

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 199
ПРИМОРСКОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**

УТВЕРЖДЕНО
приказом ГБОУ школа №199
Приморского района
Санкт-Петербурга
от «11» июня 2025 г. № 55/3

**ПРОГРАММА
производственного контроля с применением принципов ХАССП
в структурном подразделении отделения дошкольного образования
государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней
общеобразовательной школы № 199 Приморского района Санкт-Петербурга**

**ХАССП
(В АНГЛИЙСКОЙ ТРАНСКРИПЦИИ HACCP – HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS).**

Объект питания: Структурное подразделение отделение дошкольного образования государственного бюджетного
общеобразовательного учреждения средняя образовательная школа
№ 199 Приморского района Санкт-Петербурга, расположенное по адресу: г. Санкт-Петербург,
Туристская ул., д. 28, корп. 2, стр. 1

Санкт-Петербург
2025 г.

Общие положения

Настоящая программа разработана компанией ООО «РБЕ» в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СП 1.1.2193-07 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий", СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию"

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением правил и норм, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающие требованиям Технических регламентов Таможенного союза, а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков (идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля)

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ) в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ (в документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем).

Принцип 4. Разработка системы мониторинга ККТ, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.

Принцип 5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.

Принцип 6. Разработка процедур проверки системы ХАССП, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности Функционирования системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

Термины и определения

Безопасность пищевой продукции - состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения.

Вредное воздействие на человека пищевой продукции - воздействие неблагоприятных факторов, связанных с наличием в пищевой продукции загрязнителей, создающих угрозу жизни или здоровью человека, либо угрозу для жизни и здоровья будущих поколений.

Генетически модифицированные источники пищи – используемые человеком в пищу в натуральном или в переработанном виде пищевые продукты (компоненты), полученные из генетически модифицированных организмов.

Генетически модифицированные организмы – организм или несколько организмов, любые неклеточные, одноклеточные образования, способные к воспроизводству или передаче наследственного генетического материала, отличные от природных организмов, полученные с применением методов генной инженерии и содержащие генно-инженерный материал, в т.ч. гены, их фрагменты, или комбинации генов.

Дата изготовления (фасовки) - дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта.

Дата упаковки (дата розлива для жидких продуктов) - дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

Дезинфекционные мероприятия – работы по профилактической (дезинфекция, дезинсекция, дератизация) или очаговой дезинфекции (текущая и заключительная дезинфекция, дезинсекция, дератизация).

Качество пищевых продуктов – совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

Листок-вкладыш - носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке.

Маркировка пищевой продукции - информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним.

Объекты производственного контроля – производственные, складские помещения, здания, сооружения, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, холодильное оборудование, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также территория предприятия, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, продукция, отходы производства и потребления.

Органолептические показатели пищевой продукции – внешний вид, цвет, вкус, запах, консистенция, посторонние включения.

Партия пищевой продукции - определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции.

Пищевая ценность пищевого продукта – совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий – составная часть общей системы производственного контроля, направленная на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранение жизни и здоровья людей в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ, оказания услуг.

Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия – организационные, административные, инженерно-технические, медико-санитарные, ветеринарные и иные меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных и паразитарных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию.

Складская группа – группа помещений для приема, хранения, комплектования и отпуска пищевой продукции.

Срок годности пищевой продукции - период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении, которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению.

Технические документы – документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение, перевозка и реализация пищевых продуктов, материалов и изделий (технические условия, технологические инструкции, рецептуры и другие).

Технологический контроль – контроль технологических параметров производства продукции в ходе её изготовления.

Условия хранения пищевых продуктов – оптимальные параметры окружающей среды (температура, влажность окружающего воздуха, световой режим и др.) и правила обращения (меры предохранения от порчи вредителями, насекомыми, грызунами; меры сохранения целостности упаковки и др.), необходимые для обеспечения сохранности присущих пищевым продуктам органолептических, физико-химических свойств и показателей безопасности.

ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) - концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Система ХАССП - совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП.

Группа ХАССП - группа специалистов (с квалификацией в разных областях), которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии принципы системы ХАССП.

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

Риск - сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность - отсутствие недопустимого риска.

