

Общество с ограниченной ответственностью «Межрегиональная кейтеринговая компания» 430934, Республика Мордовия, г. Саранск, р.п. Ялга, ул. Пионерская, д.10	Дата введения: 2023 г.
Программа производственного контроля Код документа	Изменение: 0

Утверждаю
Генеральный директор ООО «МКК»
руководителя организации



Фионов Т.В.
ФИО

2023 год

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТОВЛИВАЕМОЙ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ ПИЩЕБЛОКЕ ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ:

МАОУ СОШ № 4

по адресу: г. Сосновоборск, ул. Весенняя, дом 3

1. Введение

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

1.2. В целях реализации политики в области качественного и безопасного питания, формирования принципов здорового, рационального, сбалансированного питания в образовательной организации разработана настоящая Программа производственного контроля, основанная на принципах ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Points) – анализ рисков и критических контрольных точек, обеспечения безопасности пищевой продукции (далее – Программа).

1.3. Действие настоящей Программы распространяется на пищеблок:
МАОУ СОШ № 4 по адресу: г. Сосновоборск, ул. Весенняя, дом 3

1.4. Настоящая Программа разработана в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия образовательной организации, в том числе за счет предотвращения поступления на пищеблок и включения в производственный процесс недоброкачественных и опасных в эпидемическом отношении пищевых продуктов, стабилизации качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, выбора технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции и их соблюдения для защиты жизни и (или) здоровья обучающихся и персонала, защиты окружающей среды.

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

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

1.7. Настоящая Программа предусматривает контроль за выбранными технологическими процессами производства (изготовления) кулинарной продукции; за последовательностью и поточностью технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции; за продовольственным пищевым сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) кулинарной продукции и собственно за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля; за функционированием технологического оборудования; документирование информации о всех контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции; за условиями хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции; содержанием производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря; за прохождением работниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за выбранными способами и обеспечением соблюдения работниками правил личной гигиены; за выбранными способами, обеспечивающими безопасность пищевой продукции, периодичностью проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвента-

ря, посуды, тары; за ведением и хранением документации; за прослеживаемостью пищевой продукции, в том числе с применением объективных методов оценок.

1.8. Реализация настоящей Программы заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки организации общественного питания, то есть те этапы приготовления (изготовления), на которых нарушения технологических и санитарно-гигиенических норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

1.9. Настоящая Программа разработана в соответствии со ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ст. 32 Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ст. 4 Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СП 1.1.2193-07 «Изменения и дополнения 1 к СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»,

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

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

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

В соответствии с требованиями с ГОСТ Р ИСО 22000-2019

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

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

1.10. Настоящая Программа устанавливает требования в соответствии

с ГОСТ Р ИСО 22000-2019

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

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

которыми являются:

- принцип 1. Проведение анализа рисков.
- принцип 2. Определение критических контрольных точек (ККТ).
- принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.
- принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.
- принцип 5. Установление корректирующих действий.
- принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.
- принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

1.11. Настоящая Программа содержит процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), в том числе:

- выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции процессов производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 1).
- выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного пищевого сырья и пищевой продукции (процедура № 2).
- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля (процедура № 3).
- проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимую достоверность и полноту контроля (процедура № 4).
- проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 5).
- обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции (процедура № 6).
- соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (процедура № 7).
- содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции (процедура № 8).
- выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции (процедура № 9).
- выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции (процедура № 10).
- ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (процедура № 11).
- прослеживаемость пищевой продукции (процедура № 12).

1.12. Настоящая Программа, являясь документацией внутреннего характера имеет абсолютно внешнее проявление и нацелена, прежде всего, на предотвращении рисков для здоровья потребителей.

1.13. Реализация настоящей Программы не только обеспечивает безопасность продукции и приготовленных кулинарных изделий, но и способствует благополучной деятельности организации общественного питания (пищеблока):

- приготовление кулинарных изделий становится безопасным процессом, при котором персонал придерживается всех санитарно-гигиенических норм и условий;
- деятельность предприятия (организации) не противоречит требованиям законодательства;
- практически исключается выявление возможных нарушений при ревизионных проверках, а также повышается доверие со стороны контролирующих органов.

1.14. Приказом директора ООО «МКК» назначается группа специалистов (группа безопасности пищевой продукции (далее – ГБПП), которая несет ответственность за разработку, внедрение и поддержание настоящей Программы.

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

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

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

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

1.19. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающих пищевых продуктов, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции, нормативных документов, определяющих требования к качеству и безопасности вырабатываемой пищевой продукции (кулинарная продукция) и др., ГБПП проводится верификация настоящей Программы с ведением записей о верификации.

1.20. В процессе создания настоящей Программы проанализированы процессы по всей пищевой цепочке – от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

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

2. Общие сведения

2.1. Юридический адрес: 660021, Россия, Красноярский край, город Красноярск, ул. Красная площадь, дом 3Б, 2 этаж, офис 2.03, тел. 8-965-913-11-95, e-mail: info@mkk13.ru

2.2. Фактический адрес (адрес осуществления деятельности):

МАОУ СОШ № 4 по адресу: г. Сосновоборск, ул. Весенняя, дом 3

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

2.4. Реквизиты: ИНН 2460020458, КПП 246001001.

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

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

2.5.2. Инженерно-техническое обеспечение пищеблока представлено наличием внутренней системы питьевого водоснабжения от централизованных сетей, внутренней системы канализации со сбросом производственных и санитарно-бытовых стоков в централизованную систему канализации; наличием систем вентиляции: с механическим побуждением (от оборудования, являющегося источником повышенного выделения тепла и влаги); с естественным побуждением (для групп помещений с различным функциональным назначением); наличием системы искусственного освещения; централизованного отопления.

2.5.3. Все помещения пищеблока оснащены в соответствии с их функциональным назначением: зона загрузки оборудована стеллажами и подтоварниками для хранения сухих продуктов, ларями и среднетемпературным холодильным оборудованием, производственные цеха оборудованы низко и среднетемпературным холодильным оборудованием, бытовыми и производственными холодильниками для хранения скоро и особоскоропортящейся пищевой продукции, технологическим механическим и электрическим оборудованием, производственными столами, инвентарем, посудой, тарой; зона моечной оборудована моечными ваннами, посудомоечной машиной, стеллажами и шкапами для хранения чистой столовой посуды, чистой кухонной посуды, инвентаря и тары; раздача оборудована мармитами для первых, вторых и горячих третьих блюд, холодильным прилавком для холодных блюд, сладких блюд и напитков.

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

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

2.5.4. Производство (изготовление) кулинарной продукции в пищеблоке осуществляется по типу организации общественного питания, работающего на полуфабрикатах (овощи вакумированные очищенные, мясо без кости, птица потрошенная, филе птицы, и готовых к употреблению пищевых продуктах промышленного изготовления, приложение 1 (блок-схема № 1, № 2)).

2.5.5. Штатное расписание пищеблока укомплектовано следующим образом: заведующая производством, повара, пекарь, накрывальщицы, мойщики посуды, кухонные, уборщик помещений по количеству в зависимости от количества учащихся.

2.5.6. В пищеблоке осуществляется изготовление продукции общественного питания в соответствии с имеющимся утвержденным директором ООО «МКК», согласованным в установленном порядке с директором МАОУ СОШ № 4 по адресу: г. Сосновоборск, ул. Весенняя, дом 3 основное меню составленное с учетом сезонности и возраста учащегося и меню для специальных групп питающихся с заболеваниями, требующие специального вида питания (диеты) по справкам от врачей.

