочных продуктов
10.	Сульфитредуцирующие клостридии	Способны к спорообразованию, устойчивы к температурным воздействиям. Обязательным условием возникновения токсикоинфекций является накопление в пищевом продукте большого количества живых бактерий
11.	бактерии рода <i>Yersinia</i>	Относится к тому же семейству, что и <i>E.coli</i> и <i>Salmonella</i> . Это повсеместно распространенный микроорганизм. Он как <i>Listeria</i> , имеет способность к росту при низкой температуре, выделяет энтеротоксины. Основной источник патогенов типа <i>Yersinia</i> – это сырое молоко и вода. Массовые проявления связаны с этими источниками, а также с пастеризованным молоком.
12.	Дрожжи и плесени	Плесневые грибы, или плесень, - различные грибы, образующие ветвящиеся мицелии. Плесневые грибы распространены повсеместно. В основном обширные колонии вырастают в теплых влажных местах, питательных средах. Многие плесневые грибы вырабатывают антибиотики и микотоксины, угнетающие или токсично действующие на другие живые организмы. Дрожжи хорошо развиваются при температурах 5-10° С. В процессе жизнедеятельности метаболизируют компоненты пищевых продуктов, образуя собственные специфические конечные продукты метаболизма. При этом физические, химические и органолептические свойства продукта изменяются – продукт портится.

№	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
		.Процессы брожения, прогорания, поверхностного разложения происходят как при комнатной температуре, так и при холодильном хранении.
13.	V. parahaemolyticus	Распространен повсеместно, особенно в пресной и соленой морской воде. Заражение чаще происходит при употреблении сырых морских продуктов. В организме человека вызывает пищевые токсикоинфекции, протекающие по типу острых гастроэнтеритов, вызывает раневые инфекции.
14.	Трематоды (Cruptocotyle spp., гетерофиес, нанофиетус и др.)	Личинки способны развиваться в кишечнике человека в половозрелых гельминтов, вызывать соответствующие заболевания, которые могут сопровождаться аллергическими реакциями.

Таблица №2

№	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
Физические опасные факторы		
1.	Дерево, строительные материалы (цемент, песок, краска, мел, стружка, опилки)	Источники - деревянные предметы производственного оснащения, частицы деревянной тары, строительные работы. Могут присутствовать в сырье. Могут вызывать порезы рта и горла, вызывать удушье.
2.	Личные вещи персонала организации и посетителей, включая спецодежду	Пуговицы, кольца, серьги, другие мелкие вещи личного пользования, обрывки одноразовых перчаток, шапочек, бахил. Могут травмировать потребителя или нарушить работу желудочно-кишечного тракта или дыхательных путей.
3.	Остатки упаковочных материалов	Обрывки гофрокартона, этикеток, термоусадочной пленки, стрейч-пленки, мешков и др. Кусочки пластика. Могут травмировать потребителя или нарушить работу желудочно-кишечного тракта или дыхательных путей.
4.	Камни	Могут попасть в продукт с сырьевыми компонентами, из окружающей среды, с водой из скважин и водопроводов. Могут вызывать повреждения зубов или удушье, а острые - те же проблемы, что металл и стекло.
5.	Элементы технологического оснащения и продукты износа оборудования	Мелкие металлические части оборудования (гайки, винты, кусочки электропровода, продукты износа оборудования и т.д.). Могут травмировать потребителя или нарушить работу желудочно-кишечного тракта или дыхательных путей.
6.	Стекло и твердый пластик	Может присутствовать в сырье или попасть в продукт в процессе производства. Осколки (частицы) стеклянных градусников, электрических лампочек, окон, посуды, инвентаря, пластиковых колпаков на оборудовании и т.д. Могут травмировать потребителя или нарушить работу желудочно-кишечного тракта или дыхательных путей, вызвать порезы рта, привести к тяжелым последствиям.
7.	Загрязнение из окружающей среды	Пыль, семена деревьев и растений. Могут вызвать аллергическую реакцию

	предприятия	
8.	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, зараженность вредителями хлебных запасов	Эта группа характеризуется тем, что места их локализации и их экскременты труднодоступны и трудно обнаруживаемы, могут привести к отравлению. Вредители могут попасть в сырье при перевозках и хранении, при производстве продукции. Могут явиться источником биологической опасности.
9.	Части исходного продукта	Кости, чешуя. Могут травмировать потребителя или нарушить работу желудочно-кишечного тракта или дыхательных путей.

Таблица №3

№	Наименование опасного фактора	Краткая характеристика
Химические опасные факторы по сырью		
1.	Токсичные элементы:	<p>Токсичные элементы обладают высокой токсичностью, способны накапливаться в организме при длительном поступлении с пищевыми продуктами с отдаленными проявлениями действия. Токсичные элементы попадают в сырье и готовую продукцию из-за загрязнения окружающей среды, почвы, на которых выращивалось сырье, при использовании оборудования, инвентаря, инструментов и контейнеров, не соответствующих санитарным нормам, технологической воды, содержащей промышленные отходы, и т.п. Проявление действия на человека - головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возникновение рака.</p> <p>Свинец содержится в небольших количествах в продуктах питания в виде естественного компонента и в организме человека. Продолжительное ежедневное введение в организм 1 мг свинца приводит к развитию хронического отравления. Острые формы пищевых отравлений наблюдаются крайне редко и могут развиваться только при одновременном введении в организм свинца до 10 мг в сутки.</p> <p>Мышьяк содержится в небольших количествах в продуктах питания в виде естественного компонента, а также в органах и тканях человека. При повышенном содержании (около 15 мг/кг) может вызвать острые и хронические отравления, так как обладает кумулятивными свойствами, легко абсорбируется в желудочно-кишечном тракте, легких и кожи.</p> <p>Кадмий в небольших количествах присутствует в организме здорового человека. Является кумулятивным ядом (при накоплении). Способен накапливаться в организме в быстроразмножающихся клетках и изменять активность гормонов и ферментов.</p> <p>Ртуть обладает способностью накапливаться в организме человека. Проникнув в клетку, может включиться в структуру ДНК, что сказывается на наследственности человека. Ртуть изменяет свойства белков или инактивирует ряд жизненно важных ферментов, нарушает обмен веществ.</p>

2.	Радионуклиды	Радионуклиды- вещества, атомные ядра которых самопроизвольно распадаются с испусканием ионизирующих излучений. Влияние на человека - канцерогенны. Опасность внутреннего облучения обусловлено попаданием и накоплением радионуклидов в организм. Биологические эффекты воздействия таких веществ аналогичны внешнему облучению. Источник попадания – радиоактивные выбросы, сырье, готовая продукция.
3.	Гистамин	Гистамин образуется в результате жизнедеятельности некоторых бактерий, образующих энзим гиксидиндекарбоксилазу. Как только образуется энзим гиксидиндекарбоксилаза, он индуцирует образование гистамина, даже если бактерии уже неактивны. Токсин образуется чаще в результате порчи продукта при длительном хранении продукции при относительно низкой температуре. Образование гистамина характерно для отдельных видов рыб - тунца, скумбрии, лосося, сельди. Гистамин вызывает отравления, аллергические реакции.
4.	Нитрозамины	Нитрозамины являются высокотоксичными соединениями. При попадании в организм они поражают печень, вызывают кровоизлияния, конвульсии, могут привести к коме. Большая часть нитрозаминов обладает сильным канцерогенным действием даже при однократном действии, проявляют мутагенные свойства. Напротив, N-нитрозо-N-метилмочевина обладает противоопухолевой активностью.
5.	Пестициды	Пестициды – яды прямого действия, используемые для борьбы с вредителями и болезнями растений и животных, сорными растениями, вредителями сельскохозяйственной продукции. В готовую продукцию попадают через сырье, технологическую воду. Длительное потребление человеком продуктов, содержащих пестициды в дозах, незначительно превышающих предельно допустимые концентрации, может оказать вредное воздействие на его организм, выражающееся в виде хронических отравлений. Влияние на человека – канцерогенное, мутагенное, кумулятивное воздействие.
6.	Полихлорированные бифенилы	Сложная смесь дифенилов, имеющих разную степень хлорирования. Признаками отравления являются: похудание, пигментация ногтей, головная боль, воспаление слизистой, увеличение лимфоузлов, дегенеративные изменения печени, нервной системы.
7.	Бензапирен	Токсичное вещество, канцероген.
8.	Пищевые добавки	Консервант бензойно-кислый натрий. Е 211 – кристаллический порошок, консервирующее действие проявляется в кислой среде (рН<5). Подавляет жизнедеятельность гнилостных бактерий и дрожжей, менее интенсивно действует на масляно-уксусные, молочнокислые бактерии и плесени. Добавляют в концентрации 0,1%.