Анализ риска - процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.

Предупреждающее действие - действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.

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

Управление риском - процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.

Критическая контрольная точка - место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Применение по назначению - использование продукции (изделия) в соответствии с требованиями технических условий, инструкцией и информацией поставщика.

Применение не по назначению - использование продукции (изделия) в условиях или для целей, не предусмотренных поставщиком, обусловленное привычным поведением пользователя.

Предельное значение - критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

Мониторинг - проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий.

Система мониторинга - совокупность процедур, процессов и ресурсов, необходимых для проведения мониторинга.

Проверка (аудит) - систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом (экспертом) или группой лиц (экспертов), независимых в принятии решений.

Внутренняя проверка - проверка, проводимая персоналом организации, в которой осуществляется проверка.

ТУМ – тара и упаковочные материалы.

Этикетка - носитель информации, на которую наносится маркировка и которая прикрепляется к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке, в том числе путем наклеивания.

Организация работ по применению программы

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

Руководитель организации определяет и документирует политику ХАССП и обеспечивает её поддержку на всех уровнях.

Политика в области ХАССП должна быть практически применимой и реализуемой, соответствовать требованиям органов государственного контроля и надзора и ожиданиям потребителей.

Контроль за исполнением программы сохраняется за руководителем организации или лицом, официально его заменяющим.

Ответственные лица за осуществление производственного контроля объекта питания.

1. Заведующий столовой-
2. Территориальный управляющий-

1.ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЮРИДИЧЕСКОМ ЛИЦЕ

№	Объект контроля	Характеристика
1.	Наименование предприятия	Общество с ограниченной ответственностью «РБЕ»
2.	Юридический адрес	115280, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ Даниловский, проезд Автозаводский 1-й дом 4, корп. 1. помещение II
3.	Фактический адрес (местонахождение)	г. Санкт-Петербург, Туристская ул., д. 28, корп. 2, стр. 1,
4.	ФИО руководителя	Операционный директор Неманов Игорь Владимирович
Компания		

2. ОРГАНИЗАЦИОННО - АДМИНИСТРАТИВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

1.	Разработка и утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	
2.	Утверждение программы (плана) производственного контроля, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	
3.	Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и ведение производственного контроля на объекте.	
4.	Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	
5.	Утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля.	
6.	Комплектование штата сотрудников для организации и осуществления производственного контроля. Распределение обязанностей между специалистами, осуществляющими производственный контроль над соблюдением санитарных норм и правил.	
7.	Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль.	
8.	Составление списков сотрудников на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации.	
9.	Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых юридическим лицом (индивидуальным предпринимателем) самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке. Составление графика исследований.	
10.	Формирование на объекте инструктивно-методической базы (законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие инструктивно-методические документы).	

11.	Анализ состояния санитарно-эпидемиологической обстановки на объекте.	
12.	Оценка эффективности работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха и их технической исправности. Проведение мероприятий по очистке и дезинфекции систем вентиляции и кондиционирования воздуха с оценкой эффективности.	
13.	Проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий на территории помещения.	
14.	Создание запаса дезинфицирующих средств и соблюдение дезинфекционного режима на объекте.	
15.	Содержание территории объекта в соответствии с требованиями санитарных норм и правил.	
16.	Оценка профессиональной заболеваемости персонала объекта и назначение комплекса профилактических и противоэпидемических мероприятий.	
17.	Организация первичных и периодических медицинских осмотров персонала. Контроль наличия у персонала личных медицинских книжек, правильности их оформления, соблюдения периодичности и объёма медицинских обследований, в том числе с составлением перечня должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам.	
18.	Создание для персонала условий труда, соответствующих трудовому законодательству, санитарным нормам и правилам, в том числе для соблюдения правил личной гигиены.	
19.	При выявлении на объекте нарушений санитарных норм и правил принимать меры, направленные на их устранение.	
20.	Определять меры по привлечению к ответственности за невыполнение положений плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.	
21.	Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами.	
22.	Представление информации о результатах производственного контроля в ТО Управления Роспотребнадзора по их запросам.	

3. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Территория предприятия: Столовая расположена по адресу: г. Санкт-Петербург, Туристская ул., д. 28, корп. 2, стр. 1,

Описание производства:

Описание производства:

Предприятие питания стационарного типа, столовая полного цикла производства.

Продовольственные товары хранятся в помещении кладовой, в холодильных и морозильных камерах. Для хранения сухих продуктов предусмотрена кладовая сухих продуктов.

Сбор отходов осуществляется в специально отведенном месте, отходы собираются в плотные полиэтиленовые пакеты, герметично упаковываются. Далее выносятся на хоз. двор и собираются в контейнеры для пищевых и твёрдо бытовых отходов.

Обслуживание посетителей осуществляется через линию раздачи.

Мойка кухонной посуды производится в моечной кухонной посуды, подносы обрабатываются в специально выделенной моечной подносов.

Во всех цехах установлены раковины для мытья рук.

В холодном цехе происходит производство холодных закусок и салатов, смешивание ингредиентов, заправка, порционирование. Холодный цех оборудован ванной, столами производственными, овощерезкой, весами, шкафами холодильными, Согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в цехе предусмотрена бактерицидная лампа.

Хлеб поступает нарезанным. В цехе установлен шкаф для хранения нарезанного хлеба.

В горячем цехе установлено тепловое оборудование.

Над тепловым оборудованием установлены зонты приточно-вытяжные.

Горячие блюда приготавливаются в пароконвектоматах, первые обеденные блюда супы на электрических плитах.

Горячая еда раскладывается в гостроемкости, закрывается крышками, помещается в тепловой шкаф и кратковременно хранится в выделенном в цехе месте, оборудованном розетками, для подключения тепловых шкафов.

Для тепловых шкафов предусмотрено оборудованное розетками место.

Моечная кухонной посуды оборудована двухсекционной ванной, душирующим устройством, стеллажами, один стеллаж предусмотрен для грязной посуды.

Моечная подносов оборудована трёхсекционными ваннами с душирующими устройствами, посудомоечной машиной, стеллажами, один стеллаж предусмотрен для грязных подносов.

Линия раздачи для посетителей представлена следующими элементами: прилавок приборов и подносов, витрина холодильная для салатов, мармит для вторых блюд и гарниров, нейтральные модули, мармиты для супа, в зале установлены кассовые модули. На линии раздачи установлен холодильник для напитков. Для горячих напитков предусмотрены бойлеры, и кофе машины.

Для посетителей предусмотрены раковины для мытья рук.

Параметры производства

3. ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.

Территория предприятия: Столовая расположена по адресу: г. Санкт-Петербург, Туристская ул., д. 28, корп. 2, стр. 1,

Описание производства:

Предприятие питания стационарного типа, столовая полного цикла производства.

Продовольственные товары хранятся в помещении кладовой, в холодильных и морозильных камерах. Для хранения сухих продуктов предусмотрена кладовая сухих продуктов.

Сбор отходов осуществляется в специально отведенном месте, отходы собираются в плотные полиэтиленовые пакеты, герметично упаковываются. Далее выносятся на хоз. двор и собираются в контейнеры для пищевых и твёрдо бытовых отходов.

Обслуживание посетителей осуществляется через линию раздачи.

Мойка кухонной посуды производится в моечной кухонной посуды, подносы обрабатываются в специально выделенной моечной подносов.

Во всех цехах установлены раковины для мытья рук.

В холодном цехе происходит производство холодных закусок и салатов, смешивание ингредиентов, заправка, порционирование. Холодный цех оборудован ванной, столами производственными, овощерезкой, весами, шкафами холодильными, Согласно СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» в цехе предусмотрена бактерицидная лампа.

Хлеб поступает нарезанным. В цехе установлен шкаф для хранения нарезанного хлеба.

В горячим цехе установлено тепловое оборудование.

Над тепловым оборудованием установлены зонты приточно-вытяжные.

Горячие блюда приготавливаются в пароконвектоматах, первые обеденные блюда супы на электрических плитах.

Горячая еда раскладывается в гастроемкости, закрывается крышками, помещается в тепловой шкаф и кратковременно хранится в выделенном в цехе месте, оборудованном розетками, для подключения тепловых шкафов.

Для тепловых шкафов предусмотрено оборудованное розетками место.