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

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

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

2.5.10. Ассортимент вырабатываемых (изготавливаемых) готовых блюд и кулинарных изделий в себя включает:

- холодные блюда (салаты, в том числе винегреты, закуски, бутерброды),
- первые блюда (супы горячие),
- блюда, в том числе вторые (из мяса и мясопродуктов, рыбы, мяса птицы, картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, бобовых),
- гарниры из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий,
- блюда из яиц,
- блюда из творога,
- сладкие блюда,
- горячие и прохладительные напитки,
- мучные блюда и кулинарные изделия,
- хлебобулочные изделия,
- фрукты (плоды), ягоды свежие и консервированные,
- соковая, молочная продукция, кондитерские изделия (без крема) промышленного изготовления, бутилированная питьевая вода без газа.

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

3. Принцип ХАССП № 1. Анализ опасностей

3.1. Анализ опасностей проведен по всей пищевой цепочке – от начального сырьевого сегмента до момента попадания пищевого продукта (продукции общественного питания) к потребителю.

3.2. За опасный фактор в Программе принят любой физический, химический, биологический агент, который может стать причиной небезопасности продукта для употребления.

3.3. Классификация основных видов опасностей:

- физический фактор (ФФ) – материалы внутренней отделки производственных и складских помещений цехов (штукатурка, краска, фрагменты др. отделочных материалов), грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности, посторонние предметы (пуговицы, серьги, украшения, расчески, мелкие вещи личного пользования работников), отходы жизнедеятельности персонала (волосы, ногти, эпидермис), продукты износа машин и оборудования (металлические и пластиковые части), осколки стекла и т.п. (электрические лампочки, посторонние предметы личного пользования работников (стеклянная посуда, зеркала и т.д.), загрязнение смазочными материалами и др. (при обильной смазке вращающихся механизмов оборудования) и т.д.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: физическое повреждение слизистых рта, горла, пищевода, желудка, повреждение зубной эмали, зуба (зубов) и т.п.

- химический фактор (ХФ) – вещества, используемые в различных целях при производстве пищевой продукции растительного и животного происхождения, например, используемые для борьбы с вредителями (пестициды, гербициды, регуляторы роста, антибиотики и т.п.), вспомогательные вещества, используемые предприятиями пищевой промышленности при изготовлении пищевой продукции (консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки, ароматизаторы и т. д.), вещества, используемые для санитарной обработки инвентаря, посуды, тары, объектов окружающей среды на пищеблоке (чистящие, моющие, дезинфекционные средства), вещества, используемые для истребления грызунов, синантропных членистоногих (приманки, отравляющие вещества), токсичные вещества, которые могут попадать в пищевую продукцию из внешней среды в процессе выращивания растений, животных (соли тяжелых металлов, нитраты, нитриты и т.п.), продукты вторичного окисления жира, образующие при изготовлении пищевой продукции (альдегиды, кетоны, метилкетоны, свободные жирные кислоты с короткой цепью) и др.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: неинфекционное заболевание, отравление.

- биологический (микробиологический) фактор (БФ) – бактерии (условно-патогенные (бактерии группы кишечной палочки (БГКП), КМАФАнМ (количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов) и т.п.), патогенные (иерсиния, сальмонелла и др.) микроорганизмы, паразиты и продукты их жизнедеятельности (яйца гельминтов, цисты простейших и т.п.), вирусы (энтеровирусы и др.), токсины (ботулотоксин), образующиеся в процессе изготовления предприятиями пищевой промышленности пищевой продукции, хранения, обработки (подготовки к приготовлению), приготовления, хранения, реализации продукции общественного питания.

Последствия для человека, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: инфекционное заболевание, пищевое отравление, паразитарное заболевание.

- биохимический фактор (БХФ) – антигены, содержащиеся в пищевой продукции, вызывающие аллергическую реакцию у организма.

Последствия для человека, имеющего повышенную чувствительность к одному и (или) нескольким антигенам, который употребит продукцию, если она будет подвержена данному опасному фактору: аллергическая реакция, вплоть до анафилактического шока.

3.4. Исходя из практического опыта, с учетом всех доступных источников информации в организации общественного питания экспертным путем проведена оценка вероятности реализации опасных факторов, исходя из четырех возможных вариантов оценки:

- степень вероятности 1: практически равно нулю (выявлено не чаще 1 раза в 10 лет);

- степень вероятности 2: незначительная (выявлено не чаще 1 раза в 3 года);

- степень вероятности 3: значительная (выявлено не чаще 1 раза в год);

- степень вероятности 4: высокая (выявлено 1 раз в месяц и более).

3.5. Тяжесть последствий от реализации опасного (ых) фактора (ов) в организации общественного питания проведена исходя из четырех возможных вариантов оценки:

1 – легкое: практически не приводит ни к каким последствиям. Наблюдается общее легкое недомогание. Для взрослого человека потеря работоспособности отсутствует.

2 – средней тяжести: тяжесть последствий может диагностироваться как заболевание. Возможна необходимость медикаментозного лечения в течение нескольких дней.

3 – тяжелое: наносится серьезный ущерб здоровью. Потеря работоспособности на длительный период времени. Может привести к легкой степени инвалидности.

4 – критическое: приводит к смертельному (летальному) исходу или инвалидности I группы.

3.6. Анализ рисков возникновения опасных факторов представлен в таблице 1.

3.7. Мерой контроля опасного фактора определен

- визуальный контроль,
- идентификация, органолептическая оценка
- и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля.

4. Принцип ХАССП № 2.

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

4.1 КТ (контрольная точка КТ) – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю с целью предупреждения, устранения опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