		Сорбиновая кислота Консервант. Токсическое действие при превышении пределов.
9.	ГМИ (генетически модифицированные источники)	Продукты растениеводства, микроорганизмы из ГМИ. Влияние на человека – мутагены
10.	Продукты вторичного окисления жира	Альдегиды, кетоны, метилкетоны, свободные жирные кислоты с короткой цепью. Неблагоприятные органолептические показатели – привкус горечи, прогорклый запах. При значительном содержании возможны отравления.
11.	Остаточные количества моющих и дезинфицирующих средств (хлорсодержащие, щелочные и кислотные дезсредства и моющие средства)	Моющие и дезинфицирующие средства содержат активные компоненты, остатки которых при проведении мойки оборудования могут попадать в продукт (Активным веществом считается тот элемент, который обеспечивает дезинфицирующее действие средства). Могут вызывать ожоги желудочно-кишечного тракта разной степени тяжести и привести к химическому отравлению.
12.	Химические опасности, связанные с упаковочными материалами	Источник - миграция химических веществ из упаковочных материалов, контактирующих с продуктом. Риск для человека – токсичны, канцерогены. Влияние на человека – головная боль, потеря внимания, поражение дыхательных путей и тканей желудочно-кишечного тракта, возбудитель раковых опухолей.

Перечень идентифицированных опасных факторов при производстве пищевой продукции и установленных мер контроля.

В рамках системы ХАССП осуществляется контроль следующих опасных факторов с анализом риска при приготовлении и потреблении блюд на пищеблоке.

№№ пп	Стадия процесса	Опасность и её источник	Контрольные мероприятия	Оценка риска	Контрольно-критическая точка
1.	Формирование ассортиментного перечня продукции	Биологическая: -эпидемиологически опасные блюда, -поступление запрещенного сырья, недоброкачественного сырья Финансовая	-Договора с поставщиками -Пересмотр договоров -Управление поставками -Анализ и корректировка меню	При выполнении контрольных и плановых мероприятий – риск не велик	Контрольно-критическая точка (ККТ) не устанавливается. Основная задача – получить нужный объем доброкачественных

		-Завышенная ценовая политика, -ненужный объем поступающего сырья			товаров по привлекательной цене.
2.	Поступление продуктов на склад	Биологическое загрязнение патогенными м/о -нарушение целостности упаковки, -нарушение условий транспортировки -поставка продукции не в таре производителя Химическое: -с/х пестициды Физическое: -грызуны, жучки, примеси	-Входной контроль в соответствии с «Программой производственного контроля поступающего сырья продуктов питания» -Управление поставками -Визуальный осмотр транспорта поставщика (Требования к перевозке и приему пищевых продуктов)	При выполнении входного контроля и Правильной работе с Поставщиками степень риска не велика.	Контроль производится в рамках программы производственного контроля. Можно установить (ККТ) на входящем контроле поступающего сырья
3.	Хранение продуктов на складе	Биологическое: -при нарушениях условий хранения (нарушение температурного режима, товарное соседство и т.д.) -рост патогенных м/о -повреждение продуктов жучками, грызунами и т.д. Химическое -загрязнение дезинфектантом -моющим средством	Правильное хранение и контроль за микроклиматом на складе и холодильном оборудовании согласно «Требований к условиям хранения. Обслуживание и настройка работы холодильного оборудования -своевременная дезинфекция и размораживание холодильников. -дератизация и проведение генеральных уборок кладовой. Соблюдение личной гигиены. -выполнение мероприятий по	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствия высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)

			предотвращению проникновения грызунов и т.д.		
4.	Подготовка посуды и инвентаря	<p>Механическая: -сколы, острые края, опасность порезов</p> <p>Биологическая: -загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическая: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	-Соблюдение требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде - Санитарное содержание помещения пищеблока.	При выполнении нормативов степень риска не высока	Контрольную точку (ККТ) можно не ставить
5.	Кулинарная обработка	<p>Биологическое: -загрязнение патогенными м/о и их рост</p> <p>Химическое: -загрязнение моющими средствами, дезинфектантом</p>	<p>-Соблюдение технологии приготовления (работа по технологическим картам)</p> <p>-Своевременное обслуживание и ремонт технологического оборудования.</p> <p>-Тщательная обработка до полного смывания моющего средства дезинфектанта.</p> <p>-Соблюдение поточности производства.</p> <p>-Соблюдение личной гигиены</p>	Степень риска высокая. Вероятность наступления последствий высокая	Установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
6.	Реализация (раздача)	Биологическая: -при нарушении технологии приготовления;	<p>-Снятие проб готовых блюд</p> <p>-Органолептическая оценка</p> <p>-Соблюдение правил подачи готовых блюд.</p>	Степень риска не высокая.	Можно установить Контрольно-критическую точку (ККТ)
7.	Прием пищи	Биологическое	-Соблюдение правил	Степень	Контрольно-

		-загрязнение и их рост	доставки до раздачи. -Соблюдение личной гигиены.	риска не высока при соблюдении всех правил внутреннего распорядка	критическую точку (ККТ) можно не устанавливать
--	--	------------------------	--------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------

**Перечень критических контрольных точек процесса
Производства (изготовления) – параметров технологических
операций процесса производства пищевой продукции; параметров
(показателей) безопасности.**

№№ пп	ККТ Технологической операции	Номер ККТ	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответствен- ный	Документация
1.	Приемка сырья, входной контроль за качеством и безопасностью упаковочного материала	ККП 1	<ul style="list-style-type: none"> - контроль наличия товаросопроводительных документов; - контроль принадлежности продукции к партии, указанной в товарно-сопроводительном документе; - контроль маркировки поступающей продукции, в т.ч. срока годности продукции; - контроль температуры охлажденного сырья; - визуальный осмотр замороженного и другой поступающей продукции, в том числе за отсутствием признаков порчи продукции; - контроль наличия личной медицинской книжки у водителя (экспедитора); - отметками о своевременном прохождении медицинских осмотров - использование специально предназначенного или специально оборудованного транспортного средства; - своевременное проведение дезинфекции автотранспорта; - соблюдение правил товарного соседства при транспортировке пищевых продуктов; - соблюдение температурных условий транспортировки для каждого вида пищевых продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> -ТТК на продукцию, рецептуры сертификаты, декларации, ветеринарные свидетельства. -целостность упаковки. -соответствие маркировки продукции заявленной в сопроводительных документах. -сроки годности и даты изготовления. 	Кладовщик	<ul style="list-style-type: none"> -Товарно-транспортные накладные. - Счет-фактуры -Декларации Таможенного союза (евразийского союза) на получаемую продукцию. - Ветеринарное свидетельство на продукцию, подлежащую вет. контролю (сырье). - Личная медицинская книжка водителя (экспедитора). Документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов питания. Органолептическая оценка поступающего сырья

