УТВЕРЖДАЮ;
Заведующий МКДОУ Рассветвоским
детским садом « Солнышко»

_____ М.В.Аршина

«_18_» _марта_ 2022 г.

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Рассветовский

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ, ОСНОВАННАЯ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП, ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ, ИЗГОТАВЛИВАЕМОЙ В ПИЩЕБЛОКЕ МУНИЦИПАЛЬНОГО КАЗЕННОГО ДОШКОЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ « СОЛНЫШКО»

п.Рассвет

Введение

1.1. Муниципальным казенным дошкольным образовательным учреждением Рассветовским детским садом « Солнышко» (далее – учреждение) при осуществлении деятельности по оказанию образовательных услуг реализуется Политика качественного, безопасного и здорового питания.

1.2. Для реализации Политики в области качественного, безопасного и здорового питания разработана настоящая Программа производственного контроля, которая содержит процедуры, основанные на принципах ХАССП (HACCP – Hazard Analysis and Critical Points) – анализ рисков и критических контрольных точек обеспечения безопасности пищевой продукции (далее – Программа).

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

1.4. Задача настоящей Программы – разработка, внедрение и поддержание процедур, основанных на принципах ХАССП, по обеспечению контроля на всех этапах производственного процесса изготовления кулинарной продукции, включая предотвращение поступления (перевозка и прием) и включения в производственный процесс недоброкачественной и опасной пищевой продукции, сохранение (стабилизация) качественных характеристик поступающей пищевой продукции.

1.5. Настоящая Программа разработана на основании 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», ст. 10 Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

1.6. Перечень разрабатываемых, внедряемых и поддерживаемых процедур для обеспечения безопасности изготавливаемой кулинарной продукции включает:

- контроль выбранных технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции (процедура № 1),
- контроль последовательности и поточности технологических процессов производства (изготовления) кулинарной продукции (процедура № 2),

- определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программе производственного контроля (процедура № 3),
- контроль 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 (процедура № 4),
- контроль функционирования технологического оборудования (процедура № 5),
- контроль документирования информации о всех контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции (процедура № 6),
- контроль условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции (процедура № 7),
- контроль содержания производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря (процедура № 8),
- контроль прохождения работниками предварительных и периодических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации; за выбранными способами и обеспечением соблюдения работниками правил личной гигиены (процедура № 9),
- контроль выбранных способов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции, периодичности проведения уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции, дератизации производственных помещений, технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары (процедура № 10),
- контроль ведения и хранения документации (процедура № 11),
- контроль прослеживаемости пищевой продукции, в том числе с применением объективных методов оценок (процедура № 12).

1.7. К основным принципам ХАССП отнесены:

1.7.1. Принцип 1. Проведение анализа рисков (определение возможных опасностей с учетом имеющейся классификации опасных факторов).

Классификация опасных факторов:

- 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 (условнопатогенные (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), изготовления, хранения, реализации кулинарной продукции.

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.

1.7.2. Принцип 2. Определение контрольных точек КТ (выбор точек контроля на этапах производства кулинарной продукции с учетом имеющейся классификации опасных факторов).

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

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

1.7.3. Принцип 3. Определение критических пределов для каждой КТ.

Критический предел – это максимум, и/или минимум значения, которым нужно управлять биологическим, химическим или физическим параметром в КТ, чтобы предотвратить возникновение рисков безопасности пищевых продуктов.

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

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

Значения критических пределов для каждой КТ установлены действующей нормативной и технической документацией.

1.7.4. Принцип 4. Установление системы мониторинга КТ.

Система мониторинга представляет собой систему наблюдений и измерений, цель которых – удостовериться в том, что состояние КТ находится в рамках установленных критических пределов.

Для осуществления мониторинга в КТ необходимо:

- наличие информации о поступившей пищевой продукции (декларации о соответствии обязательным требованиям, ветеринарно-сопроводительные документы, сертификаты соответствия, свидетельства о государственной регистрации, товаро-сопроводительные документы (счет-фактура), маркировка);
- наличие на рабочих местах технологических, технико-технологических карт, рецептур;
- применение соответствующего технологического и холодильного оборудования;
- наличие исправного холодильного и технологического оборудования;
- наличие, исправность и использование измерительных приборов (термометры, таймеры и т.д.);
- проведение измерений;

- осуществление регистрации всех действий в соответствующих журналах.

Порядок проведения мониторинга в КТ 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.

1.7.5. Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Корректирующие действия направленны на устранение причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации в целях и исключения риска или снижение его до допустимого уровня.

1.7.6. Принцип 6. Установление процедур проверки системы контроля.

К процедурам проверки системы контроля качества и безопасности изготавливаемой кулинарной продукции относится анализ, оценка и контроль состояния контрольных точек, которые оказывают критическое влияние на качество и безопасность кулинарной продукции.

К процедуре проверки системы контроля относят поверку измерительных приборов.

Поверку измерительных приборов проводят в соответствии с разработанным и утвержденным графиком поверки.

1.7.7. Принцип № 7 ХАССП. Документирование и записи.

Документированная процедура устанавливает требования к разработке и поддержанию в рабочем состоянии документации, необходимой для управления и постоянного контроля, предусмотренной настоящей Программой.

Ведение документации осуществляется для наличия необходимой и достоверной информации в целях обеспечения безопасности в процессе производства и свидетельств соответствия произведенной пищевой продукции обязательным требованиям.

В зависимости от происхождения документация может быть внутренняя (документы, разрабатываемые и применяемые в пищеблоке) или внешняя (документы, поступившие из внешних источников (сопроводительная, нормативная, техническая документация).

Управление документами осуществляется в соответствии с принятыми правилами и порядком.

Документы могут быть на любом носителе (бумажном и электронном).

Ведение документации осуществляется ответственными должностными лицами.

Внесение изменений в документацию проводится для применения актуальных версий документов, действующие нормативные документы периодически проверяются на актуальность и адекватность установленным требованиям.

1.8. Настоящая Программа содержит перечень мероприятий (процедуры) для осуществления визуального производственного контроля, перечень мероприятий для осуществления производственного контроля с применением объективных методов оценок (лабораторных исследований, инструментальных измерений).

1.9. Представленные процедуры в настоящей Программе структурированы по видам опасностей, контрольным точкам.

1.10. В случае изменения ассортимента и качественных характеристик поступающей пищевой продукции, технологических процессов, обеспечивающих безопасность вырабатываемой кулинарной продукции, нормативных и технических документов, определяющих требования к качеству и безопасности изготавливаемой кулинарной продукции и др., в настоящую Программу вносятся соответствующие изменения.

1.11. Ответственные за выполнение настоящей Программы должностные лица назначаются приказом заведующего учреждением.

1.12. Деятельность должностных лиц, ответственных за выполнение настоящей Программы осуществляется в соответствии с должностными инструкциями (регламентами).

1.13. Настоящая Программа является собственностью разработчика, передача сторонним организациям и лицам осуществляется только с разрешения разработчика.

2. Общие сведения

2.1. Юридический адрес: 662136 Красноярский край, Бирилюсский район, п. Рассвет ул. 30 лет Победы д.36

2.2. Адрес фактического осуществления деятельности: 662136 Красноярский край, Бирилюсский район, п. Рассвет ул. 30 лет Победы д.36

2.3.Вид деятельности по ОКВЭД: 56.29.4Деятельность социальных столовых, буфетов или кафетериев (в офисах, больницах, школах, институтах и пр.) на основе льготных цен на питание.

2.3. Производство (изготовление) кулинарной продукции осуществляется в пищеблоке учреждения, работающего на продовольственном (пищевом сырье), а также полуфабрикатах и готовых к употреблению пищевых продуктах промышленного изготовления.

Пищеблок обеспечен производственными и вспомогательными помещениями, а также необходимым набором производственного, технологического и холодильного оборудования, инвентаря, посуды и тары.

2.4. Набор производственных и вспомогательных помещений пищеблока, а также их оборудование представлены в приложении 1.

2.5. Инженерно-техническое обеспечение пищеблока представлено наличием внутренней системы хозяйственно-питьевого и горячего 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 естественного освещения и искусственной системы освещения, централизованного отопления.

2.6. Для изготовления кулинарной продукции используется пищевая продукция, вырабатываемая предприятиями пищевой промышленности по технической документации, приложение 2.

2.7. Обеспечение пищеблока пищевой продукцией осуществляется поставщиками согласно заключенных договоров (контрактов) специализированным транспортом.

2.8. Пищевая продукция поставляется в транспортной или в потребительской упаковке.

2.9. В пищеблоке осуществляется изготовление кулинарной продукции в соответствии с имеющимся утвержденным цикличным меню.

2.10. Изготовление кулинарной продукции осуществляется в соответствии с технологическими и (или) технико-технологическими картами и (или) рецептурами, являющимися неотъемлемой частью цикличных меню.

2.11. Кулинарная продукция изготавливается в ассортименте в соответствии с приложением 3.

2.12. Основными этапами технологического процесса изготовления кулинарной продукции являются:

- перевозка (транспортирование) пищевой продукции (продовольственного (пищевого) сырья).
- прием пищевой продукции,
- хранение пищевой продукции,

- подготовка пищевой продукции (обработка),
- изготовление кулинарной продукции,
- временное хранение кулинарной продукции, - реализация кулинарной продукции.

2.14. Кулинарная продукция изготавливается как с применением тепловой обработки, так и без нее.

2.15. Кулинарная продукция реализуется порционно в посуде многоразового использования (фарфоровая, фаянсовая, стеклянная).

2.16. Употребление кулинарной продукции организовано в месте ее изготовления – групповые ячейки.

2.17. Для обеспечения изготовления кулинарной продукции в необходимом ассортименте и объемах для пищеблока разработано и утверждено штатное расписание.

Пищеблок укомплектован работниками в соответствии с утвержденным штатным расписанием.

Список должностей и количество фактических единиц работников пищеблока представлены в приложении 4.

2.18. В настоящей Программе с учетом действующих принципов ХАССП определены возможные риски возникновения опасных факторов (принцип № 1), контрольные точки (принцип № 2), установлена система мониторинга (принцип № 4), приложение 5.

2.19. В настоящей Программе определен перечень документации для ведения записей (принцип № 7), приложение 6.