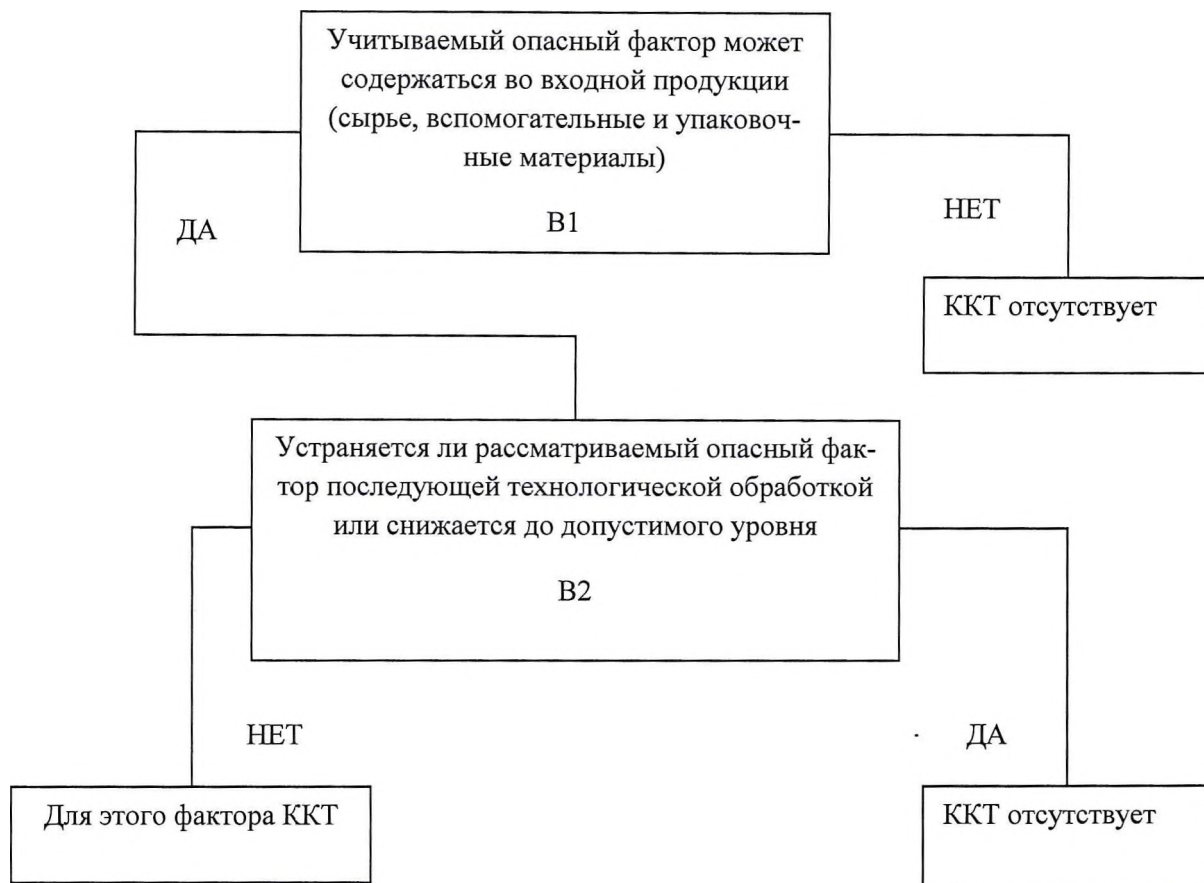
4.2. ККТ (или критическая точка управления) – этап обеспечения безопасности пищевой продукции, на котором необходимо осуществить мероприятия по контролю, управлению с целью предупреждения, устранения или снижения до приемлемого уровня опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции.

4.3. КТ определены требованиями действующих нормативных документов и являются постоянными для отдельных этапов технологического процесса.

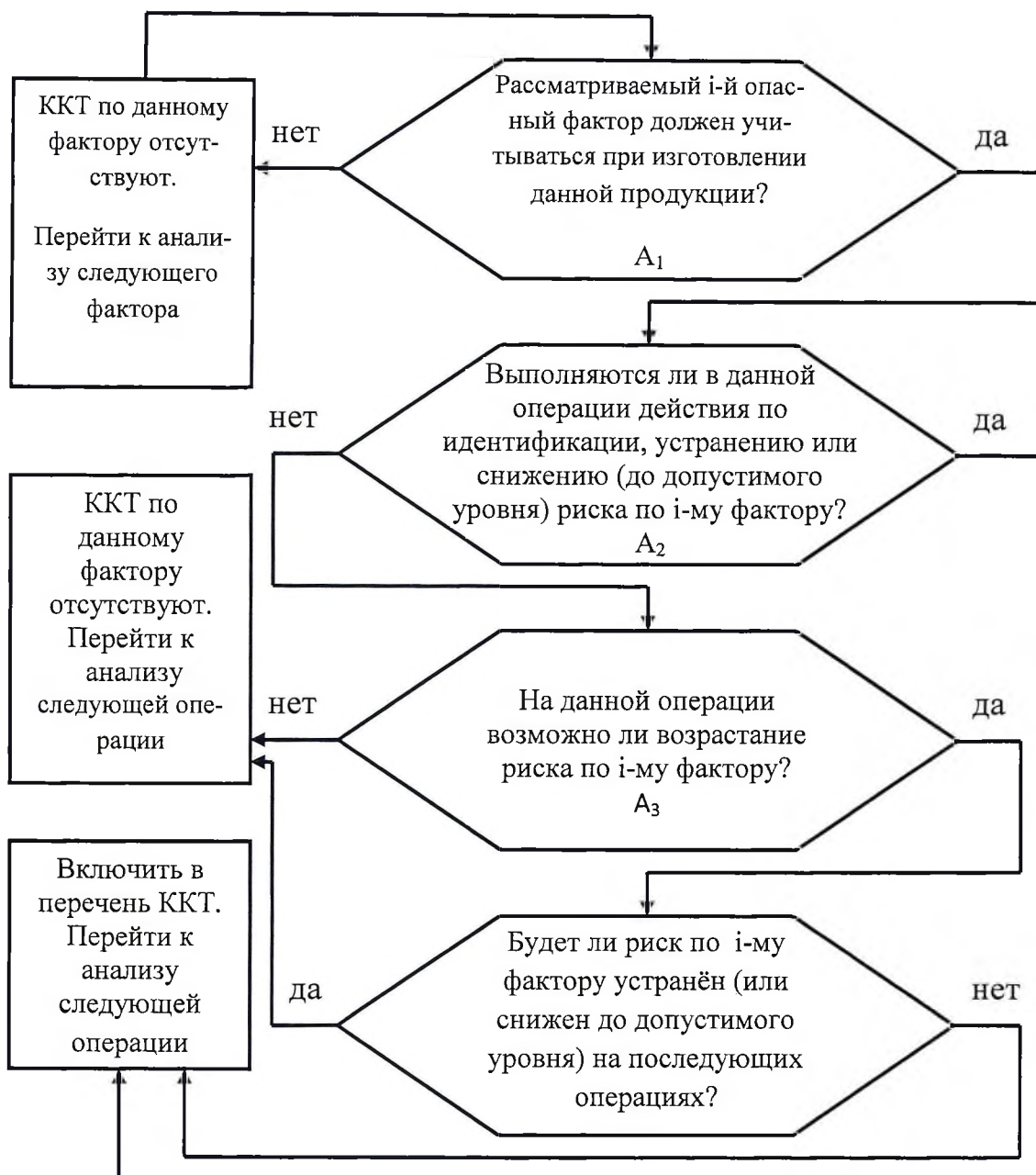
4.4. Критические контрольные точки определяются при помощи Древа принятия решений (схема 1, 2) по всем видам сырья и продукции всех этапов технологического цикла.

4.5. По результатам принятых решений по всем выбранным учитываемым опасным факторам определены КТ и ККТ, таблица 1.

Алгоритм выбора критической контрольной точки на операции входного контроля



Алгоритм выбора критической контрольной точки в технологическом процессе



5. Принцип ХАССП № 3. Определение критических пределов для каждой ККТ

5.1. Критический предел – это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в ККТ, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить до допустимого уровня возникновение рисков безопасности пищевых продуктов.

Критический предел используется, чтобы различить безопасные и опасные эксплуатационные режимы в ККТ.

У каждой ККТ может быть одна или более мер контроля, чтобы гарантировать, что распознанные опасности предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней.

Каждая мера контроля имеет один или более связанных критических предела.

5.2. Содержание потенциально опасных химических соединений (токсичные элементы – свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, микотоксины, охратоксин А, диоксины, антибиотики, пестициды, нитраты, агрохимикаты, в т.ч. фумиганты, гормональные препараты) и радионуклидов определяют в исходном продовольственном сырье и пищевых продуктах, используемых для изготовления продукции общественного питания, предприятиями-изготовителями.