2.	Хранение поступающего пищевого сырья	ККП 2	<p>-контроль за соблюдением условий хранения продуктов, указанных на упаковках;</p> <p>-обеспечение складских помещений измерительными приборами (термометры, психрометры)</p> <p>-контроль за соблюдением правил товарного соседства (зонирования полок, стеллажей, полок холодильного оборудования с выделением отдельной зоны для каждого вида продукции.</p> <p>-разделение продукции производится по видам: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.), хлеб, мясные, рыбные, молочно-жировые, гастрономические, овощи и фрукты;</p> <p>-оценка загруженности помещений, в т.ч. соотношение объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся продуктов; -контроль за состоянием упаковочного и вспомогательного материалов (отсутствие загрязненной тары и нарушений целостности упаковки, наличие этикеток или листов- вкладышей);</p> <p>-контроль за сохранностью маркировочных ярлыков каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции до полного использования продукта</p>	<p>-Температура и влажность;</p> <p>-Чистота оборудования и помещения;</p> <p>-Содержание склада;</p> <p>-Исправность холодильного оборудования</p>	Кладовщик	<p>Журнал регистрации микроклимата в складах,</p> <p>Журнал регистрации температурного режима холодильного оборудования; -</p> <p>Маркировочные ярлыки;</p>
----	--------------------------------------	-------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3.	Кулинарная обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	ККП 3	<ul style="list-style-type: none"> -контроль за соблюдением технологического процесса приготовления пищевой продукции кулинарных изделий в соответствии действующей нормативной и технической документации; -контроль за поточностью технологических процессов (от сырой до готовой продукции). -использование разделочного оборудования инвентаря отдельно для сырой и готовой продукции; - контроль за режимами обработки сырья (мытьё, разделка); - контроль за работой бактерицидных ламп; 	<p>Исправность оборудования пищеблока;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Наличие ТТК, рецептурного справочника; -Выполнение правил и требований технологического процесса производства и изготовления кулинарных изделий -Обеспечение цеха для изготовления холодных закусок в цехах и на участках по порционированию блюд бактерицидными лампами 	Повар	<p>Журнал тех. контроля оборудования;</p> <p>Сборник рецептур;</p> <p>Технологические карты;</p> <p>Журнал регистрации работы бактерицидных ламп.</p>
4.	Содержание производственных и подсобных помещений	КПП 4	<ul style="list-style-type: none"> -контроль своевременности и качества проведения генеральной уборки; -контроль за санитарным содержанием производственных и бытовых помещений, оборудования, инвентаря; -контроль за периодичностью и эффективностью проведения дератизационных и дезинсекционных мероприятий; -контроль за режимами мытья технологического оборудования, кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды; -контроль за обеспеченностью уборочным инвентарем, разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами, условиями их хранения; -контроль за наличием промаркированного уборочного инвентаря, отдельного для различных помещений, использованием его по назначению, правильностью его хранения; -обеспечение условий хранения уборочного инвентаря (специально-выделенного места, помещения) 	<ul style="list-style-type: none"> -обеспечение горячей и холодной водой все производственные помещения; -обеспечение разрешенными моющими и дезинфицирующими средствами; -обеспечение в достаточном количестве ветошью, для мытья оборудования, инвентаря, посуды (кроме губчатого материала); 	Повар, кухонный работник, уборщик	<p>Акты о проведении дератизационных и дезинсекционных работ по договору с со спец, организацией;</p> <p>Инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p>
5.	Реализация готовой продукции	ККП 5	<ul style="list-style-type: none"> -Снятие проб готовых блюд, органолептическая оценка 	<ul style="list-style-type: none"> -соответствие готовой продукции требованиям ТТК -контроль за режимами и сроками хранения готовой продукции на раздаче 	Повар	Журнал бракеража готовой продукции

Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках.

№№ пп	ККТ Технологической операции	Мероприятия контроля	Что контролируется	Ответственный
1.	Приемка сырья и упаковочного материала	-Сопроводительная документация; -Целостность упаковки; -Срок годности	Соответствие Не нарушена Соответствие	Кладовщик
2.	Хранение Поступающего пищевого сырья	-Температура и влажность; -Чистота оборудования и помещения; -Содержание склада; -Техническое состояние Оборудования.	Температурный режим и влажность; Санитарная обработка; Не соответствие инвентаря; Неисправность оборудования	Повара
3.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	-Чистота оборудования и помещений пищеблока; -Техническое состояние оборудования; -Выполнение требований ТТК, рецептур	Санитарная обработка; Исправность оборудования; Соответствие требованиям ТТК, рецептур	Повара
4.	Реализации готовой продукции	Соответствие готовой продукции требованиям ТТК и рецептур и 10 дневному меню	Соответствие	Повара

Для каждой критической точки разработана система мониторинга для проведения в плановом порядке наблюдений и измерений, необходимых для своевременного обнаружения нарушений критических пределов и реализации соответствующих предупредительных или корректирующих воздействий (наладок процесса). Периодичность процедур мониторинга должна обеспечивать отсутствие недопустимого риска.

Система мониторинга (порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления)).

№№ пп	ККТ технологической операции	Мероприятие мониторинга	Периодичность
1.	Хранение поступающего пищевого сырья.	Контроль за сроками годности продукции	регулярно
		Контроль за Температурным режимом в складских помещениях и в холодильном оборудовании.	регулярно
		Проверка технического состояния оборудования	в соответствии с требованиями технического паспорта на оборудование
		Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока и кладовой	ежедневно
2.	Обработка и переработка пищевого сырья, термообработка при приготовлении	Контроль личной Гигиены персонала	ежедневно
		Контроль за соблюдением санитарных норм Журнал учета включения бактерицидной лампы в помещении пищеблока	ежедневно
3	Реализация готовой продукции	Органолептическая оценка готовой пищевой продукции	перед каждой выдачей
4.		Контроль реализации готовой продукции	ежедневно

Перечень мероприятий, проведение которых необходимо для контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий:

№ п/п	Наименование мероприятий	Периодичность
1.	Проверка температуры воздуха внутри холодильного оборудования.	Ежедневно
2.	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их использования.	Постоянно
3.	Проверка сроков прохождения сотрудниками гигиенической подготовки, аттестации, медицинских осмотров и исследований, проведения профилактических прививок	Постоянно
4.	Выявление сотрудников с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей, инфекционными заболеваниями, отстранение их от работы, направление на лечение	Ежедневно
5.	Проверка наличия необходимой сопроводительной документации, подтверждающей безопасность и качество поступающих на предприятие инвентаря, оборудования, тары, моющих и дезинфицирующих средств, упаковочного материала	Постоянно
6.	Проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих в организацию – документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.	Постоянно
7.	Органолептическая оценка качества блюд и кулинарных изделий	Ежедневно
8.	Контроль за выполнением 10-ти дневного меню	Ежедневно
8.	Организация проведения лабораторных исследований блюд и кулинарных изделий, воды, воздуха рабочей зоны, измерения параметров физических факторов в аккредитованной лаборатории	В соответствии с программой
9.	Подготовка сведений в меню о пищевой ценности блюд и кулинарных изделий: калорийность, содержание белков, жиров, углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов и составе (в том числе наименование использованных в процессе изготовления пищевых добавок)	Постоянно
10.	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	Постоянно

11.	Организация работ по дератизации и дезинсекции	Ежемесячно
-----	------------------------------------------------	------------

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений и меры по их устранению.