2.20. Настоящей Программой значения критических пределов для каждой КТ (принцип № 3) приняты в соответствии с установленными действующей нормативной и технической документацией нормативами, а разработка корректирующих действий (принцип № 5) и установление процедур проверки системы контроля (принцип № 6) предусматривается осуществлять в рабочем порядке по мере возникновения необходимости.

3. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

3.1. Организационные мероприятия обеспечения качества, безопасности и здорового питания (процедуры № 1, 2, 6, 7, 11), КТ № 1, 2, 3

3.1.1. Ответственным за организацию качественного, безопасного и здорового питания является заведующий учреждением.

3.1.2. Обеспечение организации качественного, безопасного и здорового питания предусматривает осуществление контроля:

- наличия официально изданной нормативной и технической документации, необходимой для осуществления деятельности – перед началом осуществления деятельности;
- наличия ассортиментного перечня блюд и кулинарных изделий для формирования цикличного меню – перед разработкой цикличного меню;
- наличия разработанного, утвержденного в установленном порядке цикличного меню – перед началом осуществления деятельности;
- наличия технологических и (или) технико-технологических карт и (или) рецептур – перед началом реализации цикличного меню;
- наличия меню-раскладки – ежедневно перед началом приготовления кулинарной продукции;
- соответствия фактического питания цикличному меню – ежедневно;
- выполнения натуральных норм питания на 1 ребенка в день – 1 раз в 10 дней;
- ведения ведомости контроля за рационом питания – 1 раз в 10 дней;
- за отбором и хранением суточных проб – ежедневно;
- использования для приготовления пищи йодированной соли – ежедневно;
- проведения бракеража готовых блюд и кулинарных изделий – каждой партии приготовленной пищи;
- контроль температуры готовых блюд и кулинарных изделий – каждый прием пищи;
- разработки и утверждения штатного расписания для пищеблока с учетом количества обслуживаемых детей – перед началом осуществления деятельности;
- комплектования пищеблока работниками в соответствии утвержденного штатного расписания – перед началом осуществления деятельности и по мере необходимости;
- наличия у работников специального образования, навыков и опыта в соответствии с требованиями профессиональных стандартов – при трудоустройстве каждого работника;
- наличия должностных инструкций (регламентов) по каждой должности – при разработке штатного расписания;
- актуализация должностных инструкций (регламентов) – по мере необходимости;
- наличия у работников сведений о пройденном курсе повышения квалификации с учетом требований профессиональных стандартов – при трудоустройстве каждого работника и в дальнейшем 1 раз в год;

- ознакомления работниками с должностными обязанностями (наличие соответствующей записи в листе ознакомления, являющимся неотъемлемой частью должностной инструкции (регламента) – при трудоустройстве каждого работника;
- организации прохождения предварительных (при устройстве на работу) и периодических (в период работы) профилактических медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками – при трудоустройстве каждого работника;
- определения качественных характеристик закупаемой пищевой продукции, изготовленной по ГОСТ или ТУ предприятия, с характеристиками пищевой продукции по показателям, установленным ГОСТ (подготовка технического задания) – перед заключением договоров (контрактов);
- контроль использования для перевозки пищевой продукции (пищевая продукция промышленного изготовления, полуфабрикаты) специализированного автотранспорта – при заключении договоров на поставку пищевой продукции.

3.2. Мероприятия предварительного (входного) контроля поступающей пищевой продукции (процедуры № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12), КТ № 4, 5, 6

3.2.1. Предварительный (входной) контроль поступающей пищевой продукции обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.2.1.1. Обеспечение поступления качественной и безопасной пищевой продукции предусматривает контроль:

- наличия договоров (контрактов) на поставку продовольственного (пищевого) сырья и (или) пищевых продуктов – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия личных медицинских книжек с результатами пройденного медицинского осмотра (предварительный, периодический), отметкой о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации грузчиков или водителей (экспедиторов) – 1 раз в год;
- проведения поставщиком пищевой продукции регулярной мойки и дезинфекции грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции (наличие договора, акты выполненных работ) – 1 раз в месяц;
- санитарного состояния, целостности внутренней отделки грузового отделения автотранспортного средства, предназначенного для перевозки пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- соблюдения температурных режимов при перевозке скоропортящейся и особоскоропортящейся пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;

- соблюдения при перевозке товарного соседства, исключения контакта продовольственного сырья и готовой к употреблению пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия сопроводительной документации (товаротранспортная накладная, декларация о соответствии, ветеринарные свидетельства, сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации пищевой продукции) – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- оценки внешнего вида и целостности транспортной и потребительской упаковки – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия на каждом тарном месте маркировочного ярлыка (этикетки, листа-вкладыша) – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия полной информации (в том числе дата изготовления, срок годности, условия хранения) на маркировке каждого тарного места – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- проведения идентификации пищевой продукции визуальным или органолептическим, или аналитическим методами – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- наличия документов, подтверждающих прослеживаемость пищевой продукции – при приеме каждой партии пищевой продукции;
- контроль отзыва, изъятия или утилизации пищевой продукции – при выявлении пищевой продукции несоответствующей обязательным требованиям.

3.3. Мероприятия обеспечения безопасности технологических процессов (операционный (производственный) контроль (процедуры 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11), КТ № 8, 9, 10, 11, 12, 13.

3.3.1. Операционный (производственный) контроль обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.3.1.1. Обеспечение соблюдения безопасности технологических процессов предусматривает контроль:

- наличия технической документации на используемое холодильное и технологическое оборудование – при вводе в эксплуатацию;
- проведения технического контроля соответствия холодильного и технологического оборудования паспортным характеристикам – 1 раз в год;
- проведения профилактических мероприятий, обеспечивающих поддержание в рабочем состоянии холодильное и технологическое оборудование – в соответствии с графиком и по мере необходимости;
- исправности холодильного и технологического оборудования, в том числе средств измерений (контрольные приборы) – ежесменно;

- проведения своевременного ремонта вышедшего из строя холодильного и технологического оборудования – по мере необходимости;
- условий хранения пищевой продукции (правила товарного соседства, расстановка оборудования для хранения, норм складирования, температура, влажность воздуха) – ежедневно;
- температуры и влажности воздуха в складских помещениях – ежедневно;
- температуры внутри холодильного оборудования – ежедневно;
- соблюдения сроков годности пищевой продукции – ежедневно;
- соблюдения ротации при хранении пищевой продукции – ежедневно;
- ведение записей в журнале (листе) контроля температурно-влажностных режимов хранения пищевой продукции – ежедневно;
- расстановки оборудования в соответствии с технологическими процессами, обеспечивающей поточность технологического процесса – при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;
- обеспечения свободного доступа к холодильному и технологическому оборудованию в процессе работы и в процессе проведения уборки – при оснащении помещений оборудованием, ежедневно;
- соблюдения поточности технологических процессов, исключения встречных потоков продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции, чистой и использованной посуды, инвентаря, тары, а также персонала и посетителей – ежедневно;
- раздельного использования технологического оборудования, предназначенного для обработки сырой и готовой пищевой продукции – при каждой технологической операции;
- соблюдения при хранении пищевой продукции маркировки холодильного, технологического оборудования, производственных столов, кухонной посуды, инвентаря и тары – при каждой технологической операции;
- соблюдения технологических процессов (операций) изготовления кулинарной продукции в соответствии с технической документацией – при каждой технологической операции;

3.3.1.2. Выборочные лабораторные исследования кулинарной продукции по показателям качества и безопасности проводятся с целью контроля возможного загрязнения в процессе изготовления и реализации.

3.3.1.3. Номенклатура, периодичность лабораторных исследований кулинарной продукции указаны в таблице 1.

3.3.1.4. Лабораторные исследования проводятся аккредитованными в установленном порядке испытательными лабораторными центрами (Филиал ФБУЗ « Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» городе Ачинске)

с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке и включенных в область аккредитации .

3.3.1.5. 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 кулинарной продукции, предприятиями-изготовителями.

3.3.1.6. Подтверждение качества и безопасности поступающей пищевой продукции объективными методами (лабораторные исследования) проводится в исключительных случаях (идентификация аналитическим методом, подтверждения несоответствия, в случае сомнительного качества и безопасности и т.п.).

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

Таблица 1

Контроль качества и безопасности кулинарной продукции

Объект исследования	Количество проб	Исследуемые показатели[1]	Периодичность исследования
Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда	2-3 блюда	Микробиологические исследования (патогенные, в т.ч. сальмонеллы, КМАФАнМ, БГКП, S. aureus, E. Coli)	2 раза в год
Объект исследования	Количество проб	Исследуемые показатели[1]	Периодичность исследования
Суточный рацион питания	1 (завтрак, обед, пол-дник, ужин или один из приемов пищи)	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год
Сладкие или третьи блюда, инстантные напитки	1	На содержание витамина С (в случае проведения витаминизации сладких или третьих блюд витамином С)	2 раза в год

Примечание: [1] в случае изготовления несоответствующей требованиям безопасности кулинарной продукции 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.

Утилизации подлежит пищевая продукция, не соответствующая требованиям безопасности, которые предусмотрены ТР ТС 021/2011 и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

Решение о возможности использования кулинарной продукции, не соответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 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 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.

В случае утилизации несоответствующей пищевой продукции, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) определяют способы и условия ее утилизации.

Приведение несоответствующей пищевой продукции в состояние, непригодное для любого ее использования и применения, а также исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду (далее – уничтожение), осуществляется любым технически доступным способом с соблюдением обязательных требований законодательства в области защиты окружающей среды.

В тех случаях, когда уничтожению подлежит непригодная к использованию по назначению пищевая продукция, представляющая опасность возникновения и распространения заболеваний или отравления людей и животных, загрязнения окружающей среды, письменно уведомляется уполномоченный орган государственного контроля (надзора), вынесший предписание об утилизации пищевой продукции, о выбранных месте, времени, способах и условиях утилизации.

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

При утилизации пищевой продукции, несоответствующей требованиям ТР ТС 021/2011 и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, в том числе пищевой продукции с истекшими сроками годности, по предписанию уполномоченного органа государственного контроля (надзора) представляется подтверждающий факт утилизации такой пищевой продукции в порядке, установленным действующим законодательством, в орган, вынесший предписание об их утилизации, документ.

3.4. Мероприятия обеспечения санитарного состояния пищеблока (процедуры № 8, 9, 10, 11), КТ 14, 15,16.