5.3. Подтверждение качества, и безопасности поступающих в пищеблок продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

5.4. Выявление недопустимых отклонений в пищевой продукции по результатам проведенных лабораторных исследований является основанием для отказа от поступившей пищевой продукции с оформлением акта списания.

5.5. Мерой контроля опасного фактора при изготовлении продукции общественного питания определен визуальный контроль, идентификация, органолептическая оценка и проведение лабораторных исследований готовой кулинарной продукции в соответствии с Программой производственного контроля, приложение 4.

5.6. Критический предел для продукции общественного питания принимается в соответствии с нормативно-технической документацией, в соответствии с которой осуществляется изготовление блюд и кулинарной продукции, а также обязательными требованиями технических регламентов и санитарных правил.

6. Принцип ХАССП № 4.

Установление системы мониторинга ККТ (внутренний аудит)

6.1. Контроль является неотъемлемой частью ХАССП и представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых – удостовериться в том, что состояние ККТ находится в рамках установленных критических пределов.

С этой целью в организации общественного питания разработана система мониторинга (внутренний аудит).

6.2. Для осуществления мониторинга в ККТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции;
- наличие на рабочих местах технологических и технико-технологических карт (ТК, ТТК);
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов;
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

6.3. Порядок проведения мониторинга в ККТ предусматривает использование:

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;
- прерывных методов (лабораторные методы исследований), являющиеся особенно объективными.

6.4. Настоящий План ХАССП составлен на основе:

- проведения анализа факторов опасности,
- определения контрольных точек и критических контрольных точек,
- определения критических пределов ККТ,
- проведения мониторинга.

6.5. Для реализации мониторинга для каждой установленной ККТ составлен рабочий лист ХАССП, приложение 5.

6.6. Совокупность всех рабочих листов ХАССП – План ХАССП.

7. Принцип № 5 ХАССП.

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

7.1. *Корректирующее действие* – действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

7.2. Для установления порядка действий в случае отклонения значений показателей, от установленных предельных значений применяются корректирующие действия и проверки.

7.3. *Корректирующие действия определены как предупреждающие, так и оперативные.*

7.3.1. Предупреждающие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов для устранения рисков или их снижения до допустимого уровня, определены заранее и задокументированы для каждой ККТ. Предупреждающие (корректирующие) действия на каждую область представлены в соответствующем Плане ХАССП.

7.3.2. В отдельных случаях корректирующие действия могут разрабатываться оперативно ГБПП после установления факта нарушения критического предела.

К действиям оперативного характера отнесены: наладка процесса для восстановления контроля и управление продукцией, выпущенной за время нарушения критических пределов.

Наладка процесса для восстановления контроля предусматривает в том числе использование рабочих пределов. Когда процесс нарушился, корректирующие мероприятия должны вернуть его в нормальный режим работы. Это достигается непрерывными системами контроля, предотвращая таким образом отклонение.

7.4. В каждом конкретном случае корректирующие действия разрабатываются на основании анализа причин несоответствия, с учетом мнения всех заинтересованных сторон, и проводятся с целью устранения причины, вызвавшей несоответствие, и улучшение процесса в целом.

7.5. Учет регистрации несоответствий и корректирующих действий по ХАССП проводится в специальном журнале, приложение 6.

7.6. За проведение корректирующих действий назначаются ответственные лица в соответствии с полномочиями под руководством директора ООО «МКК» а в случае необходимости с привлечением директора образовательного учреждения. ими же проводится и контроль исполнения корректирующих действий.

7.7. Относительно продукции, произведенной в период отклонений, действия могут быть следующие.

Прежде всего, такую продукцию следует изолировать и провести испытания для проверки доброкачественности(лабораторные испытания)

Если результаты показывают, что продукция опасна для потребления, могут быть приняты решения:

- утилизировать несоответствующую продукцию;
- обработать дополнительно несоответствующую продукцию.

По результатам проведенной утилизации составляется акт списания.

8. Принцип № 6 ХАССП.

Верификация. Процедура внутренних аудитов (проверок) системы ХАССП. Установление процедур проверки системы ХАССП.

8.1. Процедуры проверки системы ХАССП проводятся с целью определения работоспособности и установления эффективности системы менеджмента качества на практике.

8.2. Внутренние проверки ХАССП проводятся непосредственно после внедрения системы ХАССП и затем с установленной периодичностью не реже одного раза в год или во внеплановом порядке при выявлении новых неучтенных опасных факторов и рисков.

8.3. Программа проверки состоит из:

- анализа зарегистрированных рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции;
- оценки соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП;
- проверки выполнения предупреждающих действий;
- анализа результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий;
- оценки эффективности системы ХАССП и составление рекомендаций по ее улучшению;
- актуализации документов.

8.4. Программу проверки разрабатывает ГБПП, а отчет о проверке утверждает руководитель ООО «МКК».

8.5. Валидация (проверка работоспособности и эффективности системы менеджмента качества) проводит ГБПП по всем этапам контроля с целью оценки безопасности производства для потребителя.

9. Принцип № 7 ХАССП.

Документирование и записи ХАССП.

9.1. Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного улучшения результативности Системы качества и безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

9.2. Управление документацией осуществляется с целью обеспечения необходимой и достоверной информацией для выполнения своих функций, для выполнения мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

9.3. В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в организации) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников).

9.4. Документация состоит:

- должностные инструкции;
- записи;
- нормативно-правовая документация.

9.5. Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми в образовательной организации правилами и порядком.

9.6. Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном), исходя из интересов, потребностей работников организации.

9.7. Ведение перечня документации осуществляет руководитель ГБПП.

9.8. Актуализация, внесение изменений проводятся с целью применения актуальных версий документов в местах их применения работниками, действующие нормативные документы периодически проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

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

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

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

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

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

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

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

5) идентификацию пищевой продукции для целей отнесения ее к объектам технического регулирования, в отношении которых применяется технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции – при поступлении каждой партии визуальным и (или) органолептическим, и (или) аналитическими методами:

- по наименованию – путем сравнения наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке и (или) в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении

вида пищевой продукции в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- визуальным методом – путем сравнения внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

- органолептическим методом – путем сравнения органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, технических регламентах Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции (органолептический метод применяется, если пищевую продукцию невозможно идентифицировать методом по наименованию и визуальным методом);

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

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

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

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

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

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

Контроль ведет ветеринарный врач, после чего выписывает свидетельство о качестве и безопасности. Приём мяса, мяса птицы, рыбы, молочных продуктов и масла должно сопровождаться ветеринарной справкой вместе с продукцией!!! Без ветсправки не принимать продукцию

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

- имеющее признаки порчи;
- имеющее температуру в толще мышц бедра, выше минус 8⁰С для замороженного мяса и выше плюс 4⁰С – для охлажденного;
- с несвойственными мясу цветом, запахом, привкусом (рыбы, лекарственных средств, трав и др.);

- обработанное красящими веществами;
- подвергнутое дефростации в период хранения;
- содержащее средства консервирования.