Моечная кухонной посуды оборудована двухсекционной ванной, душирующим устройством, стеллажами, один стеллаж предусмотрен для грязной посуды.

Моечная подносов оборудована трёхсекционными ваннами с душирующими устройствами, посудомоечной машиной, стеллажами, один стеллаж предусмотрен для грязных подносов.

Линия раздачи для посетителей представлена следующими элементами: прилавок приборов и подносов, витрина холодильная для салатов, мармит для вторых блюд и гарниров, нейтральные модули, мармиты для супа, в зале установлены кассовые модули. На линии раздачи установлен холодильник для напитков. Для горячих напитков предусмотрены бойлеры, и кофе машины.

Для посетителей предусмотрены раковины для мытья рук.

Параметры производства

- овощной цех
- пекарский цех
- помещение обработки яиц
- холодный цех

- помещение суточного запаса сырья

- мясной/рыбный цех
- горячий цех
- моечная кухонной посуды

Освещение: искусственное и естественное

Тип искусственного освещения: люминесцентные лампы, оборудованные защитными плафонами

Отопление: централизованное.

Вентиляция: местная, приточно-вытяжная.

Водоснабжение:

Холодная вода, в т.ч. резервное - централизованное

Горячая вода, в т.ч. резервное – централизованное.

Канализация: в городской коллектор.

Техническое обслуживание сетей и коммуникаций согласно договору, БЦ

Коммунальные аварии устраняет согласно договору БЦ

Предприятие располагает всеми видами теплового и технологического оборудования

Поточность.

Соблюдение поточности на предприятии общественного питания обеспечивается планировочными решениями, а также за счет временного разделения потоков.

Удаление пищевых отходов с пищеблока осуществляется по мере наполнения на 2/3 контейнеров для сбора отходов. В цехах имеются мусорные баки для пищевых отходов, оборудованные крышками.

Поточность на производстве.

Принципы разделения «Чистых» и «Грязных» процессов.

Соблюдение принципа поточности — исключение совместных и встречных потоков сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, непищевых грузов, отходов, а также чистой и грязной посуды — основное гигиеническое требование к предприятию.

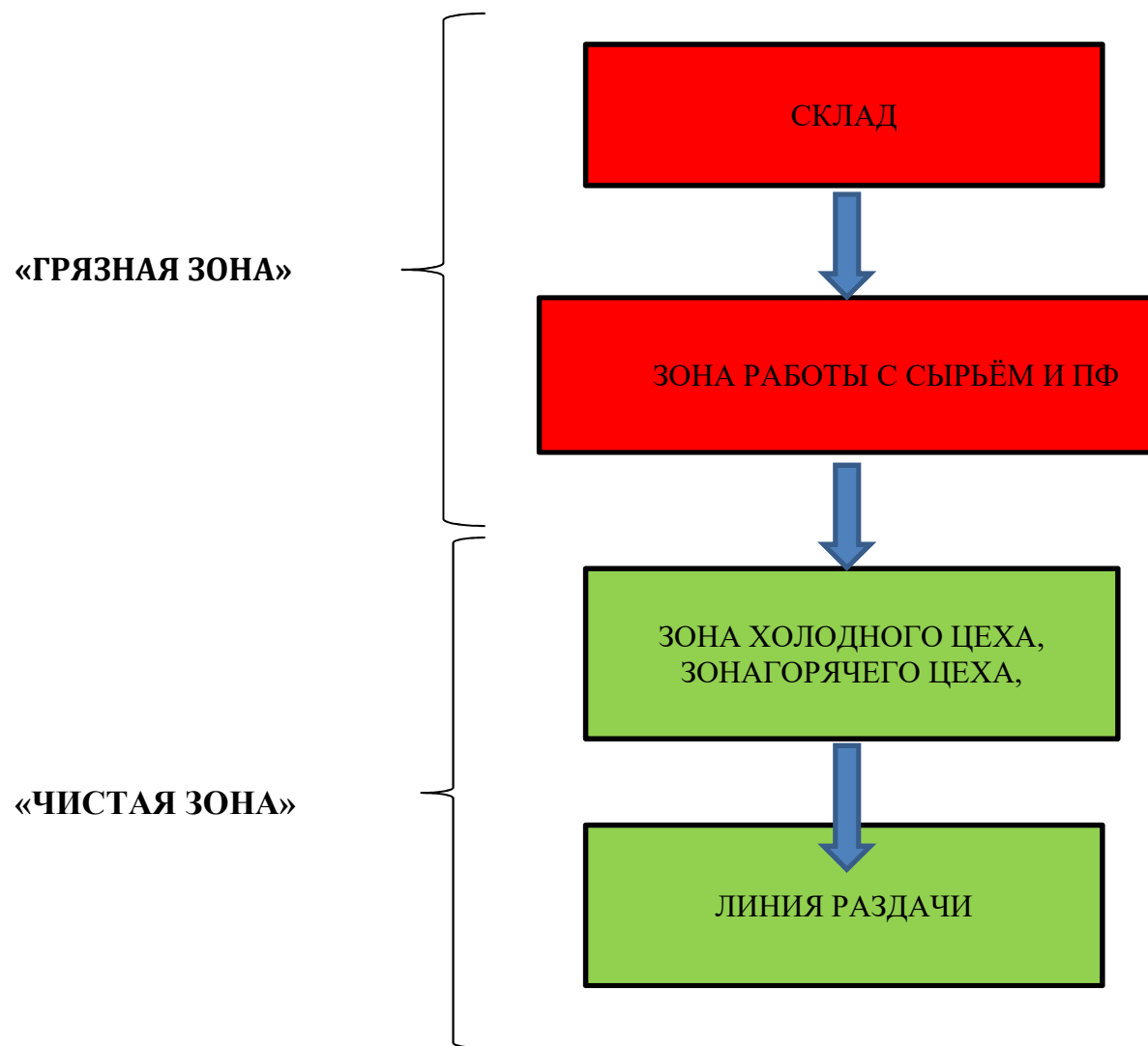
Понятие о поточности - необходимость разделения «чистых» и «грязных» потоков и процессов.