3.4.1. Контроль санитарного состояния пищеблока обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.4.1.1. Обеспечение соблюдения санитарного состояния пищеблока предусматривает контроль:

- содержания в чистоте прилегающей территории – ежедневно;
- сбора и хранения твердых бытовых и пищевых отходов – ежедневно;

- наличия раздельных емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов – ежедневно;
- заполнения емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов не более

2/3 объема – – ежедневно;

- очистки и дезинфекции емкостей для сбора мусора (ТБО) и пищевых отходов – – ежедневно;
- отсутствия посторонних лиц в производственных и складских помещениях

– постоянно;

- соответствия и исправности внутренних систем водоснабжения, канализования, теплоснабжения, вентиляции, освещения принятому технологическому процессу – ежедневно;
- исправности санитарно-технического оборудования – ежедневно;
- состояния внутренней отделки складских, производственных, санитарнобытовых помещений – ежедневно;
- исправности бактерицидных облучателей, своевременной замены ламп – ежедневно;
- эксплуатации бактерицидных облучателей в соответствии с инструкцией – ежедневно;
- ведения журнала учета работы бактерицидных облучателей;
- санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, тары, исключающего загрязнение пищевой продукции в период ее приема, хранения, перемещения и приготовления (изготовления) продукции общественного питания – ежедневно;
- проведения текущей уборки всех помещений с применением моющих и дезинфекционных средств – ежедневно, а также по мере необходимости;
- проведения уборки оборудования, производственных столов – после каждой технологической операции и в конце рабочего дня;
- уборки обеденных столов – после каждого приема пищи;
- проведения генеральной уборки складских, производственных, санитарнобытовых помещений, включающую мытье полов, стен, дверей, окон, осветительной арматуры, очистку стекол от пыли и копоти, вентиляционных коробов с применением моющих и дезинфекционных средств в установленном порядке – не реже 1 раз в месяц;
- обеспечения целостности стен, полов, потолков в местах прокладки труб водоснабжения, канализации, вентиляционных каналов – ежедневно;

- организации проведения истребительных (дезинсекционных) мероприятий

– по мере необходимости;

- эффективности проведенных истребительных (дезинсекционных) мероприятий – после проведенных истребительских мероприятий;
- проведения плановых обследований на заселенность насекомыми – 2 раза в месяц;
- проведения плановых обследований на заселенность помещений пищеблока грызунами – 1 раз в месяц;
- организации проведения истребительных (дератизационных) мероприятий

– по мере необходимости;

- эффективности проведенных истребительных (дератизационных) мероприятий – после проведенных истребительных мероприятий;
- засетчивания окон и дверей (при необходимости) в теплое время года во избежание залета насекомых – ежедневно;
- наличия мелкоячееистой сетки на вентиляционных отверстиях и каналах – после монтажа и ремонта систем вентиляции;
- наличия нескончаемого запаса моющих и дезинфекционных средств – ежедневно;
- наличия документов, подтверждающих качество и безопасность моющих и дезинфекционных средств, инструкций по их применению – при приобретении и до конца использования;
- соблюдения условий хранения моющих и дезинфекционных средств – ежедневно;
- наличия приготовленных рабочих растворов моющих и дезинфекционных средств - ежедневно;
- наличия промаркированного уборочного инвентаря, использования уборочного инвентаря в соответствии с маркировкой – ежедневно;
- наличия прибора для измерения температуры подаваемой горячей воды к моечным ваннам – 1 раз в год;
- соблюдения температурных режимов мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, посуды, тары – постоянно;
- условий хранения чистой столовой и кухонной посуды – ежедневно.

3.4.1.2. Контроль санитарного состояния помещений, оборудования обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.4.1.3. Объекты контроля санитарного состояния, перечень мероприятий и периодичность уборки указаны в таблице 2.

Таблица 2

Контроль санитарной обработки помещений

Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Внутренние стены, двери производственных и вспомогательных помещений пищеблока	очистка, мытье теплой водой с моющими средствами	1 раз в неделю
Полы помещений пищеблока	мытье теплой водой с моющими средствами	1 раз в день и по мере необходимости
Объект	Мероприятие	Кратность проведения мероприятий
Санитарно-техническое оборудование	мытье теплой водой с моющими средствами, дезинфекция, ополаскивание	1 раз в день и по мере необходимости
Производственное оборудование, инвентарь, посуда, тара	очистка, мытье теплой водой с моющими средствами, ополаскивание мытье с применением дезинфекционных средств	после каждого технологического процесса в конце дня (смены)
Холодильное оборудование	очистка, мытье теплым раствором с моющими средствами, мытье с применением дезинфекционных средств, ополаскивание	1 раз в 10 дней

Осветительные приборы, вентиляционные короба	мытье теплой водой с моющими средствами	1 раз в месяц
Радиаторы, подоконники	мытье теплой водой с моющими средствами	1 раз в месяц
Уборочный инвентарь	мытье теплой водой с моющими средствами, дезинфекция путем замачивания	ежедневно по окончанию работ
Электроосветительная аппаратура	протирание влажной ветошью, смоченной в моющем растворе	1 раз в месяц
Внутреннее оконное остекление	протирание влажной ветошью	1 раз в месяц и по мере необходимости
Места временного хранения отходов и емкости для их хранения	мытье теплой водой с моющими средствами, дезинфекция	ежедневно и по мере необходимости
Емкости для сбора мусора и пищевых отходов	мытье теплой водой с моющими средствами, дезинфекция	после каждой очистки

3.4.1.4. Выборочные лабораторные исследования питьевой и горячей воды, смывов с объектов окружающей среды по показателям безопасности проводят с целью контроля санитарного состояния помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.

3.4.1.5. Номенклатура, периодичность лабораторных исследований смывов указаны в таблице 3.

3.4.1.6. Лабораторные исследования проводятся аккредитованными в установленном порядке испытательными лабораторным центром ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Красноярском крае» города Ачинска с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке и включенных в область аккредитации .

Таблица 3

Контроль санитарного состояния объектов окружающей среды

№ п/п	Объект исследования	Исследуемый показатель[1]	Периодичность лабораторных исследований
1.	Оборудование, инвентарь (лари для хранения свежих овощей, холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из свежих овощей, зелени, оборотная тара, производственный стол для обработки «СО», разделочный инвентарь «СО» или «ГП», спецодежда и руки персонала (выборочно)	яйца гельминтов (2-3 смыва)	1 раз в год
		иерсинии (2-3 смыва)	1 раз в год (преимущественно в весенний период года (февраль апрель)
2.	Оборудование, инвентарь (холодильное оборудование для хранения полуфабрикатов из мяса, мяса птицы, рыбы, яйца, производственный стол «СМ», «СР», «СК», разделочный инвентарь «СМ», «СР, «СК» (выборочно)	сальмонелла (2-3 смыва)	1 раз в год
		листерия (2-3 смыва)	1 раз в год
3.	Оборудование, инвентарь (производственный стол «ГП», разделочный инвентарь «ГП», спецодежда и руки персонала, чистая столовая посуда, чистая кухонная посуда (выборочно)	БГКП (3-5 смывов)	1 раз в год
4.	Холодная вода из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ (1-2 пробы)	1 раз в год и после проведенных ремонтных работ и (или) ликвидации аварийной ситуации
5.	Горячая вода из разводящей сети	ТКБ, ОКБ, ОМЧ (1-2 пробы)	1 раз в год и после проведенных ремонтных работ и (или) ликвидации аварийной ситуации

6.	Дезинфекционное средство	действующее вещество	1 раз в году

Примечание: [1]исследования проводят до начала работы, после проведения санитарной обработки.

В случае обнаружения в смывах с объектов окружающей среды БГКП (бактерии группы кишечной палочки – санитарно-показательные бактерии) или патогенной микрофлоры (иерсинии, сальмонеллы, листерии, стафилококк и т.п.) проводят внеплановую санитарную обработку (мойку и дезинфекцию) помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары и, по ее окончании, проводят повторное микробиологическое исследование смывов.

При систематической реализации недоброкачественной продукции и положительных результатах смывов проводится усиленный контроль оборудования и рук работающих.

При этом кратность может быть увеличена в 2 и более раз и контроль смывов проводится по всем группам микроорганизмов.

3.5. Мероприятия за соблюдением личной гигиены, производственной санитарии и условиями труда работников (процедуры № 9, 11), КТ 17, 18.

3.5.1. Контроль соблюдения личной гигиены и производственной санитарии, условиями труда работников обеспечивается ответственным должностным лицом.

3.5.1.1. Обеспечение соблюдения личной гигиены и производственной санитарии, условиями труда работников предусматривает контроль:

- наличия у каждого работника, деятельность которого связана с производством (изготовлением) пищевой продукции и выполняет работы непосредственно связанные с хранением, перевозкой (транспортировкой) и контактом с продовольственным сырьем и пищевой продукцией, личной медицинской книжки – перед началом работы;
- прохождения персоналом в установленном порядке медицинских осмотров

– 1 раз в год;

- наличия в личных медицинских книжках результатов пройденного медицинского осмотра, перенесенных инфекционных заболеваний, сведений о профилактических прививках, сведений прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации – перед трудоустройством и 1 раз в год;
- наличия у каждого работника результатов обследования на носительство вирусов кишечных инфекций – перед трудоустройством;
- осмотра работников на наличие гнойничковых заболеваний с регистрацией осмотра в журнале – ежедневно перед началом работы;
- сбором информации о заболеваемости работников желудочно-кишечным заболеваниями, повышением температуры и симптомами других заболеваний – ежедневно;
- отстранения от работы лиц больных инфекционными заболеваниями и (или) контактировавших с больными инфекционными заболеваниями или

являющимися носителями возбудителей инфекционных заболеваний – незамедлительно;

- отстранения от работы лиц с имеющимися гнойничковыми заболеваниями, порезами, ссадинами на видимых участках тела и слизистых – незамедлительно;
- обеспечения работников специальной одеждой – 1 раз в месяц;
- использования работниками спецодежды полным комплектом при работе с пищевыми продуктами – ежедневно;
- использования работниками только чистой специальной одежды, смены специальной одежды по мере загрязнения – ежедневно;
- наличия запаса специальной одежды в полном комплекте – 1 раз в месяц;
- обеспечения наличия санитарной (спецодежды) в надлежащем состоянии