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

Таблица 1

<i>Объекты исследования</i>	<i>Кратность осуществления производственного контроля</i>	<i>Контролируемые показатели</i>
Транспорт	При приеме	Температура и относительная влажность воздуха в зависимости от видов сырья и пищевых продуктов
Складские помещения	Ежедневно	Температура и относительная влажность воздуха в зависимости от видов сырья и пищевых продуктов
Холодильное оборудование: среднетемпературное для скоропортящихся пищевых продуктов	Ежедневно	Температура $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ или по данным производителя
низкотемпературное для замороженных пищевых продуктов		Температура не выше минус 18°C или по данным производителя

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

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

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

Заведующая производством обращает внимание на упаковку товара и его транспортировку, в случае нарушений, приостанавливает приём товара и вызывает ответственных лиц с ООО «МКК»

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

- 1) транспортирования (всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов) – при поступлении;
- 2) условиями хранения (в соответствии с требованиями, указанными на маркировке) – постоянно;
- 3) наличия маркировки – при приеме каждой партии и до конца использования;
- 4) наличия информации об упаковке в сопроводительных документах, содержащей: наименование упаковки; ее назначение; условия хранения, транспортирова-

ния, возможность утилизации; наименование и местонахождение изготовителя (производителя); дату изготовления (месяц, год); срок хранения (если установлен изготовителем (производителем); маркировку единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза (если упаковочные материалы относятся к объекту технического регламента Таможенного союза) – при приеме каждой партии и до конца использования;

5) декларация, подтверждающая соответствие требованиям технического регламента Таможенного союза о безопасности упаковки (если упаковка относится к объекту технического регламента Таможенного союза) – при приеме каждой партии и до конца использования указана в реестре деклараций к товарной накладной с которой товар поступает на пищеблок школы;

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

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

2.8. Организация и проведение производственного контроля показателей качества и безопасности поступающего продовольственного (пищевого) сырья, пищевых продуктов и материалов (упаковки), питьевой воды в предприятие в структурное подразделение (школа) представлены в таблице 2:

ЧТО ИМЕННО СМОТРИМ:

Таблица 2

<i>Наименование объекта производственного контроля</i>	<i>Объект исследования</i>	<i>Определяемые показатели</i>	<i>Периодичность производственного контроля</i>	<i>Нормативная, нормативно-техническая документация, регламентирующая проведение исследований (испытаний)</i>
Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, материалов	Сырье, пищевые продукты, материалы	Требования к упаковке и маркировке: 1) соответствие видов и наименований поступившего сырья, пищевых продуктов и материалов маркировке на упаковке и товарно-сопроводительной документации (накладная, реестр деклараций, ветеринарная справка); 2) соответствие принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводи-	Каждая партия сырья, пищевых продуктов и материалов	Единые санитарные требования, Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», законодательства о защите прав потребителей, ГОСТ Р 51074-2003. Технические регламенты на отдельные виды пищевой продукции, Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, Технический регламент Таможенного союза о безопасности упаковки,

		<p>тельной докумен- тации; 3) соответствие упаковки и мар- кировки продук- ции санитарно- эпидемиологиче- ским требованиям, требованиям законодательства о защите прав по- требителей, госу- дарственных стандартов, Технических ре- гламентов, Техни- ческих регламен- тов Таможенного союза (объем ин- формации, нали- чие текста на рус- ском языке и т.д.)</p>		<p>Технический регла- мент Таможенного союза пищевая продукция в части ее маркировки, Технические регла- менты Таможенного союза на отдельные виды пищевой про- дукции</p>
<p>Входной контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов</p>	<p>Сырье, пищевые продукты</p>	<p>Визуальный кон- троль сырья и пи- щевых продуктов: органолептичес- кие показатели</p> <p>- физико- химические по- казатели; - уровни содержа- ния потенциально опасных химиче- ских соединений; - микробиологи- ческие показатели</p>	<p>Каждая партия сырья и пищевых продуктов</p> <p>При необходимости (в сомнительных случаях)</p> <p>Для выполнения требования технического задания контракта : Смывы на наличие сальмонелл(рыба, мясо,зелень)-3 смыва 1 раз в период оказания услуг; Смывы на наличие листерий (рыба, мясо,зелень) 3 смыва 1 раз в период оказания услуг; Смывы на наличие возбудителей иерсиниозов в цехе(зоне) Обработки овощей - 5 смывов (оборудование, инвентарь; 1 раз за период оказания услуг</p>	<p>Единые санитарные требования, нормативная и техни- ческая документация, Технические регла- менты на отдельные виды пищевой про- дукции, Технический регла- мент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, Технические регла- менты Таможенного союза на отдельные виды пищевой про- дукции</p>

		Лабораторный контроль воды питьевой: лабораторные исследования воды питьевой: 1) органолептические, 2) микробиологические показатели	1 раз в год	Технический регламент Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, СП 2.3.6.1079-01, СанПиН 2.1.4.1074-01
--	--	--	-------------	--

Контроль на этапах технологических процессов (операций) изготовления продукции общественного питания (критические контрольные точки); процессы утилизации пищевой продукции, не соответствующей требованиям безопасности

Приложение № 3
к Техническому заданию

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

Минимальные требования к лабораторным исследованиям (испытаниям) по каждому пищеблоку

вид исследований*	объект исследования* (обследования)	количество*	период проведения исследований (показатель неизменный)	кратность исследований (испытаний) **
готовые блюда и кулинарные изделия				
микробиологические исследования проб готовых блюд на соответствие требованиям санитарного законодательства (КМА-ФАНМ, БГКП, E.Coli, S.Aureus, Proteus, плесени, дрожжи), в том числе патогенные (показатели определяются по каждому блюду полным набором)	салаты и закуски заправленные	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, декабрь-февраль, март-май	3
	вторые блюда (блюда из рыбы, мяса, птицы)	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, март-май	2
	основные горячие блюда завтрака (омлет или запеканка из творога)	1 блюдо	декабрь-февраль	3
	соусы и заправки для вторых блюд	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, декабрь-февраль, март-май	3
	гарниры, (в том числе овощные, крупяные): овощи тушеные, рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное, картофель отварной (выборочно)	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, декабрь-февраль, март-май	3
	напитки (компоты, напитки из сушеных плодов и ягод, компоты из свежих плодов и ягод)	1 блюдо	сентябрь-ноябрь, март-май	3
смывы с объектов окружающей среды (оборудование, инвентарь, посуда, тара, специальная одежда и т.д.)				

микробиологические исследования смывов на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП или КМАФАнМ)	объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала (повара)	Одномоментно 5 смывов (проб)	сентябрь-ноябрь, март-май	2
Микробиологические исследования смывов на наличие возбудителей иерсиниозов	оборудование, инвентарь в складах хранения овощей, цехе обработки овощей	Одномоментно 3 смыва (проб)	декабрь-февраль, март-май	2
исследования смывов на наличие бактерии рода сальмонелл	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смыва (проб)	декабрь-февраль, март-май	2
исследования смывов на наличие листерий	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смыва (проб)	декабрь-февраль, март-май	2
исследования смывов на наличие яиц гельминтов	оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	одномоментно 3 смыва (проб)	сентябрь-ноябрь	1
продовольственное (пищевое) сырье***				
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	молоко	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сливочное масло	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сыр	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	творог	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	сметана	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
ЖКС, показатели идентификации (фальсификации)	кисломолочная продукция	1 образец	сентябрь-ноябрь	1
на наличие иерсиний	овощи очищенные вакуумированные	1 образец	март-май	1
на наличие иерсиний	упаковка очищенных вакуумированных овощей	1 образец	март-май	1
на наличие карагинана	мясо	1 образец	декабрь-февраль	1
на наличие сальмонелл	мясо птицы	1 образец	декабрь-февраль	1

Примечание:

* допускается увеличивать количество видов исследований, объект исследования (обследования), кратность исследований. Под объектами исследования (обследования) понимаются пробы, образцы готовых блюд и кулинарных изделий, смывов с объектов окружающей среды (оборудования, инвентаря, посуды, тары, специальной одежды и т.д.), продовольственного (пищевое) сырья.