- Разделение уличной (домашней) одежды и спецодежды. Хранение в разных шкафчиках, необходимость переодеваться в чистую спецодежду идя в производственные помещения, необходимость одевать в производственных цехах одноразовые фартуки и снимать их покидая цех, использование одноразовых перчаток – все это принцип поточности в части, относящейся к персоналу. - Для продуктов «принцип поточности» начинается с приемки сырых продуктов и заканчивается линией раздачи. На всем этом пути сырой продукт проходит несколько этапов обработки, постепенно переходя из «грязной» зоны склада, заготовочных и сырьевых цехов в чистую зону холодного и горячего цехов и далее на линию раздачи. Важное значение имеет маркировка и использование по назначению разделочного инвентаря и внутрицеховой кухонной посуды. - Для столовой посуды – движение столовой посуды должно быть от приема грязной посуды через моечные ванны, сушку и далее к линии раздачи.

При приготовлении блюда, в столовой, происходит постепенное продвижение продукта по производственным помещениям столовой в процессе его обработки от грязной к чистой зоне, от сырого к готовому продукту.

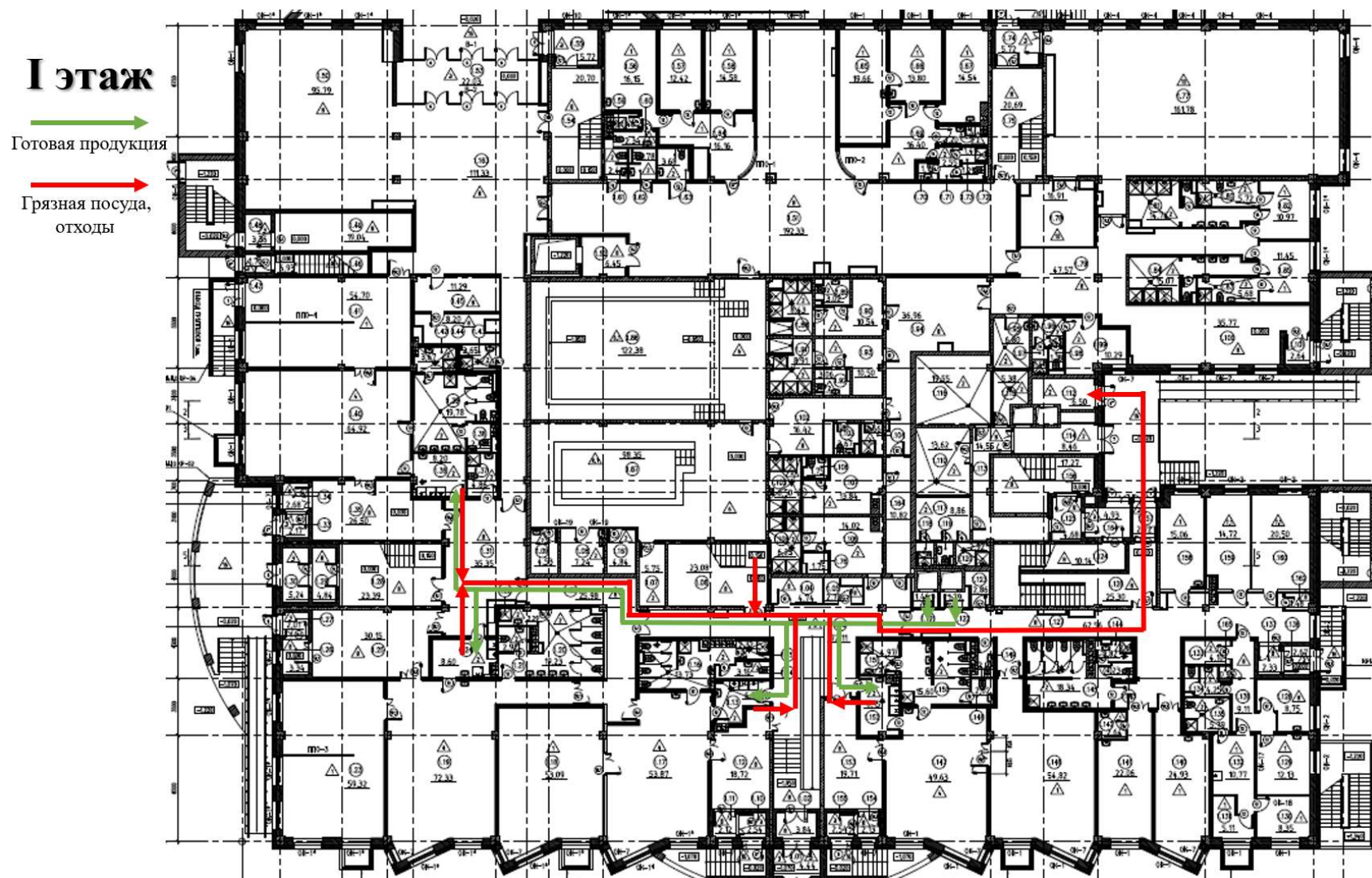
Однако, кроме зонирования, необходимо строго соблюдать назначение разделочного и производственного инвентаря, использовать только согласно маркировке.

БЛОК СХЕМА ПОТОЧНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ (ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ).