(не быть рваной, не иметь потертостей или износа материала) – 1 раз в месяц;

- исключения использования специальной одежды не по назначению – ежедневно;
- обеспечения работников предметами личной гигиены (мыло, полотенца, туалетная бумага) – ежедневно;
- соблюдения работниками правил личной гигиены, производственной санитарии – постоянно;
- соблюдения работниками правил ношения ювелирных и других украшений, включая пирсинг, исключения длинных ногтей, окрашенных ногтей, накладных ресниц – ежедневно;
- исключения применения для застегивания булавок, иголок и других не предназначенных для этих целей предметов – ежедневно;
- исключения хранения в карманах специальной (санитарной) одежды табачных изделий, булавок, денег и других вещей; ношения письменных принадлежностей за ушами – ежедневно;
- строгого исполнения требования о воздержании от чихания или кашля над материалами или пищевой продукцией, откашливание (плевание), жевание резинки, пользование сотовым телефоном – постоянно;
- исключения хранения в производственных помещениях личных вещей, бьющихся предметов, специальной одежды, обуви – ежедневно;
- обеспечения персоналом должного санитарного состояния производственных помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары – ежедневно;
- исключения приема пищи и курения персоналом на рабочих местах – ежедневно;

- исправности санитарно-технических приборов в санитарном узле и бытовом помещении – ежедневно;
- исправности систем вентиляции в производственных помещениях – ежедневно;
- оборудования рабочих мест повара, кухонного работника соответствующими оборудованием, инвентарем, посудой, тарой – ежедневно;
- наличия инструкций о правилах мытья столовой и кухонной посуды, инвентаря, тары – ежедневно;
- контроль проведения шумозащитных мероприятий (креплением, смазкой движущихся частей машин, механизмов, своевременным устранением неисправностей) – при необходимости;
- контроль обеспечения воздухообмена на рабочих местах (эффективная работы систем вентиляции, проветривание) – ежедневно;
- контроль исправности источников искусственного освещения – ежеднев-
но;
- контроль своевременной замены перегоревших ламп освещения – ежедневно;
- контроль соблюдения режима труда и отдыха работниками – ежедневно;
- контроль обеспечения раздельного хранения личных вещей и специальной одежды и обуви – ежедневно;
- контроль прохождения работниками инструктажа по технике безопасности – при устройстве на работу и в соответствии с графиком;
- контроль организации санитарно-просветительной работы среди работников по вопросам производственной санитарии, профилактики инфекционных заболеваний и т.п. – перед началом работы;
- контроль безопасности рабочих проходов, обеспечения свободного беспрепятственного доступа к технологическому оборудованию – ежедневно;
- контроль санитарного состояния производственных и санитарно-бытовых помещений – ежедневно;
- контроль своевременности удаления отходов производства и потребления – ежедневно;
- контроль наличия и наполнения медицинской аптечки для оказания первой помощи, соблюдения сроков годности лекарственных средств – 1 раз в месяц; - контроль обеспечения питьевого режима – ежедневно;
- контроль организации питания работников – ежедневно.

3.5.1.2. Выборочные инструментальные измерения факторов производственной среды проводят с целью контроля условий труда работников.

3.5.1.3. Номенклатура, периодичность инструментальных измерений факторов производственной среды указаны в таблице 4.

3.5.1.4. Инструментальные измерения проводятся аккредитованными в установленном порядке испытательными лабораторными центрами (АИЛЦ) с использованием методов и методик, утвержденных в установленном порядке и включенных в область аккредитации АИЛЦ.

Таблица 4

Контроль факторов производственной среды

Рабочее место	Фактор производственной среды	Периодичность измерений
Заведующий производством (шеф-повар), повар, кладовщик	искусственная освещенность[1]	после проведения реконструкции системы освещения или замены ламп на энергосберегающие
	параметры микроклимата[2]	после проведения реконструкции системы отопления помещений
Повар, кухонный работник	уровень шума	1 раз в 5 лет и после проведения профилактических работ по снижению уровня шума (при необходимости)
	интенсивность теплового облучения	1 раз в 5 лет и после установки нового производственного оборудования с выделением тепла

Примечание: [1]к параметрам искусственного освещения относятся: а) уровень освещения, б) коэффициент пульсации, в) показатель дискомфорта.

[2] к параметрам микроклимата относятся: а) скорость движения воздуха, б) температура воздуха, в) влажность воздуха, г) интенсивность теплового облучения.

Приложение 1

Набор производственных и вспомогательных помещений пищеблоков и набор оборудования

Наименование помещения	Перечень оборудования с указанием марки и количества
Склад консервации, склад крупы	Стеллаж складской – 2 шт. Весы настольные ГАРАНТ ВПС 35ДУ – 1 шт. Производственный стол – 1 шт. Стеллаж низки для муки – 1 шт. Холодильник « Бирюса» - 2 шт.
Склад овощной продукции	Лари – 5 шт
Склад фруктовой продукции	Стеллаж – 2шт. Весы напольные электронные ГАРАНТ ВПН150У – 1 шт.
Зона для хранения мяса и рыбы	Ларь « Бирюса»- 1шт Ларь « Бириюса»- 1шт Холодильная камера – 1шт
Овощной цех первичной обработки овощей	Разделочный стол – 2 шт. 2–х секционная раковина - 1шт., Стеллаж – 1шт.
цех моечной кухонной посуды, инвентаря, тары	Двухсекционная раковина – 1шт. Стеллаж складской– 1шт. Водонагреватель «Termekc»-1шт Полка навесная – 2 шт.

Раздаточная	Стол- 1шт
Зона холодной продукции	Раковина для мытья рук персонала – 1 шт. Стол разделочный – 3 шт. Холодильник «Бирюса-18» – 1 шт. Холодильник «Бирюса-18» – 1 шт. Протирочная машина – 1 шт. Весы настольные ГАРАНТ ВПС 35ДУ – 1 шт.
Хлебная зона	Хлебный шкаф – 1 шт. Стол разделочный – 1 шт.
Зона горячей продукции	Плита электрическая ПЭП-0,48-4М-1 – 3 шт. Сковорода электрическая СЭСМ-0,2 – 1шт Разделочный стол – 1шт. Жарочный шкаф ШЭЖП- 1 шт. Электрическая плита- 1001М- 1шт. Наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха
Раздевалка для персонала	Шкаф для верхней одежды 2 шт. Шкаф для униформы 2 шт.
Санитарный узел для персонала	Унитаз, раковина для мытья рук, средства гигиены.

Приложение 2

Перечень пищевой продукции, используемой для изготовления кулинарной продукции

Наименование пищевого продукта	НТД
Хлеб, кондитерские изделия	
Хлеб ржаной	
Хлеб пшеничный	
Батон пшеничный	
Мука пшеничная	
Сухари панировочные	
Печенье	
Пряники	
Зефир	
Мармелад	
Пастила	
Кисель плодово-ягодный концентрат	
Крупы, бобовые, макаронные изделия	
Крупа ячневая	
Крупа рисовая	
Крупа гречневая	
Крупа пшенная	
Крупа пшеничная	
Крупа манная	
Крупа кукурузная	
Крупа перловая	
Хлопья овсяные	
Крупа «Геркулес»	
Горох лущеный	
Фасоль	
Горошек зеленый консервированный	

Фасоль консервированная	
Кукуруза консервированная	
Макаронные изделия	
Овощи	
Картофель свежий	
Картофель свежий очищенный вакуумированный	
Капуста свежая	
Капуста свежая очищенная вакуумированная	
Помидоры свежие	
Огурцы свежие	

Лук репчатый	
Лук зеленый свежий	
Петрушка свежая	
Укроп свежий	
Чеснок свежий	
Морковь свежая	
Морковь свежая очищенная вакуумированная	
Свекла свежая	
Свекла свежая очищенная вакуумированная	
Капуста квашеная	
Огурцы соленые	
Помидоры соленые	
Икра кабачковая промышленного производства	
Икра баклажанная промышленного изготовления	
Горошек консервированный	
Кукуруза консервированная	
Фрукты, ягоды	
Яблоки свежие	
Груши свежие	
Бананы свежие	
Виноград свежий	

Мандарины свежие	
Апельсины свежие	
Арбузы свежие	
Дыни свежие	
Вишня свежая	
Черешня свежая	
Персики свежие	
Абрикосы свежие	
Лимон свежий	
Брусника	
Клюква	
Смородина	
Молоко и молочная продукция	
Молоко, массовая доля жира 2,5%	
Масло сливочное, массовая доля жира 72,5% -*»	
Сыр, массовая доля жира	
Сметана, массовая доля жира 15,0%	

Творог, массовая доля жира 9,0%	
Ряженка, массовая доля жира 2,5%	
Снежок, массовая доля жира2,5%	
Йогурт, массовая доля жира 2,5%	
Бифидок, массовая доля жира	
Биобаланс, массовая доля жира	
Молоко сгущенное консервированное, массовая доля жира 8,5%	
Мясо и мясная продукция	
Говядина жилованная с массовой долей соединительной и жировой ткани более 20%	
Субпродукты (печень, язык, сердце) говяжьи	
Свинина жилованная с массовой долей жировой ткани более 70%	
Баранина жилованная с массовой долей жировой ткани более 9%	
Мясо птицы и птицепродукты	

Цыплята первой категории	
Филе мяса птицы	
Яйцо	
Рыба и рыбная продукция	
Рыба мороженая не переработанная:	
горбуша	
минтай	
терпуг	
Рыба мороженая переработанная:	
горбуша	
минтай	
терпуг	
Рыба консервированная	
Рыба соленая	
Масложировая продукция	
Масло растительное подсолнечное	
Маргарин (для выпечки)	
Другие пищевые продукты	
Сахар	
Чай	
Кофейный напиток	
Какао	
Соковая продукция	
Сок яблочный	
Сок персиковый	
Сок абрикосовый	
Сок ананасовый	
Сок грушевый	
Нектар яблочный	
Нектар персиковый	
Нектар абрикосовый	
Нектар грушевый	
Повидло	
Джем	
Сухофрукты:	
смесь из сухофруктов	
чернослив	
курага	