**указано общее количество (кратность) исследований (испытаний) проведённых во всех периодах. Испытания могут проводиться как в каждом из указанных периодов, так и в любом из периодов по усмотрению Исполнителя.

*** отбор проб осуществляют от партии пищевой продукции

Контроль концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств.

В целях контроля концентрации дезинфицирующих растворов используются одноразовые индикаторы экспресс контроля концентрации рабочих растворов дезинфицирующих средств .

Данный контроль проводит заведующая производством ежедневно перед началом работы и делает отметку в журнале учета приготовления рабочих растворов.

3.1. Производственный контроль за соблюдением технологических процессов в структурном подразделении ООО «МКК» осуществляется заведующей производством пищеблока в соответствии с должностными инструкциями визуально и включает:

1) контроль соблюдения утвержденного директором ООО «МКК» ассортиментного перечня изготавливаемой и реализуемой продукции общественного питания и меню (ценников, прейскурантов) – ежедневно;

2) контроль наличия нормативно-технической и технологической документации на изготовление продукции общественного питания, в том числе собственной разработки, согласованной и утвержденной в установленном порядке руководителями ООО «МКК», в соответствии с действующими сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, ГОСТы, ОСТы, ТИ, технико-технологические и технологические карты – 1 раз в квартал;

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

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

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

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

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

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

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

- контроль соблюдения поточности технологического процесса;

- мониторинг в критических контрольных точках по нормируемым показателям.

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

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

Биологическая опасность (микробиологическая) – попадание и создание благоприятных условий (температура, влажность, питательная среда) для роста и размно-

жения болезнетворных бактерий на всех этапах пищевой цепи изготовления продукции общественного питания.

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

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

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

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

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

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

ККТ 2. Контроль приготовления блюд и времени приготовления.

ККТ 3. Приготовление холодных блюд и закусок без термической обработки

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

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

Таблица 3

<i>№ п/п</i>	<i>Точки технологического процесса</i>	<i>Режимы и процессы Указаны в маркировочных ярлыках производителя и являются обяза- тельными к исполнению</i>
<i>Примеры, на что обращать внимание</i>		
1	Прием охлажденного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в толще мышц бедра (тушки рыбы), не выше 4 ⁰ С
2	Прием замороженного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в толще мышц бедра (тушки рыбы), не выше минус 8 ⁰ С
3	Хранение охлажденного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в холодильном оборудовании, не выше 6 ⁰ С (замораживание охлажденного мяса, рыбы и повторная его дефростация не допускается)
4	Хранение замороженного мяса сельскохозяйственных животных, рыбы	Температура в холодильном оборудовании, не выше минус 18 ⁰ С
5	Хранение овощей	Температура хранения не выше 10 ⁰ С
6	Хранение плодов и зелени	Температура хранения не выше 12 ⁰ С
7	Хранение муки и сыпучего сырья	Температура хранения (от 0 ⁰ С до 20 ⁰ С), относительная влажность воздуха (не бо-

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

Для осуществления мониторинга в критических контрольных точках необходимо:

- наличие информации о поступившем сырье и пищевых продуктах;
- наличие на рабочих местах (техничко-технологических и технологических карт, рецептур ,блок-схем);
- применение соответствующего оборудования;
- исправность технологического и холодильного оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов;
- проведение измерений;
- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах технологического и производственного контроля.

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

- непрерывных методов мониторинга (измерение температуры, относительной влажности, времени), позволяющих постоянно отслеживать возникшие отклонения и оперативно реагировать на факт опасности, провести корректировку отклонений от установленного уровня, не допуская выхода за критические пределы;

- прерывных методов (микробиологические методы исследований), являющиеся особенно объективными.

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

К корректирующим действиям относят:

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

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

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

3.11. В случае изготовления несоответствующей требованиям безопасности продукции общественного питания применяется система прослеживания, позволяющая идентифицировать каждую партию готовой продукции, ее связь с партией сырья, поставщиком этого сырья, определить распределение (реализацию) и **провести изоляцию несоответствующей продукции.**

3.12. Корректирующие действия направлены на удаление наиболее опасных ингредиентов, входящих в состав продукта; разбавление продукта другим продуктом, который является безопасным; дополнительную термическую обработку продукта, внесение консерванта в процессе приготовления продукта.

3.13. Корректирующие действия должны быть разработаны заранее, но в отдельных случаях могут разрабатываться оперативно после нарушения критического предела. Полномочия лиц, ответственных за корректирующие действия, должны быть установлены заранее. При обнаружении опасных ингредиентов: **НЕМЕДЛЕННО** изолировать продукт, сообщить руководителю группы СМБПП в ООО «МКК».

Продукцию использовать категорически ЗАПРЕЩЕНО.

ЛИЧНАЯ ПОДПИСЬ Заведующей производством пищеблока _____

Подтверждающая факт ознакомления и исполнения действий при обнаружении опасных ингредиентов.

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

3.15. Решение о возможности использования продукции общественного питания, не соответствующей требованиям технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевой продукции и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, на корм животным, принимается уполномоченными органами государственного ветеринарного надзора или иными уполномоченными лицами в соответствии с законодательством государства - члена Таможенного союза в области ветеринарии. Такая пищевая продукция до проведения ее утилизации должна направляться на хранение, условия, осуществления которого исключают возможность несанкционированного доступа к ней, и подлежит учету.

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

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

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

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

4.2. Визуальный контроль качества и безопасности замороженных полуфабрикатов, содержит:

1) контроль качества полуфабрикатов, в том числе выхода (веса, объема) порционных полуфабрикатов, блюд/изделий с обязательной оценкой по органолептическим показателям и внесением соответствующих записей в журналы бракеража полуфабрикатов;

4.3. Визуальный и органолептический контроль качества и безопасности готовых блюд и кулинарных изделий – ежедневно, каждая партия;

После полного и окончательного приготовления блюда собственного изготовления ПРОВОДИТСЯ БРАКЕРАЖ лично заведующей производством в присутствии повара, приготавливающего данное блюдо.

Заведующая производством выносит оценку после визуального и органолептического анализа с записью в БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ. Ставят подпись в журнале заведующая и повар.

После приготовления полного рациона в соответствии с утвержденным меню приглашаются члены бракеражной комиссии для оценивания качества блюд: **визуальный контроль качества и безопасности и выносят РЕШЕНИЕ о разрешении или запрете блюда к реализации (отдельно каждое блюдо из полного рациона (завтрака или обеда, полдника, набора блюд для дополнительного питания через линию раздачи, буфет.**

Все графы бракеража готовой продукции заполняются разборчиво, в соответствии с описаниями технологической карты.

Технологические карты, по которым готовились блюда предоставляются членам бракеражной комиссии.

После процедуры бракеража, заведующая производством ЛИЧНО производит отбор проб в соответствии с инструкцией.

При подаче готовых блюд обязателен контроль температуры горячих блюд, холодных блюд и напитков и сроков реализации блюд.

Температура подачи каждой партии отмечается в журнале бракеража готовой продукции и обязательным подтверждением учителей, которые пришли с уч-ся принимать пищу.