№№	КПП технологической операции	Отклонение значений показателей	Действия ответственного лица и меры по устранению
1.	Приемка сырья, упаковочного материала	Отказ поставщика о предоставлении соответствующей сопроводительной документации	Информирование руководства, замена поставщика пищевых продуктов
		Составление кладовщиком акта о неудовлетворительном санитарном состоянии транспорта поставщика при приемке пищевых продуктов	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат поставщику недоброкачественных продуктов с оформлением акта.
		Составление акта о некачественном пищевом продукте, обнаруженном в процессе приемки	Информирование руководства, возврат пищевых продуктов поставщику
		Нарушение правил и срок заполнения журнала бракеража	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, увеличение периодичности проверки документации
2.	Хранение поступающего пищевого сырья	Нарушение правил и срок заполнения журнала температурного режима	Информирование руководства, Административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
		Обнаружение неисправного оборудования	Информирование руководства, ремонт оборудования
		Обнаружение несоответствующего инвентаря	Информирование руководства, замена инвентаря
		Обнаружение факта нарушения санитарной обработки помещений и оборудования пищеблока	Информирование руководства, административное взыскание с ответственного сотрудника, уменьшение периодичности проверки документации
3.	Обработка и переработка, термообработка при приготовлении	Обнаружение сотрудниками пищеблока несоответствия органолептических показателей поступающих пищевых продуктов в процессе приготовления блюд.	Информирование руководства, замена меню, возврат пищевых продуктов, аудит поставщиков

4.	Выдача готовой продукции	Обнаружение несоответствия готового блюда органолептическим показателям	Информирование руководства, административное взыскание с Ответственного сотрудника, замена блюда
----	--------------------------	-------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------

Аварийные ситуации и меры по их устранению

№№ пп	Аварийная ситуация	Меры по устранению
1.	Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля.	Устранение факторов, повлекших за собой результаты.
2.	Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд	Внутреннее расследование причин. Карантинные мероприятия. Дополнительные мероприятия по дезинфекции. Проведение лабораторного исследования
3.	Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов.	Приостановление деятельности организации. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Дополнительные санитарные мероприятия.
4.	Неисправность сетей водоснабжения	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
5.	Неисправность сетей канализации	Приостановление деятельности организации. Дополнительные санитарные мероприятия.
6.	Неисправность холодильного оборудования	Ремонт оборудования. Ревизия хранившихся пищевых продуктов. Внесение изменений в меню. Дополнительные санитарные мероприятия.

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

Мед.осмотр персонала проводится в соответствии с Приказом МЗ РФ №29н от 28 января 2021 г. «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».

№№ пп	Наименование должностей
1.	Диетическая медицинская сестра
2.	Повара
3.	Кухонные работники
4.	Уборщик служебных помещений
5.	Кладовщик

Работники кафе, занимающие должности, указанные в таблице, проходят следующие медицинские осмотры, обследования:

Наименование осмотров, обследований	Кратность обследований:
Осмотр терапевтом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Осмотр дерматовенерологом	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раза в год
Исследование крови на сифилис	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Мазки на гонорею	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Флюорография	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год
Серологическое обследование на брюшной тиф	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид.показаниям
Исследования на носительство кишечных инфекций.	При поступлении на работу, в дальнейшем по эпид.показаниям
Исследование на носительство яиц гельминтов.	При поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год

Координатор ППК по ХАССП

Директор МКОУ СКШ № 9

А.К.Поставная

Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

№№ пп	Исследуемые объекты	Определяемые показатели	Количество проб, периодичность лабораторных исследований
1.	Блюда из мяса, птицы, рыбы (выборочно)	Определение эффективности тепловой обработки. Микробиологические показатели.	2 пробы 1 раз в 6 месяцев на каждом объекте
2.	Гарниры (выборочно)	Микробиологические показатели	2 пробы 1 раз в 6 месяцев на каждом объекте
3.	Салаты с заправками (выборочно)	Микробиологические показатели	2 пробы 1 раз в 6 месяцев на каждом объекте
4.	Напитки собственного изготовления (выборочно)	Микробиологические показатели	2 пробы 1 раз в 6 месяцев на каждом объекте
5.	Смывы с инвентаря, рук, оборудования и санитарной одежды	БГКП (при обороте готовой продукции)	по 10 смывов 2 раза в год
6.	Вода питьевая	микробиологические показатели в соответствии с главой III, таблицы 3.5; СанПиН 1.2.3685 – 21	2 пробы 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
7.	Рабочие места (выборочно)	Уровень шума при работе холодильного и технологического оборудования	2 измерения 1 раз в год и после проведения ремонтных работ
8.	Рабочие места (выборочно)	Освещенность	10 измерений 1 раз в год
9.	Производственные помещения	Микроклимат	По 10 точек 2 раза в год (теплый период, холодный период)

Микробиологические исследования кулинарные исследования проводить на соответствие требования приложения 1, приложения 2 п 1.8. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».

Этапы многоступенчатого контроля сырья, полуфабрикатов, технологического процесса и готовой продукции с предупреждающими действиями при несоответствии.

№№ пп	Наименование этапа многоступенчатого контроля	Контрольные критические точки/ исполнители	Определяемые показатели	Оформление результатов	Предупреждающие действия в случае несоответствия	Ответственный за организацию контроля
1.	Входной контроль показателей и безопасности каждой партии поступающей пищевой продукции (контроль начинается с поступления продукции питания на склад столовой): 1.1.Контроль соблюдения санитарно-гигиенического режима при транспортировке сырья.	осмотр транспорта, спецодежды, санит. книжки водителя	Соблюдение санитарных норма и правил при транспортировке пищевых продуктов		Проведение санобработки транспорта	индивидуальный предприниматель, зав. производством
	1.2.Контроль сырья, вспомогательных материалов, инвентаря, упаковочного материала, производственной тары, посуды.	-приемка сырья; -приемка вспомогательных материалов, инвентаря, упаковочного материала, производственной тары, посуды, приборов Исполнители: повар.	1. Требования к упаковке и маркировке: -соответствие видов и наименований поступающей пищевой продукции маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации; -соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации; государственных стандартов (объем	Акт входного контроля на соответствие продуктов питания требованиям и стандартам. Приостановка приемки сырья	Приостановка приемки сырья, информирование руководства, возврат на склад предприятия или поставщику	индивидуальный предприниматель, зав. производством

			<p>информации, наличие текста на русском языке и т.д.).</p> <p>2, Качество и безопасность поставляемого сырья подтверждаются всеми необходимыми сопроводительными документами: ветеринарным сертификатом, сертификатом происхождения или ветеринарным свидетельством (сырье подвергается входному контролю со стороны специалистов производственной лаборатории и Госветинспекции), а также удостоверением качества и декларацией соответствия.</p>			
2.	<p>Промежуточный контроль –Оперативный технологический контроль продукции на определенных этапах производственной цепочки</p> <p>2.1.Контроль за соблюдением рецептуры и технологии</p> <p>2.2.Контроль на этапе технологических процессов производства пищевых</p>	<p>1 Полуфабрикаты мясные, рыбные, овощные, мучные, тесто, фарши</p> <p>2.Кулинарные изделия из мяса, рыбы, птицы</p> <p>3.Супы, гарниры, соусы, холодные</p>	<p>2.1.Соблюдение рецептуры, технологии</p> <p>2.2.Соблюдение норм закладки сырья, соблюдение температурного режима при приготовлении и отпуске блюд</p> <p>2.3.Соблюдение СанПиН 2.3/2.4.3590-20 при</p>	<p>Бракеражный журнал, органолептическая оценка</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины несоответствия и ее устранение</p>	<p>зав. производством повара, пекаря</p>