Томатное пюре	
Томатная паста	
Лавровый лист	
Дрожжи прессованные	
Дрожжи сухие	
Соль	
Сахар песок	
Крахмал	
Лимонная кислота	
Ванилин	
Сода пищевая	
Мак	

Приложение 3

Ассортимент
вырабатываемой (изготавливаемой) кулинарной продукции и реализуемой пищевой продукции

№ п/п	Наименование кулинарной и пищевой продукции	Количество блюд, изделий
1.	Холодные блюда (салаты, в том числе винегреты, закуски, бутерброды)	12
2.	Каши и супы молочные	13
3.	Первые блюда (супы горячие)	11
4.	Блюда, в том числе вторые (из мяса и мясопродуктов, рыбы, мяса птицы, картофеля, овощей, круп, макаронных изделий, бобовых)	14
5.	Гарниры из картофеля, овощей, бобовых, круп и макаронных изделий	4
6.	Блюда из яиц	3
7.	Блюда из творога	3
8.	Сладкие блюда	4
9.	Горячие напитки	7
10.	Мучные блюда и кулинарные изделия	4
11.	Хлебобулочные изделия	2
12.	Фрукты (плоды), ягоды свежие и консервированные	6
13.	Соковая, молочная продукция, кондитерские изделия (без крема) промышленного изготовления	10

Приложение 4

Перечень должностных лиц и работников пищеблока и их количество

№ п/п	Наименование должности	Количество работников
1	Повар	3
2.	Кладовщик	1
3.	Подсобный рабочий	1

Приложение 5

Анализ рисков возникновения опасных факторов на этапах изготовления кулинарной продукции

Наименование операций	Опасный фактор	Номер контрольной точки (КТ)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности	Периодичность ведения мониторинга
1. Организационные мероприятия					
Составление и утверждение ассортиментного перечня блюд и кулинарных изделий	ХФ, БХФ	КТ № 1	№ 1, 2, 6, 7, 11	Ассортиментный перечень	1 раз и по мере необходимости
Составление цикличного меню (основного, дополнительного, индивидуального)	ХФ, БФ, БХФ	КТ № 2	№ 1, 2, 6, 7, 11	Цикличное меню	1 раз и по мере необходимости
Разработка ТК и (или) ТТК и (или) рецептуры	ХФ	КТ № 3	№ 1, 2, 6, 7, 11	ТК или ТТК или рецептуры	1 раз и по мере необходимости
	БФ				
2. Предварительный (входной) контроль поступающего сырья и готовых продуктов					
Прием продовольственного сырья	ФФ	КТ № 4	№ 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	Журнал входного контроля пищевой продукции («Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»)	Каждая партия пищевой продукции
	ХФ				
	БФ				
Перемещение продовольственного сырья в пищеблоке	ФФ	КТ № 5	№ 2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11		
	ХФ				
	БФ				

Хранение продовольственного сырья и пищевой продукции	ФФ ХФ БФ	КТ № 6	№ 5, 6, 7, 8, 9, 11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температурновлажностного режима хранения пищевых продуктов»	Ежедневно (1 раз в день)
3. Операционный (производственный) контроль по ходу технологического процесса					

Наименование операций	Опасный фактор	Номер контрольной точки (КТ)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности	Периодичность ведения мониторинга
Обработка яиц	ХФ БФ	КТ № 8	№ 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	Рабочий лист	Каждая партия
Обработка свежих овощей	БФ	КТ № 9	№ 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	Рабочий лист	Каждая партия
Обработка свежих фруктов	БФ	КТ № 10	№ 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	Рабочий лист	Каждая партия
Подготовка муки	ФФ	КТ № 11	№ 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11	«Журнал учета металломагнитных примесей в сырье»	Каждая партия
Кулинарная обработка (приготовление)	ФФ ХБ БФ	КТ № 12	№ 1, 2, 5, 6, 8,9, 10, 11	«Журнал бракеража готовой пищевой продукции»	Каждая партия готовой пищевой продукции

Хранение прошедших кулинарную обработку салатов, закусок, холодных напитков, выпечных изделий	БФ	КТ № 13	№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	«Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Журнал учета температурновлажностного режима хранения пищевых продуктов»	Ежедневно (1 раз в день)
4. Санитарное состояние организации общественного питания					
Обработка (уборка) оборудования, рабочих мест	ХБ	КТ № 14	№ 8, 9, 10, 11	«Журнал учета работы бактерицидных облучателей», «Журнал санитарного состояния пищеблока», «Журнал учета проведения генеральных уборок»	Ежедневно (1 раз в день)
	БФ				1 раз в месяц
Обработка (уборка) производственных и вспомогательных, санитарно-бытовых помещений и их	ФФ	КТ № 15	№ 8, 9, 10, 11	«Журнал санитарного состояния пищеблока», «Журнал учета работы бактерицидных облу-	Ежедневно (1 раз в день)
Наименование операций	Опасный фактор	Номер контрольной точки (КТ)	Процедуры	Документ ведения мониторинга опасности	Периодичность ведения мониторинга
санитарное состояние	ХБ			чателей», «Журнал учета проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации», «Журнал учета проведения генеральных уборок»	По мере необходимости
	БФ				1 раз в месяц

Сбор и удаление пищевых отходов	БФ	КТ № 16	№ 8, 9, 10, 11	«Журнал санитарного состояния пищеблока», «Журнал вывоза пищевых отходов», акт списания	Ежедневно (1 раз в день)
5. Соблюдение личной гигиены персоналом, производственной санитарии					
Профессиональная подготовка и личная гигиена персонала	БФ	КТ № 17	№ 9, 11	«Журнал учета прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока», личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца	1 раз в год
Осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний, катаральных явлений, признаков инфекционных заболеваний	БФ	КТ 18	№ 9, 11	«Гигиенический журнал»	Ежедневно (перед началом смены)

Примечание: [1] количество КТ при проведении анализа рисков для выявления опасных факторов и оценки рисков может быть изменено в документированных процедурах, основанных на принципах ХАССП (система анализа опасных факторов и точек контроля).

[2] предельные значения контролируемых параметров для блюд и изделий в КТ – режимов и процессов (температура, временные периоды и др.) указаны в технологической документации (ТК, ТТК, рецептуры) и рабочих листах ХАССП для визуального контроля, микробиологических факторов опасности для лабораторного контроля – в ТР ТС 021/2011.

Приложение 6

Перечень форм учета и отчетности, связанных с осуществлением производственного контроля*

1. «Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции»;
2. «Журнал бракеража готовой пищевой продукции»;
3. «Гигиенический журнал»;
4. «Журнал учета металломагнитных примесей в сырье»;
5. «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» или «Лист контроля температурного режима холодильного оборудования»;
6. «Журнал учета температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов»;
7. «Ведомость контроля за рационом питания»;
8. «Журнал учета проведения мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации»;
9. «Журнал учета заявок для технических нужд»;
10. «Журнал учета проведения генеральных уборок»;
11. «Журнал учета работы бактерицидных облучателей;
12. «Журнал санитарного состояния пищеблока»;
13. «Журнал учета мероприятий по контролю» (не является обязательным);
14. «Журнал учета прохождения медицинского осмотра и профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работниками пищеблока»;
15. «Журнал регистрации исследованных образцов пищевых продуктов с приложением протоколов лабораторных исследований и принятых мерах по продукции, несоответствующей гигиеническим требованиям»;
16. «Журнал учета аварийных ситуаций»;
17. «Журнал регистрации ремонтных работ оборудования»;
18. «Журнал вывоза пищевых отходов»;
19. АКТ списания продовольственного сырья и пищевых продуктов.
20. АКТ списания готовых блюд и кулинарных изделий.
21. Личные медицинские книжки на каждого работника установленного образца.

Примечание: * формы журналов представлены в приложении 9.

Приложение 7

Рабочий лист (чек-лист)
«_____» _____ 202____ г.

№ КТ	Производство, этапы	Контролируемые параметры	Критический предел	Мониторинг				Корректирующие мероприятия		
				процедура	частота	ответственный	под-пись	мероприятие	ответственный	подпись
№ 8	Обработка яиц	Время экспозиции в дезрастворе	От 5 до 30 минут в зависимости от используемого дезсредства	№ 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11						
№ 9	Обработка свежих овощей для изготовления закусок и салатов без термической обработки	Время экспозиции в рас-творе (солевой, уксусный)	10 минут	№ 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11						
№ 10	Обработка свежих фруктов	Время экспозиции (мытье проточной во-дой)	повторно не менее 5 минут	№ 1, 2, 5, 6, 8, 9, 10, 11						

Приложение 8

Список нормативных документов

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике населения»;
- Федеральный закон от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулёза в РФ»;
- Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
- Федеральный закон от 30.12.2009 г. № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»;
- Федеральный закон от 07.12.2011 г. № 416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
- ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
- ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»;
- ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
- ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» (с изменениями и дополнениями);
- ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
- ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
- ТР ЕАЭС 044/2017 «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»;
- ТР ТС 010/2011 «О безопасности машин и оборудования» (с изменениями и дополнениями);

- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Межгосударственного совета Евразийского экономического

сообщества (высшего органа таможенного союза) от 18.06.2010 г. № 299 (с изменениями и дополнениями);

- 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»;
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
- СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи производства и потребления пищевой продукции»;
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- Приказ Минздрава РФ от 28.01.2021 N 29Н. «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, Перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

Приложение 9

ФОРМЫ ЖУРНАЛОВ

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩЕЙСЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Ответственный: должность ФИО

Результаты бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступле-ния пищевой продукции	Наименование пищевой продукции	Фасовка	Дата выработки	Производитель	По-ставщик	Количество поступившей пищевой продук-ции (кг, л, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность пищевой продукции	Результаты органолептической оценки	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата, час фактиче-ской реализации	Подпись ответ-ственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8	9				

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Ответственный: должность ФИО

Результаты бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
1	2	3	4	5	6	7

ГИГИЕНИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Ответственный: должность ФИО

№ п/п	Дата	ФИО работника	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционного заболе-вания у работника и членов его семьи	Подпись сотрудника об отсутствии признаков заболева-ний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра (медицинским работником или ответственным лицом) допущен/отстранен	Подпись медицинского работника (ответственного лица)
1.							
2.							
3.							