В обеденном зале должны быть весы для контрольного взвешивания блюд при порционировании. Контрольные взвешивания проводят члены бракеражной комиссии, классные руководители и учителя по просьбе учащегося.

ЛИЧНАЯ ПОДПИСЬ за пункт 4.2.и 4.3. Заведующей производством, подтверждающая, что информация получена, понятна и принята к исполнению

5. Контроль показателей осуществления технологических процессов при обороте молочных продуктов;

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

Таблица 7

Органолептические показатели идентификации молока и продуктов его переработки

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

Творог	Рассыпчатая с наличием ощутимых частиц молочного белка или без них	Чистый кисло-молочный, допускается привкус сухого молока	Белый или с кремовым оттенком, равномерный
Сметана	Однородная густая масса с глянцево-й поверхностью	Чистый кисло-молочный, допускается привкус топленого масла	Белый с кремовым оттенком, равномерный
Масло сливочное	Плотная, однородная, пластичная, на срезе блестящая поверхность, сухая на вид. Допускается поверхность слабо блестящая или матовая, с наличием мельчайших капелек влаги, недостаточно плотная и пластичная, слабо крошащаяся	Масляный выраженный сливочный вкус и привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов	От светло-желтого до желтого, однородный, равномерный
Сыр твердый	Форма различная, консистенция ломкая, зернистая или другая, без рисунка или с глазками различной формы и расположения	Сырный, сладковато-пряный с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра	От светло-желтого до желтого
Сыр, сырный продукт полутвердые	Форма бруска, высокого или низкого цилиндра, шара, эллипса или другая произвольная форма. Консистенция однородная, эластичная, пластичная. Глазки средние или мелкие, различных формы и расположения или отсутствуют. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием	Сырный, кисловатый, слегка пряный, острый, с различной степенью выраженности, характерный для конкретного наименования сыра, или другой, обусловленный добавлением пищевкусовых компонентов. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры	От белого до светло-желтого, равномерный, мраморный или другой. У сыров с плесенью прожилки введенной плесени. У сыров с поверхностной плесенью - ее наличие
Сыр, сырный продукт мягкие	Форма низкого цилиндра или другая произвольная форма. Консистенция от мягкой пластичной, слегка упругой до нежной, мажущейся, маслянистой. Допускается слегка ломкая, крошащаяся.	Кисломолочный или сырный, характерный для конкретного наименования сыра, или другой,	От белого до светло-желтого. У сыров с плесенью прожилки введенной

	Рисунок отсутствует. Допускается небольшое количество глазков и неправильной формы. При введении пищевкусовых компонентов с их наличием	отсутствует. наличие количества пустот и формы.	обусловленный введенными компонентами. При использовании плесени или слизи вкус и запах, обусловленные видом плесневой или слизевой микрофлоры	плесени, сыров, поверхностной плесенью ее наличие	у с -
--	---	---	--	---	-------

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

Таблица 8

Вид несоответствия ТР	Принимаемые меры
Несоответствие продукции требованиям ТР и ТР ТС по маркировке, органолептике и визуальному контролю	<ol style="list-style-type: none"> 1. Приостановка реализации и/или переработки продукции. 2. Сообщение руководителю группы СПБПП ООО «МКК» или директору ООО «МКК»

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

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

1) передача некачественных и не соответствующих требованиям технического регламента продуктов переработки молока отправляется на основной склад ООО «МКК» для принятия мер.

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

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

6.2. Контроль санитарного состояния пищеблока школы осуществляется визуально заведующей производством, ООО «МКК» предусматривает:

1) контроль санитарного состояния содержания входной зоны (крыльцо) – ежедневно;

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

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

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

4) контроль чистоты светильников, **вентиляции и сеток для ограждения от проникновения грызунов – ежемесячно;**

5) контроль целостности и чистоты оконного остекления – по мере загрязнения;

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

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

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

9) контроль исправности и чистоты бактерицидных ламп – ежедневно;

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

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

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

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

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

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

16) **контроль недопущения хранения в производственных помещениях личной и производственной (специальной) одежды и обуви персонала, телефонов и других личных вещей (зеркал, сумок, книг и т.д.) – ежедневно.**

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

Таблица 9

Объект контроля	Мероприятия	График		Режимы
		Текущая уборка	Генеральная уборка	
Производственное оборудование	Мытье и дезинфекция	По мере загрязнения и по окончании работы	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 40-50° С.
Производственные столы; производственный инвентарь	Механическая очистка, мытье и дезинфекция	После каждой технологической операции	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 45-65° С.
Помещения, туалеты, полы	Мытье и дезинфекция	Ежедневно и по мере необходимости	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 40-50° С.
Обеденные столы	Дезинфекция, мытье с моющими средствами, мытье чистой водой	После каждого накрытия	1 раз в Месяц в генеральную уборку мытье стола в полном объеме	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 40-50° С.
Холодильное оборудование	Мытье и дезинфекция	1 раз в 10 дней, Овощные холодильники моют после освобождения каждой партии	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией. Температура воды 45-65° С.
Уборочный инвентарь	Мытье и дезинфекция, сушка	По окончании уборки в конце смены	1 раз в месяц	Промывать с моющим средством, обрабатывать дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией, просушивать. Температура воды 40-50° С.
Внутреннее, оконное остекление и рамы с наружной стороны	Протирка, мытье	1 раз в месяц и по мере загрязнения	2 раза в год	Несоответствие продукции требованиям ТР и ТР ТС по маркировке
Электроосветительная	Протирка	1 раз в месяц и по мере загряз-	1 раз в квартал	Несоответствие про-

аппаратура		нения		дукции требованиям ТР и ТР ТС по маркировке -
Вентиляция	Протираание, мытье	По мере загрязнения	1 раз в квартал	Несоответствие продукции требованиям ТР и ТР ТС по маркировке
Бачки и ведра для отходов и мусора	Очистка	При заполнении на 2/3 объема		
	Мытье и дезинфекция	После очистки		
	Ополаскивание	После мойки		
	Просушивание	После ополаскивания		
Уборка территории	Уборка мусора	Ежедневно		
Вывоз контейнеров с мусором.	Заполнение 1/3	Вывоз мусора осуществляется по договору со специализированной организацией		

Ведется журнал санитарного состояния пищеблока ,журнал вывоза пищевых отходов, Журнал учета проведения генеральных уборок

6.4. Производственный контроль соблюдения санитарно-эпидемиологического режима на пищеблоке:

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

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

1а) контроль наличия насекомых и грызунов – ежесменно;

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

- закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25 x 0,25 см; -при обнаружение обращаться к директору школы и сообщать директору ООО «МКК»

- заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом; -при обнаружение обращаться к директору школы и сообщать директору ООО «МКК»

- обивка дверей железом (при проведении ремонтных работ необходимо в полной мере проводить строительно-технические мероприятия по защите здания и помещений от проникновения грызунов); -при обнаружение обращаться к директору школы и сообщать директору ООО «МКК»

- **тщательная и своевременная уборка помещений –контроль и выполнение лежит на заведующей производством;**

- **своевременный сбор пищевых отходов и мусора в емкости с плотно закрывающимися крышками- контроль заведующей производством пищеблока;**

- **своевременный вывоз пищевых отходов и мусора с последующей мойкой и дезинфекцией емкостей. -при обнаружение не вывоза обращаться к директору школы и сообщать директору ООО»МКК**

6.5. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводятся в соответствии с периодичностью, установленной договором между школой и исполнителем услуги– ежемесячно.