	<p>продуктов</p> <p>2.3.Контроль качества полуфабрикатов</p> <p>2.4.Контроль готовой продукции (органолептический и на соответствие требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов»</p>	<p>блюда и закуски, сладкие блюда, напитки</p> <p>4.Мучные кулинарные изделия (собственная выпечка)"</p> <p>5.Готовая кулинарная продукция</p> <p>6.Свежие овощи, картофель, фрукты, ягоды</p> <p>7. Вода питьевая</p> <p>Исполнители: повар.</p>	<p>приготовлении, порционировании, раздаче кулинарных изделий и готовой пищи.</p> <p>2.5 Вода: Микробиологические показатели Химические показатели,</p>			
3.	<p>Контроль санитарно-гигиенического состояния производства в производственных цехах пищеблока:</p> <ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил личной гигиены, -санитарных правил норм, -качества мойки и дезинфекции технологического оборудования, инвентаря, тары, стен, пола. <p>В целом вся внутренняя политика направлена на формирование у каждого работника ответственности за качество и безопасность выпускаемой продукции.</p>	<p>3.1 Санитарное состояние:</p> <ul style="list-style-type: none"> -спец, одежды, -цеха, оборудования, инвентаря, тары, посуды, -помещений, оборудования, -инвентаря, столовой и кухонной посуды <p>Исполнители: повар, директор</p>	<p>3.1.Наличие графиков генеральной уборки помещений</p> <p>3.2 Обеспечение пищеблока ультрафиолетовыми бактерицидными лампами</p> <p>3.3.Проведение санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря в соответствии с требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20</p> <p>3.4.Соответствие маркировки оборудования и кухонного инвентаря</p> <p>Осмотр работников</p>	<p>Гигиенический журнал работников пищеблока Санитарные книжки</p>	<p>Приостановка процесса, информирование руководства, установление причины не соответствия и ее устранение</p>	<p>индивидуальный предприниматель, зав. производством</p>

			пищеблока, Соблюдение графика прохождения медосмотров работниками пищеблока и санитарного гигиенического обучения.			
4.	Контроль эффективности работы: -холодильного, -технологического оборудования, -инженерных сооружений и коммуникаций	4.1. Холодильное, технологическое оборудование Исполнители: повар.	4.2 Утренний обход с целью проверки исправности технологического оборудования, готовности цехов пищеблоков, столовой к безопасному приему пищи.	Учет Аварийных ситуаций, нарушений технологических процессов	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	индивидуальный предприниматель, зав. производством
5.	Контроль температурно- влажностных режимов хранения продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов	Система механической приточно- вытяжной вентиляции Режим хранения. Исполнители: повар.	Ежедневно	Журнал по соблюдению температурного режима работы холодильного оборудования	Информирование руководства, проведение ремонтных работ	, зав. производством повара
6	Контроль за соблюдением условий труда работающих и ведением принятого документооборота	Выборочно рабочие места Исполнители: директор	Ежедневно Наличие чистой спецодежды работников Соблюдение температурного режима в помещениях пищеблока Составление штатного расписания пищеблоков исходя из количества посетителей кафе. Соблюдение охраны труда, аттестация рабочих	Штатное расписание	Информирование руководства, проведение ремонтных работ. Разработка и внедрение доп. мероприятий по оздоровлению условий труда и нормативно правовых актов	индивидуальный предприниматель, зав. производством

			мест. Наличие медицинской аптечки			
--	--	--	-----------------------------------------	--	--	--

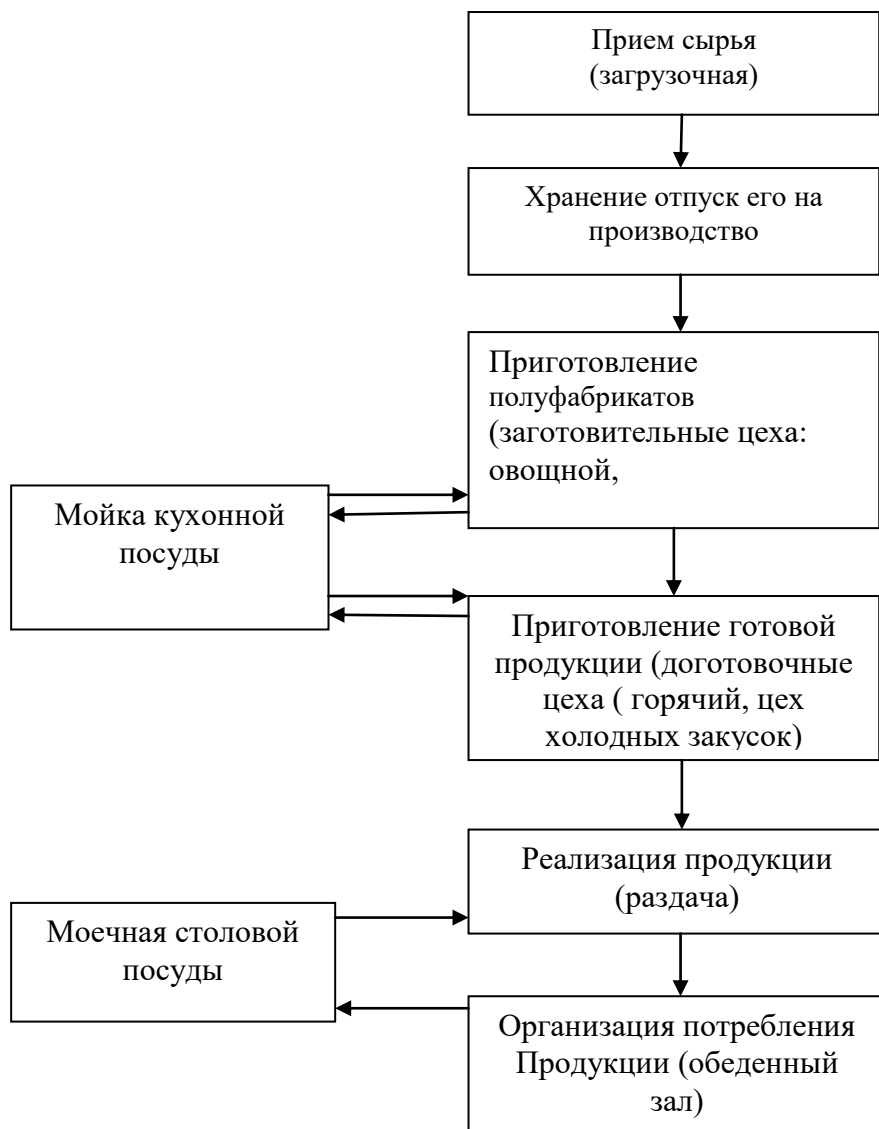
При выявлении нарушений на этапах многоступенчатого контроля необходимо усилить критические контрольные точки и сконцентрировать усилия работников в наиболее опасных участках производства питания