«ЖУРНАЛ УЧЕТА МЕТАЛЛОМАГНИТНОЙ ПРИМЕСИ В СЫРЬЕ»

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Ответственный: должность ФИО

№ п/п	Дата	Количество просеянной муки (кг)	Производитель	Дата производства муки согласно маркировке	Наличие металлопримеси (ДА/НЕТ)	Количество (гр)

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Ответственный: должность ФИО

Регистрируемые температурные параметры

Ответственный: _____ _____ _____

должность ФИО

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град. С																														
		месяц/дни:																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Ответственный: должность ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА ТЕМПЕРАТУРНО-ВЛАЖНОСТНОГО РЕЖИМА ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Регистрируемые температурные параметры

Дата	Время снятия показаний	Температура сухого термометра, С	Температура смоченного термомет-ра, С	Относительная влажность воздуха, %	Подпись проводившего замеры

Ответственный: должность ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДЕЗИНФЕКЦИИ, ДЕЗИНСЕКЦИИ И ДЕРАТИЗАЦИИ

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Результаты проведенных мероприятий

Порядковый номер обработки	Дата и срок проведения обработки	Вид обработки (дезин-фекция, дезинсекция, дератизация)	Использованные средства для обработки	Способы проведения	Результаты (оценка эффективности)	Подпись лица, прово-дившего мероприятие	Примечание

Ответственный: должность ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА ЗАЯВОК ДЛЯ ТЕХНИЧЕСКИХ НУЖД

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Дата	Время подачи заявки	Наименование неисправного оборудования	Наименование помещения, где распо-ложено неисправное оборудование	Указать неисправность	Дата и время устранения неисправности	ФИО и подпись техника	ФИО и подпись о принятии ра-бот ответствен-ным лицом пищеблока	Примечание

Ответственный: должность ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОВЕДЕНИЯ ГЕНЕРАЛЬНЫХ УБОРОК

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Результаты проведенных генеральных уборок

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Ответственный: должность ФИО

№ п/п	Дата проведения генеральной обработки	Использованные моющие средства	Использованные дезинфекционные средства, концентрация	Подпись ответственного лица за проведение генеральной уборки	Примечание

ЖУРНАЛ УЧЕТА МЕРОПРИЯТИЙ ПО КОНТРОЛЮ

Ответственный: _____ _____

должность

Результаты мероприятий по контролю

Дата внесения записи	Наименование органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля	Даты начала и окончания проведения проверки	Время проведения проверки	Правовые основания проверки	Цель проверки	Задачи проверки	Предмет проверки	Выявленные нарушения в ходе проверки	Дата и номер выданных предписаний	ФИО должностного лица (должностных лиц), проводивших проверку	Подписи должностного лица (должностных лиц), проводивших проверку

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

ЖУРНАЛ УЧЕТА РАБОТЫ БАКТЕРИЦИДНЫХ ОБЛУЧАТЕЛЕЙ

Ответственный: _____ _____

Сведения о работе бактерицидных облучателей

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

№ п/п	Наименование помещения, номер помещения	Объем помещения	Номер и дата акта ввода в эксплуатацию бактерицидного облучателя	Тип бактерицидного облучателя	Условия обеззараживания (в присутствии/отсутствии людей)	Срок замены ламп	Дата	Время работы бактерицидного облучателя

ЖУРНАЛ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ ПИЩЕБЛОКА

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Дата: _____

Наименование помещения	Санитарное состояние помещений	Санитарное состояние санитарнотехнических приборов	Наличие средств личной гигиены	Состояние спецодежды персонала	Санитарное состояние технологического и холодильного оборудования, отсутствие протечек, безопасность (закрытое исполнение частей оборудования, сита и фильтры (правильность установки, целостность, сохранность маркировки)	Санитарное состояние разделочного оборудования, инвентаря, посуды, тары (сохранность маркировки)	Санитарное состояние и соблюдение условий хранения пищевых продуктов в складских помещениях (чистота, целость упаковки, наличие крышек на коробах и емкостях)	Уборочный инвентарь (наличие, наличие маркировки, использование согласно маркировки)	Наличие моющих и дезинфекционных средств (наличие запаса, условия хранения, использование, правильность разведения рабочих растворов)	Состояние мест проведения ремонтных работ (отсутствие разбросанных инструментов, механических деталей, отслоения краски и т.д.)

Условные обозначения: н/с – не соблюдается (не выполняется) и требует принятия срочных мер по устранению; соб. – соблюдается, полежит дальнейшему контролю.

ЖУРНАЛ УЧЕТА ПРОХОЖДЕНИЯ МЕДИЦИНСКОГО ОСМОТРА И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ И АТТЕСТАЦИИ РАБОТНИКАМИ ПИЩЕБЛОКА

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Результаты прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки персоналом

ФИО	обследования						исследования					сроки прохождения			
	терапевт	дерматолог	ЛОР (отоларинголог)	стоматолог	психиатр	нарколог	графия г/к R	Кровь на W	Б. тифи ки ш.	Инфекции	гельминтозы	стафилококк	Дата прохождения М/О	Дата след. М/О	Дата проф. гиг. подготовки	Дата след. проф. гиг. подготовки

Примечание: (+) - пройдено обследование (исследование)
(-) – не пройдено обследование (исследование).

ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ ИССЛЕДОВАННЫХ ОБРАЗЦОВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Дата исследований	Объект исследований	Вид исследований	Количество исследуемых образцов	Кол-во несоответствий	Мероприятия по устранению несоответствий	Подпись ответственного лица

ЖУРНАЛ УЧЕТА АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЙ

Ответственный: _____ _____

должность ФИО

Дата и время возникшей ситуации	Описание аварийной ситуации	Принятые меры	Дата и время ликвидации аварийной ситуации	Последствия аварийной ситуации	ФИО ответственного лица	Подпись ответственного лица

ЖУРНАЛ РЕГИСТРАЦИИ РЕМОНТНЫХ РАБОТ ОБОРУДОВАНИЯ

Ответственное лицо: _____ _____

должность ФИО

Результаты проведенных ремонтных работ оборудования

Дата проведения	Наименование помещения в ко-тором произведен ремонт оборудования	Наименование ремонтируемого оборудования	Виды ремонтных работ	Гарантийный срок на ремонтные работы	Должность, ФИО лица, выполнившего ремонт	Подпись ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7

ЖУРНАЛ ВЫВОЗА ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Ответственное лицо: _____

должность ФИО

Дата вывоза	Время вывоза	Количество пищевых отходов, л	Подпись ответственного лица	Подпись грузчика экспедитора

УТВЕРЖДАЮ

_____

должность

_____ _____

подпись ФИО

«___» _____ 202_ г.

АКТ

списания кулинарной продукции

Наименование блюда	Дата и время приготовления блюда	Дата и время списания блюда	Причина списания блюда	Объем списанного пищевого продукта (кг, л, шт.)	Подпись ответственного лица	Примечание

Члены комиссии:

_____ _____ _____ _____

должность ФИО подпись дата

_____ _____ _____ _____

должность ФИО подпись дата

_____ _____ _____ _____

должность ФИО подпись дата

УТВЕРЖДАЮ

_____
должность

_____ _____
подпись ФИО

«___» _____ 202_ г.

АКТ

списания пищевой продукции

Наименование пищевого продукта	Дата и время поступления пищевого продукта на пищеблок	Дата и время списания пищевого продукта	Причина списания пищевого продукта	Объем списанного пищевого продукта (кг, л, шт.)	Подпись ответственного лица	Примечание

Члены комиссии:

_____ _____ _____ _____
должность ФИО подпись дата

_____ _____ _____ _____
должность ФИО подпись дата

Приложение 10

ИНСТРКЦИИ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРЕДМЕТОВ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ ПИЩЕБЛОКА

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Рассветовским детским садом « Солнышко»
_____М.В.Аршина

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ МЯСА

1. Дефростация мяса и субпродуктов (печень, сердце) осуществляется следующими способами:

- в дефростере при температуре от 0 до +6°С;
- в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам;
- в мясном цехе на производственных столах.

Мясо в воде или около теплового оборудования не размораживают.

Повторное замораживание дефростированных мяса и субпродуктов не допускается.

2. Обработка мяса осуществляется с использованием моечной ванны с подводкой холодной и горячей воды, на отдельных рабочих столах с соответствующей маркировкой «СМ», разделочного инвентаря (ножи с маркировкой «СМ», разделочные доски с маркировкой «СМ»), кухонной посуды и (или) тары с маркировкой «СМ».

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Рассветовским детским садом « Солнышко»
_____М.В.Аршина

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ РЫБЫ

1. Рыбу размораживают на производственных столах или в воде из расчета 2 л на 1 кг рыбы при температуре не выше +12 °С, с добавлением соли из расчета 7-10 г на 1 л.

Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

3. Обработка рыбы осуществляется с использованием моечной ванны с подводкой холодной и горячей воды, на отдельных рабочих столах с соответствующей маркировкой «СР», разделочного инвентаря (ножи с маркировкой «СР», разделочные доски с маркировкой «СР»), кухонной посуды и (или) тары с маркировкой «СР».

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Рассветовским детским садом « Солнышко»
_____М.В.Аршина

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ МЯСА ПТИЦЫ

1. Охлажденные тушки птицы или полуфабрикаты из мяса птицы промывают проточной водой с использованием моечной ванны с подводкой холодной и горячей воды.
2. Обработка мяса птицы осуществляется на отдельных производственных столах с соответствующей маркировкой «СК», с использованием разделочного инвентаря (ножи с маркировкой «СК», разделочные доски с маркировкой «СК»), кухонной посуды и (или) тары с маркировкой «СК». 3. Замораживание мяса птицы не допускается.

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Рассветовским детским садом « Солнышко»
_____М.В.Аршина

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ЯЙЦА

1. Яйцо перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в перфорированную емкость для обработки.

1.1. Обработка яйца, используемого для приготовления блюд, осуществляется (при отсутствии производственного цеха или отдельного производственного участка (зона) в производственном цехе или на отдельном производственном участке (зона) по обработке сырой продукции (цех или зона обработки мясной продукции) в специальных емкостях в следующей последовательности:

- в первой емкости – замачивание в теплом (40-50°С) растворе моющего средства с дезинфицирующим эффектом, согласно таблице, приведенной ниже.
- во второй емкости – ополаскивание проточной водой в течение 5 мин.

при температуре не ниже 50°С.