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

- **проверку регулярного удаления из производственных помещений отходов, образующихся в процессе изготовления продукции общественного питания;**

- **проверку наличия закрываемых, промаркированных, находящихся в исправном состоянии и используемых по назначению емкостей;**

- **проверку конструктивных характеристик емкостей для обеспечения возможности их очищения и (или) мойки и их защиту от проникновения в них животных;**

- **проверку удаления отходов из производственных помещений предприятия общественного питания во избежание загрязнения пищевой продукции, окружающей среды, возникновению угрозы жизни и здоровью человека.**

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

7.1. Контроль технического оснащения пищеблока школы , функционирования и состояния оборудования, инвентаря осуществляется руководителем группы СМБПП, специалистами, **заведующими производством, ООО «МКК» по следующим направлениям:**

1) **проверка исправности сетей водоснабжения и канализации (канализационное оборудование в производственных помещениях должно быть в исправном состоянии так, чтобы исключить риск загрязнения пищевой продукции) – ежедневно;**

7.2.Лабораторный контроль качества воды, используемой на предприятии общественного питания:

Таблица 11

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

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

Замена фильтров вентиляции производится школой.

7.4. проверка наличия естественного или искусственного освещения и исправности электросетей, систем освещения, укомплектованности осветительных приборов лампами – ежедневно; **при нарушении ,обращаться к директору школы.**

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

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

7.7. контроль расстановки технологического оборудования в соответствии с технологической схемой, обеспечивающей поточность технологических процессов, исключающей встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря – при расстановке оборудования **с учетом архитектурно-планировочных решений здания и помещения для пищеблока;**

7.8 контроль обеспечения условий при расстановке оборудования для свободного доступа и проведения санитарного контроля за производственными процессами, качеством сырья и готовой продукции, а также мойки, уборки и дезинфекции помещений и оборудования –с учетом архитектурно-планировочных решений здания и помещения пищеблока;

7.9. Производственный контроль технического обслуживания производственного и холодильного оборудования предусматривает проведение ремонтных работ **по заявкам заведующей производством в обслуживающую организацию.**

8.. **Обеспечение безопасных условий труда направлено на реализацию статьи 25 Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** и имеет цель предупреждения профессиональных и массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний.

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

8.2.. **Визуальный контроль заведующей производством ООО «МКК»** и уполномоченными должностными лицами предусматривает проверку:

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

– организации прохождения персоналом инструктажа по технике безопасности;

– исправности и безопасности производственного оборудования;

- исправности систем отопления, электроснабжения;
 - организации водообеспечения и удаления сточных вод;
 - соответствия систем освещения принятому технологическому процессу при укомплектованности осветительных приборов лампами и их исправности;
 - наличия устройств местной вытяжной вентиляции для оборудования, характеризующегося выделением вредных веществ и пыли;
 - наличия оборудования защитного заземления (зануления) в помещениях, где размещаются рабочие места с электрооборудованием, ПЭВМ в соответствии с техническими требованиями по эксплуатации;
 - исправности и использования защитных кожухов оборудования;
 - обеспечения безопасности рабочих проходов;
 - соблюдения техники безопасности при работе с различными видами оборудования и наличия допуска при выполнении тех работ, где это необходимо;
 - наличия знаков безопасности, ограждений опасных зон и механизмов;
 - исправности и использования средств механизации и автоматизации;
 - содержания производственных и санитарно-бытовых помещений в соответствии с установленными требованиями;
- своевременности удаления отходов производства и потребления;
- обеспечения питьевого режима работающего персонала;
- организации питания персонала;
- организации рациональных режимов труда и отдыха персонала;
- организации своевременного прохождения при поступлении на работу, и периодических медицинских осмотров рабочих и служащих, занятых на работах с вредными и опасными условиями труда, в соответствии с требованиями законодательства Российской Федерации.

8.3. Визуальный контроль по выполнению требований гигиены проводится заведующей производством столовой и предусматривает:

- организацию и соблюдение персоналом правил личной и производственной гигиены **Контроль запрета ношения ювелирных украшений на открытых частях тела, для предотвращения попадания посторонних предметов (украшений) в пищу (ежедневно);**
 - осмотр зева и открытых поверхностей тела работников предприятия на наличие гнойничковых и острых респираторных заболеваний с регистрацией в специальном журнале (ежедневно);
 - контроль наличия аптечки для оказания первой помощи, ее комплектности и сроков годности лекарственных средств (ежемесячно);
 - контроль использования персоналом чистой санитарной и специальной одежды (ежедневно);
 - контроль наличия на предприятии запаса санитарной (специальной) одежды, своевременной ее смены и стирки (ежедневно);
 - организацию и соблюдение персоналом чистоты в производственных и бытовых помещениях (ежедневно);
 - контроль недопущения приема пищи и курения непосредственно в производственных помещениях (ежедневно);
 - контроль соблюдения санитарных, ветеринарных правил и норм, устанавливающих требования к качеству и безопасности производимой продукции общественного питания (ежедневно);

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

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

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

1. СП 3.1/2.4.3598-20 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19), утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16;

должны осуществляться следующие меры:

- организация дезинфекционного режима, в том числе дезинфекция оборудования и инвентаря, обеззараживание воздуха;

- обеспечение проведения дезинфекции во всех рабочих помещениях, использования оборудования по обеззараживанию воздуха, создания запаса дезинфицирующих средств;

- организация выявления лиц с признаками инфекционных заболеваний при приходе на работу.

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

1. юридическое лицо – ООО «МКК»,
2. директор ООО «МКК»,
3. технолог ООО «МКК»,
4. товароведы ООО «МКК»,
5. кладовщик ООО «МКК»,
6. заведующие производством закуской ООО «МКК»,
7. повара с большим хорошим опытом работы ООО «МКК».

Приложение 2

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

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

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

1. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
2. Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;
3. Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
4. Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
5. Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении»;
6. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 874;
8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
9. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 881;
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 882;
11. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 883;
12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 «О безопасности мебельной продукции», принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 № 32;
13. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 г. № 34;
14. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20.07.2012 г. № 58;
15. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 г. № 67;
16. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержден решением Комиссии Таможенного союза от 09.10.2013 г. № 68;

17. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятый Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162;
18. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду», принятого решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 № 45;
19. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28;
20. СП 2.1.3678-20 «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», утв. постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44;
21. 22. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32;
23. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней», утвержденные постановлением № 4 от 28.01.2021;
24. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 3;
25. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2;
26. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ и Министерства здравоохранения РФ от 31.12.2020 № 988н/1420н «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»,
27. Приказ № 29н от 28.01.2021 «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»;
28. Постановление главного государственного санитарного врача по Красноярскому краю от 23.07.2021 № 43 «О проведении профилактических прививок отдельным группам граждан по эпидемическим показаниям».

29. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности мяса птицы и продукции его переработки" (ТР ЕАЭС 051/2021) (с изменениями на 15 февраля 2023 года)

Приложение 4

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

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

Перечень документов, таблиц, являющимися приложениями к Программе производственного контроля (документы в отдельной папке).

Прошито, пронумеровано и скреплено печатью
() листов

Генеральный директор
ООО «Межрегиональная кейтеринговая
компания»

Фионов Т.В.