Координатор ППК по ХАССП

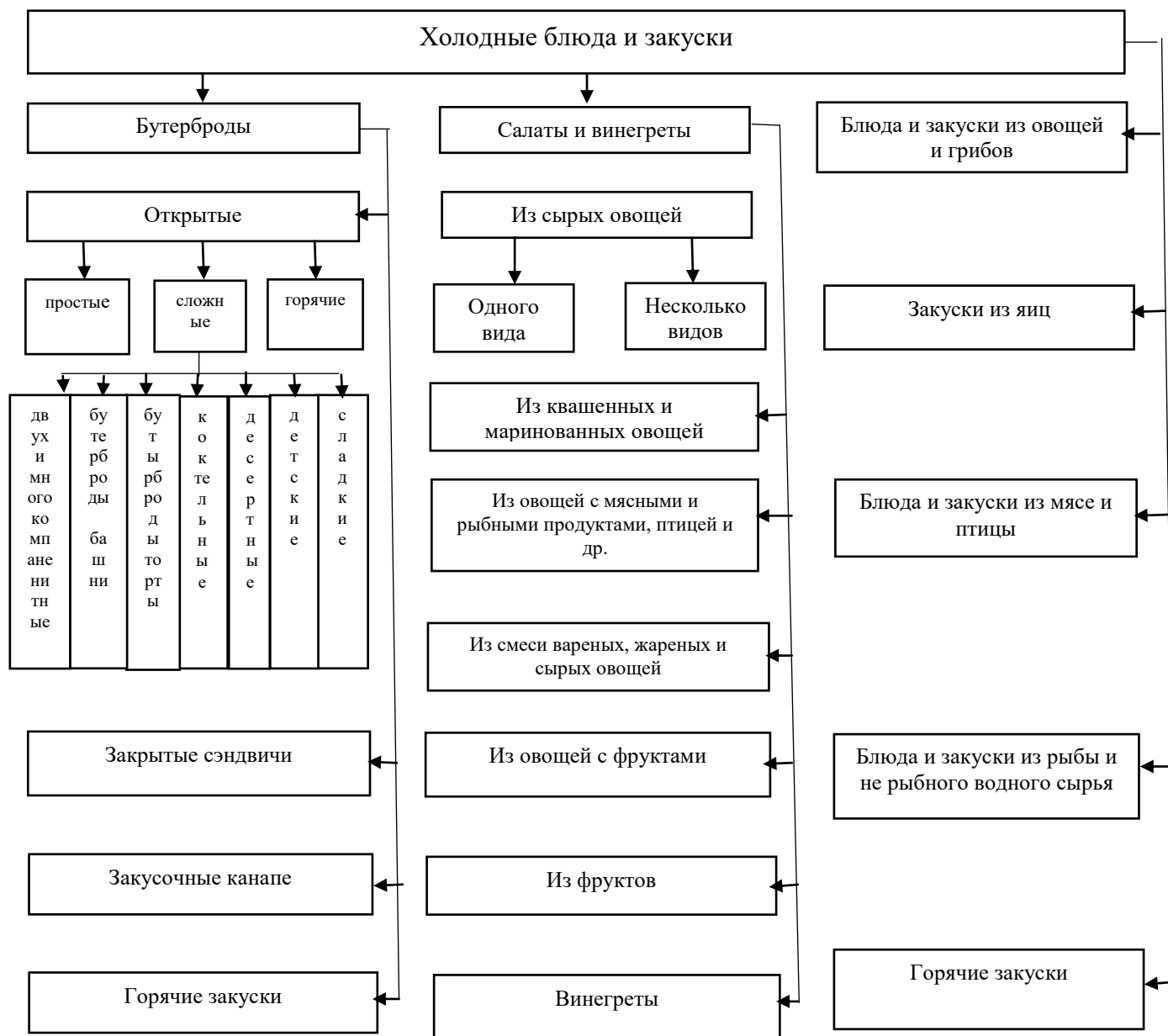
Директор МКОУ СКШ № 9

А.К.Поставная

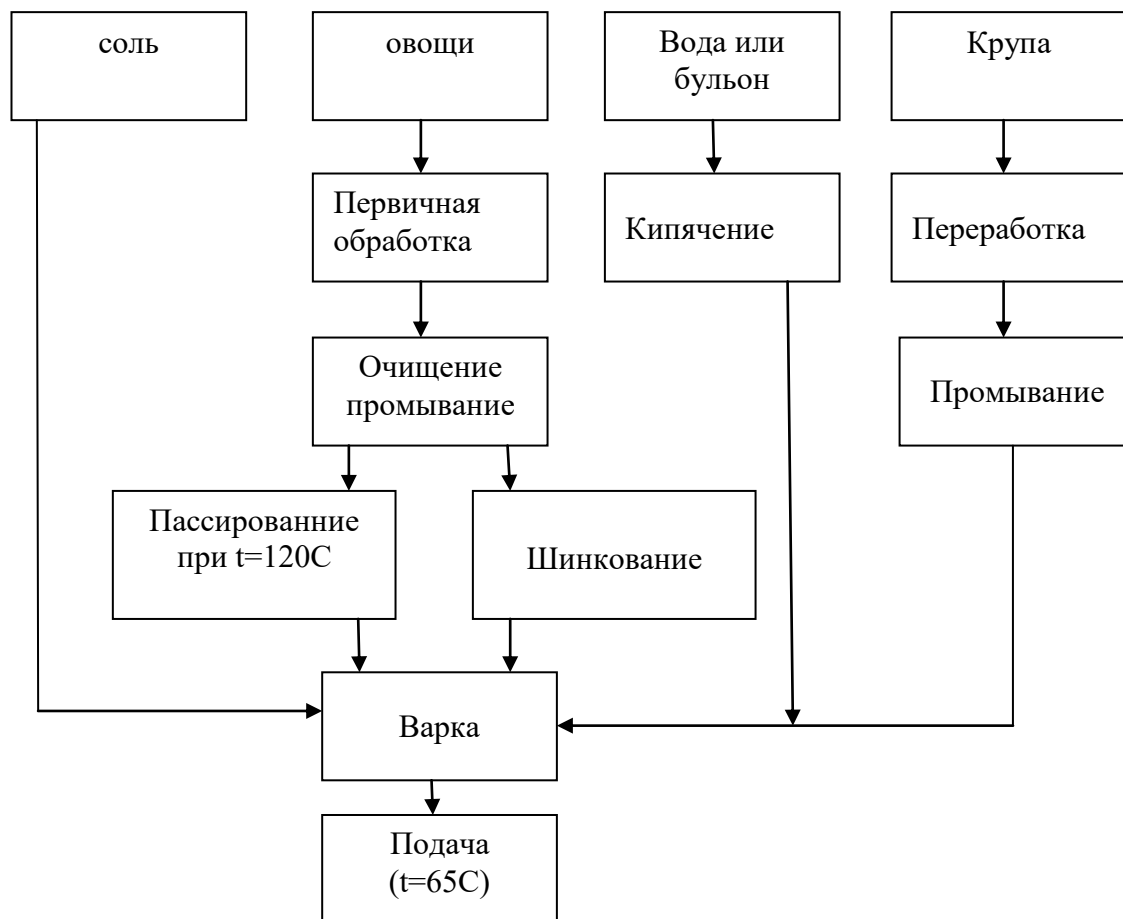
**Блок-схема
технологического процесса предприятия общественного питания.**