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор.

Чистое яйцо выкладывают в чистую, промаркированную посуду.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.

Таблица

Концентрации моющих и дезинфекционных средств

Наименование дезинфицирующего средства	I емкость		II емкость
	Концентрация	Время экспозиции	
Ника Супер	**2%** (200 мл средства на 10 л воды)	30 мин.	Ополаскивание
Тейя-2	**0,75%** (75 мл средства на 10 л воды)	5 мин.	Ополаскивание

Утверждаю:
Заведующий МКДОУ
Рассветовским детским садом « Солнышко»
_____М.В.Аршина

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Мытье столовой посуды осуществляется в следующем порядке:

1. Механическое удаление остатков пищи.

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С и добавлением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции) в количестве в 2 раза меньшем, чем в первой секции ванны;

Ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;

Просушивание чистой посуды осуществляется на решетчатых полках, стеллажах на ребре.

Столовая посуда перед раздачей должна быть чистой и сухой, без остатков пищи и воды.

Приложение к Инструкции о правилах
мытья столовой посуды ручным способом

Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых для мытья столовой посуды ручным способом

Наименование средства	**I СЕКЦИЯ**		**II СЕКЦИЯ**	
	концентрация	время экс-позиции	концентрация	время экс-позиции
Моющие средства				
Ника-2	**2% (**200 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	**1 %** (100 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Ника Супер	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	**0,05 %** (5 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	**0,05 %** (5 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	**0,1% (**10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.	**0,05 %** (5 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
AOS (бальзам)	**0,5 %** (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.	**0,25%** (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфицирующие средства				
Жавель Син Табс(таблетки 3,6-3,9 г)	**0,015%** (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.	**0,0075 %** (1 таблетка средства на 20 л воды)	15 мин.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ДЛЯ ТРЕТЬИХ БЛЮД (ЧАШКИ, СТАКАНЫ, БОКАЛЫ и т.п.) РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья посуды для третьих блюд используется двухсекционная ванна:

Мытье посуды для третьих блюд осуществляется в следующем порядке:

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Посуда для третьих блюд перед раздачей должна быть чистой и сухой, без остатков пищи и воды.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ДЛЯ ТРЕТЬИХ БЛЮД (ЧАШКИ, СТАКАНЫ, БОКАЛЫ и т.п.) РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья посуды для третьих блюд используется двухсекционная ванна:

Мытье посуды для третьих блюд осуществляется в следующем порядке:

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Посуда для третьих блюд перед раздачей должна быть чистой и сухой, без остатков пищи и воды.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых для мытья посуды для третьих блюд.

Наименование средства	**I СЕКЦИЯ**	
	концентрация	время экс-позиции
Моющие средства		
Ника Супер	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	**2%** (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин
Тейя	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Аквaминол Экстра М профи	**0,25%** (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
AOS(бальзам)	**0,5 %** (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфекционные средства		
Жавель Син Табс(таблетки 3,6-3,9 г)	**0,015%** (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2021 г

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ И КАССЕТ ДЛЯ ИХ ХРАНЕНИЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья столовых приборов и кассет для их хранения используется двухсекционная ванна:

Мытье столовых приборов и кассет для их хранения осуществляется в следующем порядке:

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с применением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.

Прокаливание в духовом (или жарочном) шкафу в течение 10 минут при температуре не ниже 100 °С и (или) обработкой с использованием бактерицидного оборудования.

Кассеты для хранения столовых приборов подвергают обработке 1 раз в день.

Столовые приборы (ложки, вилки, ножи) перед раздачей, а также кассеты для хранения столовых приборов должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Столовые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх. Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.

Приложение к Инструкции о правилах мытья столовых приборов и кассет для их хранения ручным способом

Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых для мытья столовых приборов и кассет для их хранения ручным способом

Наименование средства	**I СЕКЦИЯ**	
	концентрация	время экс-позиции
Моющие средства		
Ника Супер	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	**2%** (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин
Тейя	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	**0,1% (**10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Альпинол Экстра М профи	**0,25 %** (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Акваминол Экстра М профи	**0,25%** (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
AOS(бальзам)	**0,5 %** (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфекционные средства		
Жавель Син Табс(таблетки 3,6-3,9 г)	**0,015%** (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ И ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья кухонной посуды и инвентаря используется двухсекционная ванна.

Мытье кухонной посуды и инвентаря осуществляется в следующем порядке:

1. Механическое удаление остатков пищи.

2. Мытье в двухсекционной ванне:

I СЕКЦИЯ: щетками в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющего средств (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивание чистой кухонной посуды и инвентаря осуществляется в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Хранение разделочного инвентаря осуществляется в производственных цехах с соблюдением требований к маркировке на закрепленных рабочих местах.

Кухонная посуда и инвентарь перед использованием должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Приложение к Инструкции о правилах мытья кухонной посуды и инвентаря ручным способом

Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых для мытья кухонной посуды и инвентаря ручным способом

Наименование средства	**I СЕКЦИЯ**	
	концентрация	время экс-позиции
Моющие средства		
Ника Супер	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	**2%** (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин
Тейя	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	**0,1% (**10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Альпинол Экстра М профи	**0,25 %** (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Акваминол Экстра М профи	**0,25%** (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
AOS(бальзам)	**0,5 %** (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфекционные средства		
Жавель Син Табс(таблетки 3,6-3,9 г)	**0,015%** (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ ВНУТРИЦЕХОВОЙ ТАРЫ И ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Для мытья внутрицеховой тары и инвентаря используется двухсекционная ванна.

Мытье внутрицеховой тары и инвентаря осуществляется в следующем порядке:

Механическое удаление остатков пищи.

2. Мытье в двухсекционной ванне:

I СЕКЦИЯ: замачивание в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющего или дезинфицирующего средства, согласно таблице, приведенной ниже и мытье щетками.

II СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 град. С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивание чистой внутрицеховой тары и инвентаря осуществляется в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Внутрицеховая тара и инвентарь перед использованием должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Приложение к Инструкции о правилах мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря ручным способом

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ МЫТЬЯ РАЗДЕЛОЧНЫХ ДОСОК И МЕЛКОГО ДЕРЕВЯННОГО ИНВЕНТАРЯ РУЧНЫМ СПОСОБОМ

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечной для кухонной посуды с использованием двухсекционной моечной ванны.

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря осуществляется в следующем порядке:

1. Механическое удаление остатков пищи.
2. Мытье в двухсекционной ванне:

I СЕКЦИЯ: в воде при температуре не ниже 45 °С с добавлением моющего средства (наименование, концентрация и время экспозиции указаны в приложении к настоящей инструкции);

II СЕКЦИЯ: ополаскивание проточной водой при температуре не ниже 65 °С с использованием гибкого шланга с душевой насадкой.

Просушивание чистых разделочных досок и инвентаря осуществляется на решетчатых полках, стеллажах.

После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь перед использованием должны быть чистыми и сухими, без остатков пищи и воды.

Приложение к Инструкции о правилах мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря ручным способом

Перечень моющих и дезинфекционных средств, используемых для мытья разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря ручным способом

Наименование средства	**I СЕКЦИЯ**	
	концентрация время экспозиции	
Моющие средства		
Ника Супер	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Тейя-2	**2%** (200 мл средства на 10 л воды)	15 мин
Тейя	**0,1%** (10 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Альпинол Экстра М профи	**0,1% (**10 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
Альпинол Экстра М профи	**0,25 %** (25 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Акваминол Экстра М профи	**0,25%** (25 мл средства на 10 л воды)	30 мин.
AOS(бальзам)	**0,5 %** (50 мл средства на 10 л воды)	15 мин.
Дезинфекционные средства		
Жавель Син Табс(таблетки 3,6-3,9 г)	**0,015%** (1 таблетка средства на 10 л воды)	15 мин.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Санитарную обработку производственного оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы моют с использованием моющих средств, указанных в приложении к настоящей инструкции с учетом области применения, промывают водой при температуре не ниже 45-50° С и насухо вытирают сухой чистой тканью.

Технологическое тепловое оборудование (плиты, пищеварочные котлы, электросковороды, жарочно-кондитерские шкафы, пароконвектоматы и т.п.) и технологическое механическое оборудование (машины для обработки пищевых продуктов, приготовления теста, нарезки, измельчения и т. п.) моют с использованием моющих средств, указанных в приложении к настоящей инструкции с учетом области применения, тщательно промывают водой при температуре не ниже 45° С и насухо вытирают сухой чистой тканью.

Мелкие части технологического оборудования промывают, обдают кипятком и просушивают на решетчатых полках.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ЩЕТОК

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используют.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«___ ___» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ВЕТОШИ

Ветошь после использования после уборки оборудования помещают в специальную тару с соответствующей маркировкой «использованная ветошь».

В конце работы использованную ветошь замачивают в воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре с соответствующей маркировкой для чистой ветоши.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО
«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ВЕТОШИ И УБОРОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки.

Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфекционных средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ХОЛОДИЛЬНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Санитарную обработку холодильного оборудования проводят не реже 1 раза в 10 дней и по мере необходимости.

Перед санитарной обработкой холодильное оборудование отключают от электросети, освобождают от пищевых продуктов.

Холодильное оборудование моют с использованием моющих средств, указанных в приложении к настоящей инструкции с учетом области применения, промывают водой при температуре не ниже 45-50° С и насухо вытирают сухой чистой тканью.

1 раз в месяц проводят санитарную обработку холодильного оборудования с применением дезинфекционных средств, указанных в приложении к настоящей инструкции с учетом области применения, тщательно промывают водой при температуре не ниже 45° С и насухо вытирают сухой чистой тканью.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ОБЕДЕННЫХ СТОЛОВ

Обеденные столы моют водой при температуре не ниже 45 °С с применением моющих средств с использованием чистой ветоши.

После использования ветошь помещают в специальную тару с соответствующей маркировкой «использованная ветошь».

Уборку обеденных столов проводят после каждого приема пищи и (или) или после каждого посетителя.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ САНИТАРНОЙ ОБРАБОТКИ ЕМКОСТЕЙ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТХОДОВ

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфекционными средствами, указанными в приложении к настоящей инструкции с учетом области применения, ополаскивают водой при температуре 40-50°С и просушивают.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО
«_____» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ СОБЛЮДЕНИЯ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПЕРСОНАЛОМ

Работники обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом, для дополнительной обработки рук используют кожные антисептики;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте);

Ежедневно перед началом смены ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний.