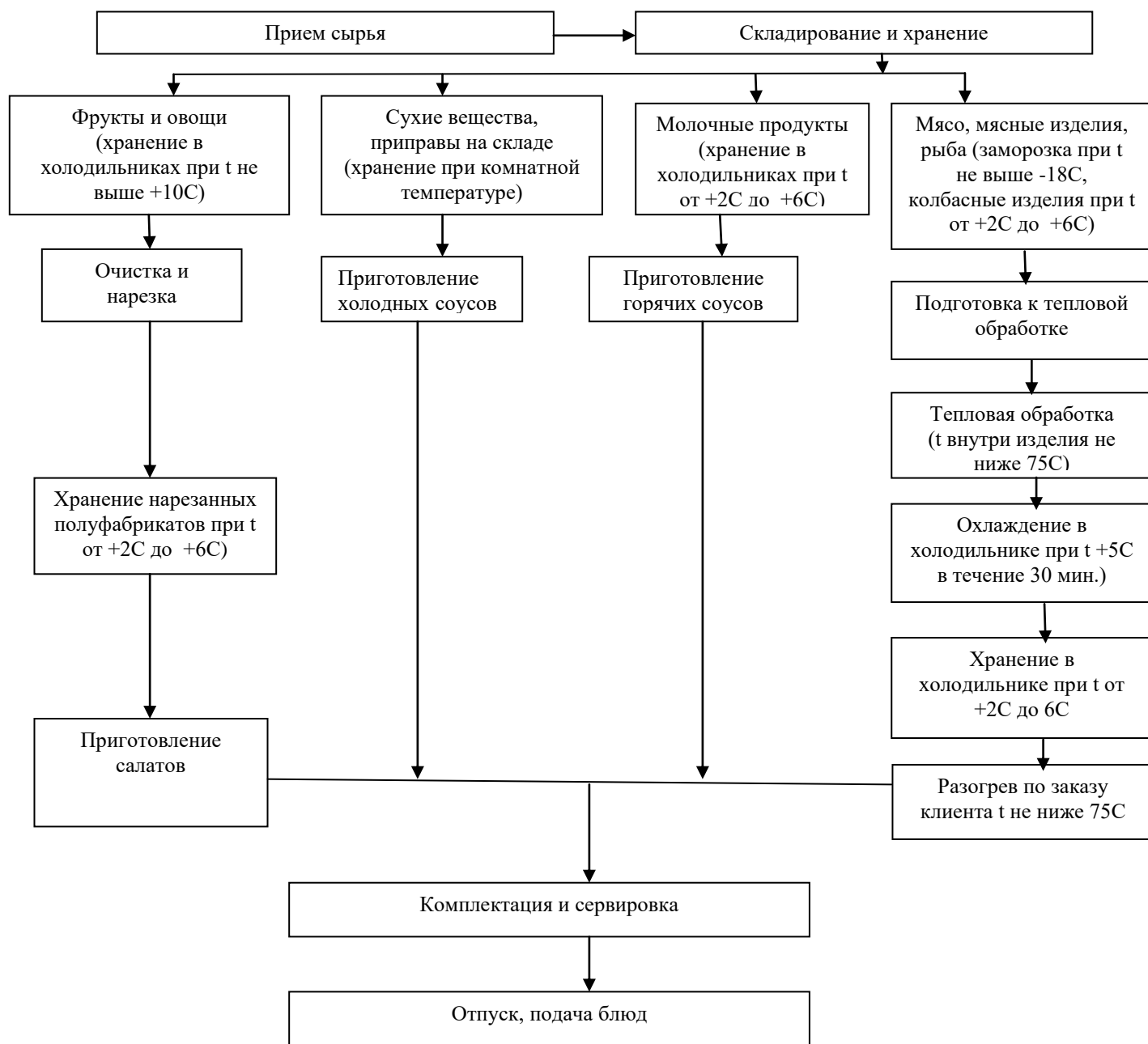
**Блок-схема
технологического процесса приготовления
холодных блюд и закусок**



**Блок-схема
технологического процесса приготовления первых блюд.**

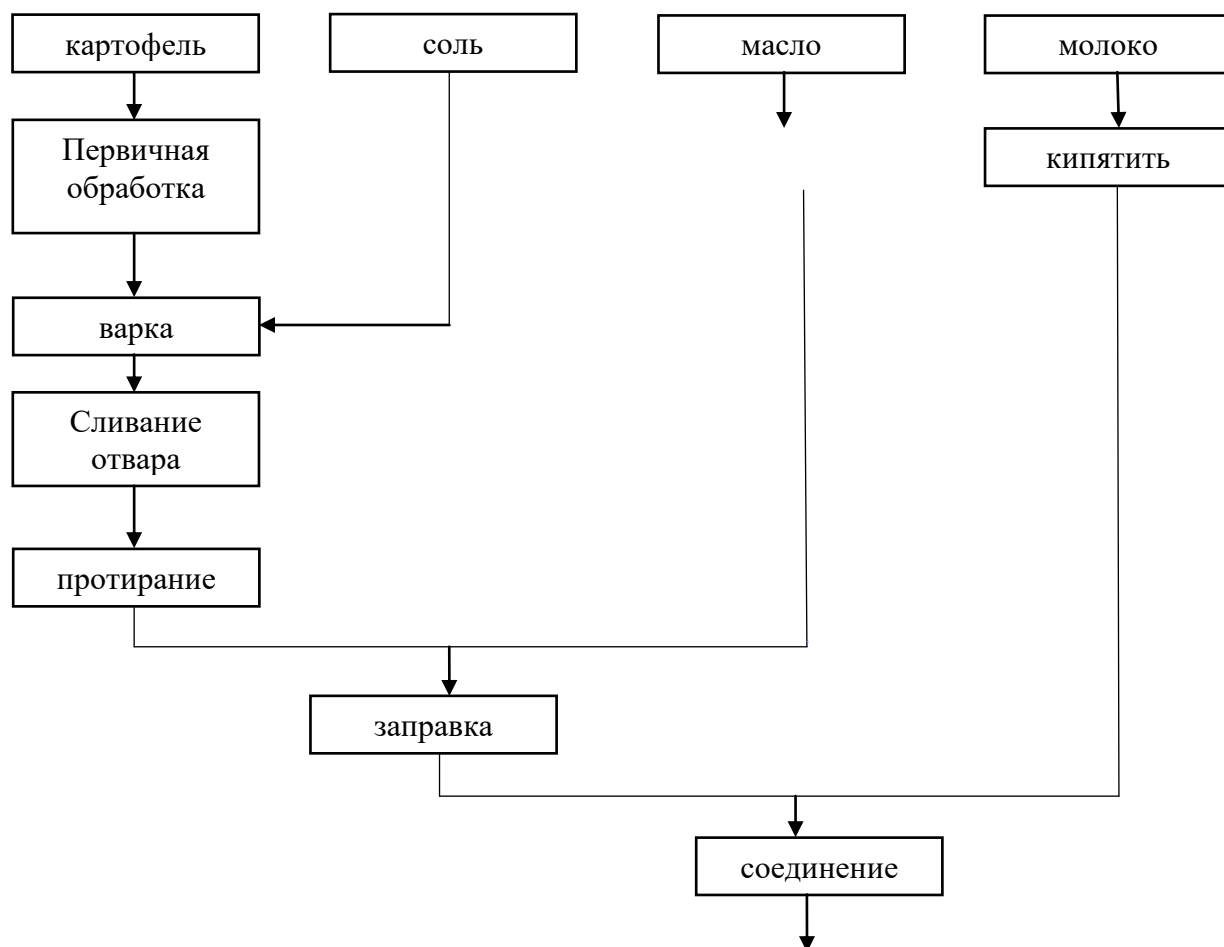


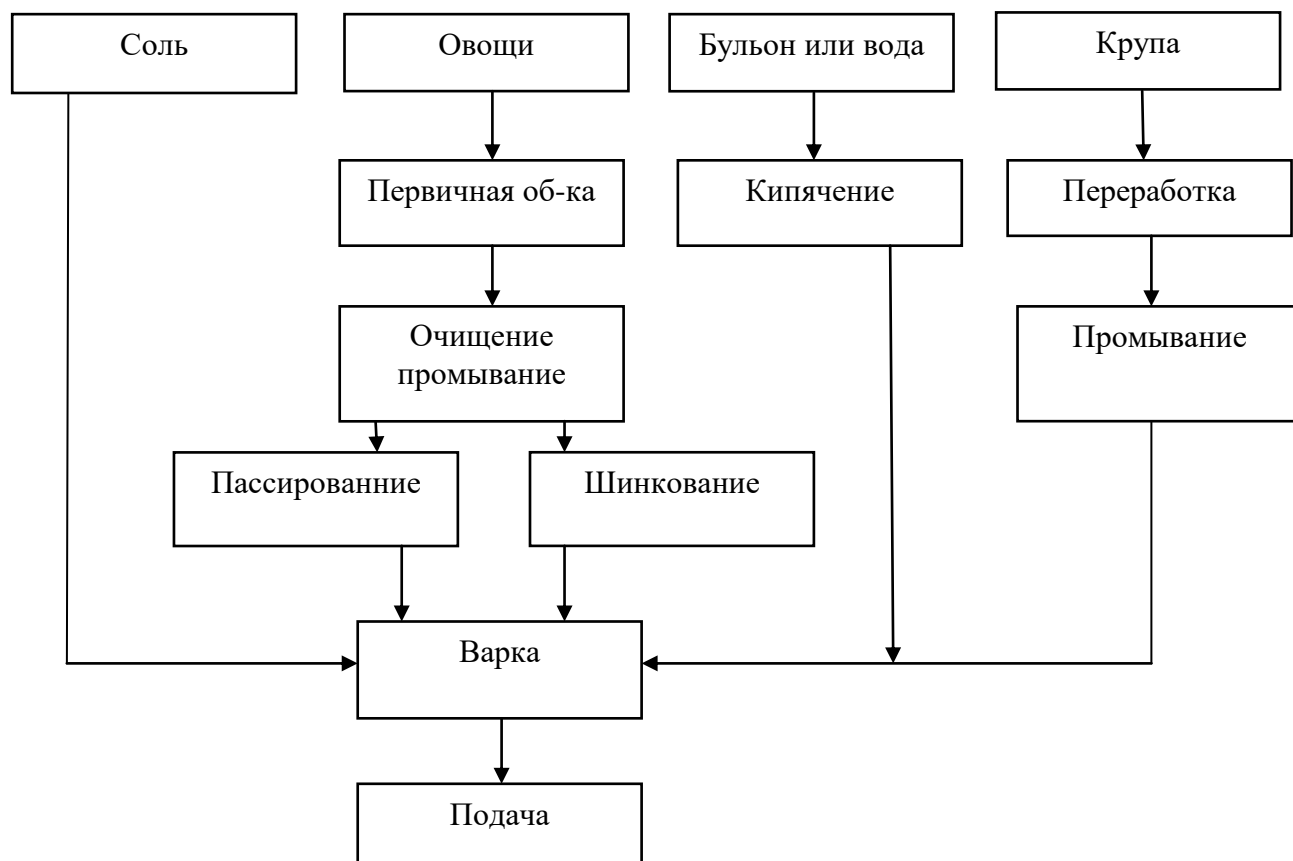
Блок-схема технологического процесса приготовления вторых блюд.



**Блок-схема
технологического процесса приготовления мучных изделий.**



Блок схема приготовления картофельного пюре.

Блок схема приготовления гарниров.

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.

Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП, относится к планово-предупредительным мероприятиям, направленным на поддержание санитарно-гигиенического состояния производственных помещений исключая опасные факторы, приводящие к порче готового продукта. Эти планово-предупредительные мероприятия в общественном питании устанавливаются нормативными документами: СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (п.п. 2.18, 2.19, 3.10, 4.6), ТР ТС 021/2011 (ст. 11 п. 3 пп. 7,8).

№№ пп	Мероприятия	Способ проведения	Периодичность
1	Проверка качества и своевременности уборки помещений, соблюдения режима дезинфекции	<p>-Все помещения предприятий должны содержаться в чистоте, для чего ежедневно необходимо производить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли, протирание мебели, радиаторов, подоконников, мытье и дезинфекцию раковин и оборудования.</p> <p>-На пищеблоке полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2 %-ного раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены проводить дезинфекцию.</p> <p>-Инвентарь для уборки залов, производственных, складских и бытовых помещений должен быть отдельным, промаркированным; хранить инвентарь следует отдельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стенных нишах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.</p> <p>-По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.</p>	Постоянно
2	Проверка наличия дезинфицирующих и моющих средств для обработки инвентаря и правильности их	Контроль за наведением рабочего раствора и использование его согласно инструкциям	Постоянно

	использования		
3.	Проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации	До договору со специализированной организацией	Ежемесячно
4.	Проверка качества и своевременности мойки, чистки технологического оборудования и инвентаря, соблюдения режима дезинфекции	<p>-Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы, моют с добавлением моющих средств и ополаскивают горячей водой, в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования.</p> <p>Производственные столы, производственные и моечные ванны в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50 °С и насухо вытираются сухой чистой тканью.</p> <p>-Разделочные доски, ножи должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. После каждой технологической операции разделочные доски, ножи подвергают санитарной обработке: механической очистке, моют горячей водой с добавлением моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой и хранят поставленными на ребро на стеллажах в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены. Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды.</p>	Постоянно
5.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции всей столовой посуды и столовых приборов	<p>Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по эксплуатации.</p> <p>Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть двухсекционные ванны для столовой посуды, столовых приборов.</p> <p>Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:</p> <p>механическое удаление остатков пищи;</p> <p>-мыть в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;</p> <p>-ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °.</p> <p>С помощью гибкого шланга с душевой насадкой;</p> <p>-просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.</p> <p>Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.</p>	Постоянно

		<p>Столовые приборы при обработке ручным способом подвергаются мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.</p> <p>Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках.</p> <p>-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах рассыпью не разрешается.</p> <p>Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергаются санитарной обработке. В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов, применяемых моющих и дезинфицирующих средств.</p> <p>-Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.</p> <p>-Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.</p>	
6.	Контроль за исправной работой технологического, холодильного и другого оборудования	Контроль за температурой в холодильном оборудовании, за функционированием электрической плиты и духового шкафа, за исправной работой водонагревателя.	Ежедневно
7.	Проверка качества и своевременности мойки и дезинфекции кухонной посуды	<p>Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:</p> <ul style="list-style-type: none"> •механическая очистка от остатков пищи; •мытьё щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств; •ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 °С; •просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах. •Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. 	Постоянно
8.	Проведение генеральной уборки	Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция всей столовой, с применением моющих средств должны производиться мытье стен, осветительной арматуры, очистка стекол от пыли и копоти.	1 раз в месяц
9.	Уборка территории и вывоз мусора	-Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками не более чем на 2/3 объема),	Ежедневно

		<p>которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.</p> <p>-Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают.</p> <p>Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.</p> <p>-Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт, предоставляемый специализированной организацией</p>	
10.	Косметический ремонт помещений	Осмотр помещений и выявление наличия отслоения краски, протекания кровли и др.	По мере необходимости

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

1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) оборудовать легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц;
2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери (установить доводчики);
3. Вовремя восстанавливать отверстия в стенах, потолках и полах,
4. Отверстия в местах прохождения коммуникаций заделывать или закрывать сетками или решетками;
5. Отверстия вентиляционных систем закрыть мелкоячеистой полимерной сеткой
6. Своевременное удаление из столовой пищевых отходов. Вывоз отходов осуществлять специализированной организацией по договору;
7. Хранение отходов на пищеблоке и производственных помещений осуществлять в промаркированные ведра или специальной тару с крышками, очистку которых проводить по мере заполнения их не более чем на 2/3 объема
8. Обслуживание столовой по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

Координатор ППК по ХАССП
Директор МКОУ СКШ № 9

А.К.Поставная

Перечень форм учета и отчётности.

- Сопроводительная документация, подтверждающая безопасность и качество поступающей на предприятие сырья и пищевой продукции, моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря, оборудования и т.д.;
- Журнал бракеража готовой пищевой продукции (приложение 4 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал бракеража скоропортящейся готовой продукции (приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Личные медицинские книжки сотрудников;
- Договор на проведение лабораторного производственного контроля с Аккредитованной в системе Росаккредитации лабораторией;
- Гигиенический журнал работников столовой (п. 2.22 СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20, приложение 2 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (п. 3.8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20(приложение 5 СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
- Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (водоснабжение, канализация, вывоз отходов, стирка санитарной одежды, дератизация, дезинсекция, утилизация ртутьсодержащих ламп и т.д.);
- Журнал контроля работы бактерицидной лампы;

Координатор ППК по ХАССП

Директор МКОУ СКШ № 9

А.К.Поставная

Схема производства продукции общественного питания.