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ СПЕЦОДЕЖДЫ

1. Комплект спецодежды на одного работника должен состоять из головного убора, куртки или халата, фартука, сменной обуви и использоваться полным комплектом.
2. Количество комплектов спецодежды должно составлять не менее 3-х комплектов на каждого работника.
3. Периодичность смены спецодежды должна составлять не менее 1 раза в смену, а также по мере загрязнения.
4. Не допускается пользоваться булавки, а также носить в карманах колющие и бьющиеся предметы
5. Стирка спецодежды должна осуществляться централизованно. Стирка спецодежды на дому запрещена.
6. Хранение спецодежды осуществляется отдельно от верхней одежды.
7. Отдельная специальная одежда выделяется для персонала, деятельность которых связана с приготовлением рабочих растворов моющих и дезинфекционных средств, в перечень которой входит: резиновые перчатки, респиратор, прорезиненный фартук.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ПРИЕМКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

При приеме пищевых продуктов необходимо обращать внимание:

- на условия транспортирования, которые должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта.

Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать емкостям имеющегося в организации холодильного оборудования.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты должны поставляться охлаждаемым или изотермическим транспортом для обеспечения сохранения температурных режимов транспортировки.

Кузов транспорта для перевозки скоропортящихся и особо скоропортящихся продуктов должен быть оборудован термометром для регистрации температуры.

Перед разгрузкой пищевых продуктов необходимо зарегистрировать показания термометра и сравнить их со значениями температуры, указанными на маркировке, при которых необходимо обеспечивать хранение данного пищевого продукта.

В случае если, температура в кузове не соответствует температуре хранения пищевых продуктов, необходимо составлять АКТ по результатам проверки условий поставки пищевых продуктов.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной чистой таре.

Транспортная тара должна иметь маркировку в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами не допускается.

Использование специализированного транспорта, предназначенного для перевозки пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей не допускается.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, должны использовать санитарную одежду (халат, рукавицы и др.).

Тара должна быть чистой, не иметь повреждений, с сохраненной целостностью.

Транспортная тара производителя или потребительская упаковка должна иметь соответствующую маркировку.

Маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, должна содержать следующие сведения:

1) наименование пищевой продукции;
2) количество пищевой продукции;
3) дата изготовления пищевой продукции;
4) срок годности пищевой продукции;
5) условия хранения пищевой продукции;
6) сведения, позволяющие идентифицировать партию пищевой продукции (например, номер партии);
7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилию, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя – изготовителя пищевой продукции.

Маркировка пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку без потребительской упаковки, предназначенной для дальнейшей фасовки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), а также маркировка упакованной пищевой продукции, должна содержать следующую информацию:

1) наименование пищевой продукции;
2) состав пищевой продукции, за исключением свежих фруктов (включая ягоды) и овощей (включая картофель), которые не очищены от кожуры, не нарезаны или не обработаны подобным способом; уксуса, полученного из одного вида продовольственного сырья (без добавления других компонентов); пищевой продукции, состоящей из одного компонента, при условии, что наименование пищевой продукции позволяет установить наличие этого компонента;
3) количество пищевой продукции;
4) дату изготовления пищевой продукции;
5) срок годности пищевой продукции;
6) условия хранения пищевой продукции;
7) условия хранения после вскрытия упаковки (для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи);
8) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции (далее – наименование и

место нахождения изготовителя) или наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера (далее - наименование и место нахождения импортера);

9) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

10) показатели пищевой ценности пищевой продукции (энергетическая ценность (калорийность); количество белков, жиров, углеводов; количество витаминов и минеральных веществ.

11) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (далее – ГМО).

12) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

13) в маркировке упакованной пищевой продукции могут быть указаны: сведения о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована пищевая продукция, придуманное название пищевой продукции, товарный знак, сведения об обладателе исключительного права на товарный знак, наименование места происхождения пищевой продукции, наименование и место нахождения лицензиара, знаки систем добровольной сертификации.

Маркировка пищевой продукции должна быть нанесена на русском языке.

Не допускается транспортирование продовольственного сырья и пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими и другими опасными веществами, а также совместно с непродовольственными товарами.

Не допускается использование транспорта для перевозки продовольственного сырья и пищевых продуктов (независимо от их упаковки), для других целей.

Не допускается при транспортировке контакт друг с другом продовольственного сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции.

Разработал:

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО
«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ИДЕНТИФИКАЦИИ И ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

1. Процедура идентификации и прослеживаемости продукции проводится с целью поддержания безопасности пищевых продуктов и позволяет, при необходимости, определить историю и происхождение продукта.

2. Идентификации и прослеживаемости подлежит продовольственное (пищевое) сырье, ингредиенты и материалы, оборудование, контактирующие с пищевой продукцией; пищевая продукция.

3. Для обеспечения получения достаточной информации по вопросам безопасности пищевой продукции необходимо владеть информацией о поставщиках, поставляемой ими продукции, изготовителе и производимой им продукции.

4. Прослеживаемость пищевой продукции обеспечивается представлением поставщиком информации о всех предыдущих собственниках пищевой продукции, включая производителя в виде следующих документов или знаков на транспортной (потребительской) упаковке:

- коды, маркировочные знаки, разрешительные штампы; - этикетки, ярлыки или штрих-коды;
- хранение данных в определенном месте/хранилище;
- компьютеризированные системы продажи;
- сопроводительные документы (накладные, спецификации, удостоверение о качестве и безопасности, протоколы испытаний, декларации о соответствии и т.д.);

5. При идентификации определяется, соответствуют ли требованиям сопроводительных, технических, нормативных документов, требованиям заказа сырьѐ, ингредиенты, полуфабрикаты.

6. Идентификация осуществляется путем сопоставления информации на этикетке (ярлыке) с характеристиками продукции, а также информацией, изложенной в нормативном или техническом документе, в соответствии с которым вырабатывается продукт, декларации о соответствии, ветеринарносопроводительных документах, сертификатах.

_____ _____

Утверждаю

_____

(должность)

_____ _____

подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ХРАНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Поступающие продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и прослеживаемость, находиться в исправной, чистой таре.

Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости – перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Продовольственное сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах.

В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с обязательными требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата,

а при необходимости – подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое – в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые мясопродукты (колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж – при температуре не выше минус 6°С.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай, какао, кофейный напиток хранят в упаковке на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

30. Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях.

Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°С.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОТБОРА СУТОЧНЫХ ПРОБ

Суточные пробы отбираются от каждой партии приготовленных блюд и кулинарных изделий.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100 гр.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы маркируют с указанием наименования готового блюда или кулинарного изделия, приема пищи и хранят в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 °С.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

1. Обработка овощей

1.1. Вакуумированные овощи освобождают от упаковки и промывают под проточной водой в течение 5 мин. в моечной ванне и зачищают в условиях цеха (зоны) первичной обработки овощей.

1.2. Зачищенные овощи небольшими партиями повторно промывают проточной водой в течение 5 мин. в моечной ванне в условиях цеха (зоны) вторичной обработки овощей с использованием дуршлагов или сеток.

1.3. Овощи, предназначенные для термической обработки, допускается кратковременно (не более 2 часов) хранить в холодной воде.

1.4. Перед обработкой белокочанной капусты удаляют 3-4 наружных листа.

1.5. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных блюд и закусок без последующей термической обработки, промывают и обрабатывают в 10 % растворе поваренной соли (на 1 л. воды 100 гр. соли) или в 3 % растворе уксусной кислоты (на 1 л. воды 30 мл. уксусной кислоты) в течение 10 минут в условиях цеха (зоны) вторичной обработки овощей.

1.6. Обработанные сырые овощи, зелень, предназначенные для приготовления холодных блюд и закусок без последующей термической обработки, промывают проточной холодной водой в условиях холодного цеха (зоны).

2. Обработка фруктов

2.1. Свежие фрукты, включая цитрусовые, промывают проточной холодной водой с применением (при необходимости) щеток для обработки фруктов в условиях цеха (зоны) вторичной обработки овощей.

2.2. Промытые свежие фрукты, включая цитрусовые, повторно промывают проточной холодной водой в условиях холодного цеха (зоны).

Разработал:

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2022 г.

Инструкция о правилах маркировки оборудования, инвентаря, посуды и тары

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов, их технологической обработки и раздачи в обязательном порядке должны использоваться раздельные и специально промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда.

Маркировка холодильников должна быть проведена следующим образом: «ГАСТРОНОМИЯ», «МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ», «МЯСО, РЫБА», «ПТИЦА, ЯЙЦО», «ФРУКТЫ, ОВОЩИ» или «ПТИЦА», «ЯЙЦО».

Маркировка производственных столов должна быть проведена следующим образом: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб.

Маркировка разделочного инвентаря (доски, ножи) должна быть проведена следующим образом: «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВК» - вареные куры, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб, «СЕЛЬДЬ», «РГ» - рыбная гастрономия, «МГ» - мясная гастрономия.

Маркировка кухонной посуды должна быть проведена следующим образом: «I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «МОЛОКО», «СО» - сырые овощи, «СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «ВО» - вареные овощи, «ВР» - вареная рыба, «ВК» - вареные куры, «КРУПЫ», «САХАР», «МАСЛО», «СМЕТАНА», «ФРУКТЫ», «ЯЙЦО ЧИСТОЕ», «ГАРНИР», «Х» - хлеб, «З» - зелень, «Г» - гастрономия, «СЕЛЬДЬ», «КО» - квашеные овощи.

Утверждаю

_____
(должность)

_____ _____
подпись ФИО

«_____» _____ 2021 г.

ИНСТРУКЦИЯ О ПРАВИЛАХ ОБРАБОТКИ ШАКАФА ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ХЛЕБА

1. Хлеб хранят в горизонтальном положении на деревянных полках в шкафу. Хлеб из пшеничной хлебопекарной и ржаной муки хранится на разных полках.
2. Ежедневно с полок шкафа сметают крошки специальной щеткой.
3. 1 раз в неделю полки и внутренние стенки шкафа тщательно протираются ветошью смоченной 1%-м раствором уксусной кислоты.