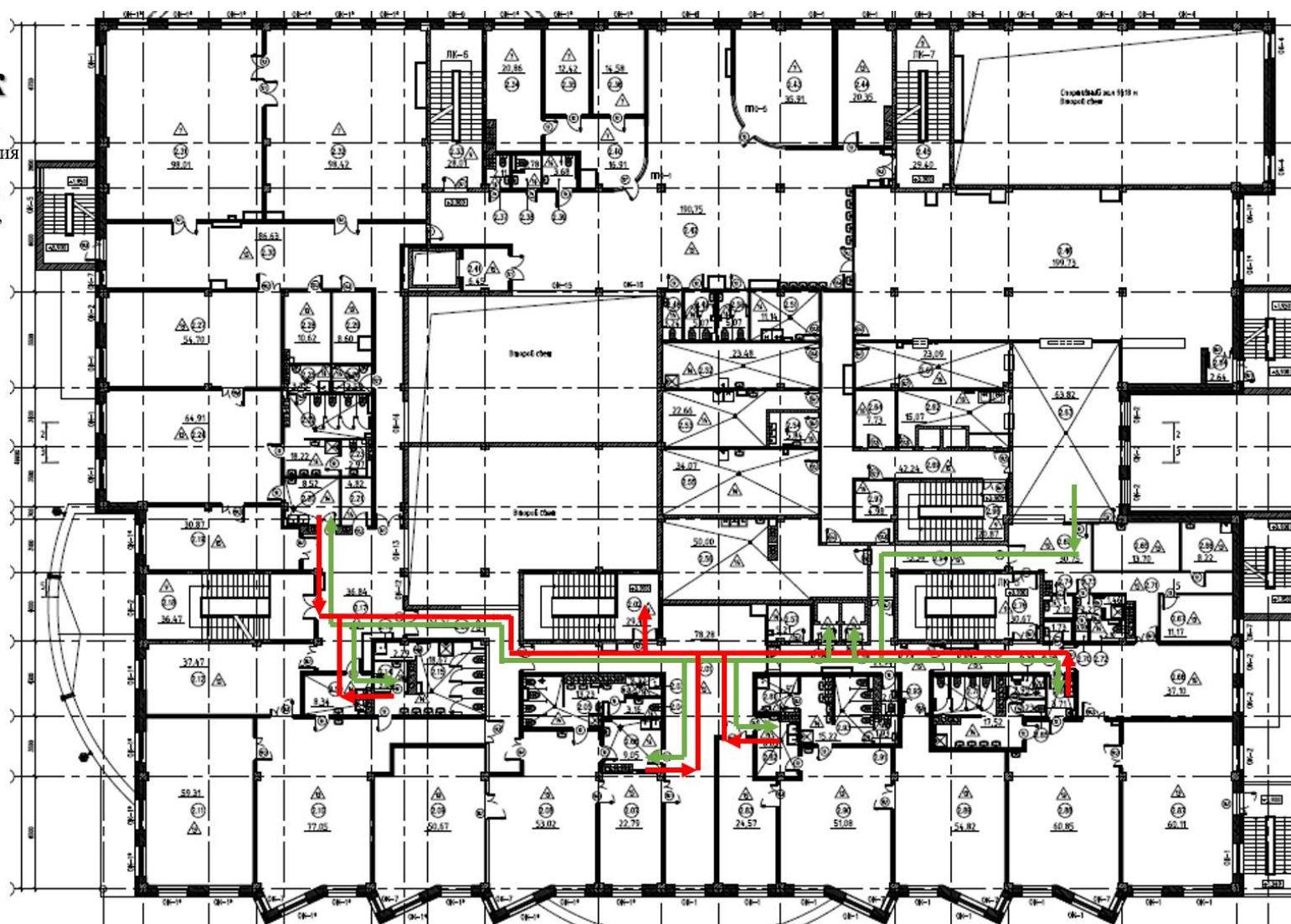


Санитарно-гигиенические мероприятия

ПЛАН СХЕМА ПОТОЧНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ (ОБЩИЕ ПРИНЦИПЫ).



Грязная посуда,
ОТХОДЫ



Влажная уборка производственных помещений производится с применением моющих и дезинфицирующих средств 3 раза в день и по мере необходимости. Генеральные уборки планируются 1 раз в неделю.

На предприятии имеется запас моющих и дезинфицирующих средств, хранение осуществляется в отдельном помещении.

Для хранения уборочного инвентаря выделено отдельное помещение.

Для соблюдения правил личной гигиены на пищеблоке имеется раздевалки для персонала (М и Ж) с раковинами для мытья рук, душ (М и Ж), туалет для персонала; в цехах имеются раковины для рук, мыло, антисептик для рук, бумажные полотенца.

Персонал столовой обеспечен 3 комплектами специальной одежды.

Хранение спецодежды: упорядоченное.

Стирка спецодежды – централизованная.

4. САНИТАРНАЯ ПРОГРАММА ПО ПРИЕМУ СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Приему подлежат только доброкачественные продукты. Поступающее в столовую продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и:

сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность (декларация соответствия, ветеринарное свидетельство), находиться в исправной чистой таре,

Иметь «запас» срока годности, необходимый для реализации,

Температура поступающего продукта должна быть:

- для охлажденных продуктов не выше +6⁰С

Продукты не должны иметь признаков порчи: цвет и запах должны быть естественными, консистенция упругой.

При обнаружении недоброкачественных продуктов, отсутствии документов, маркировки необходимо сообщить руководству.

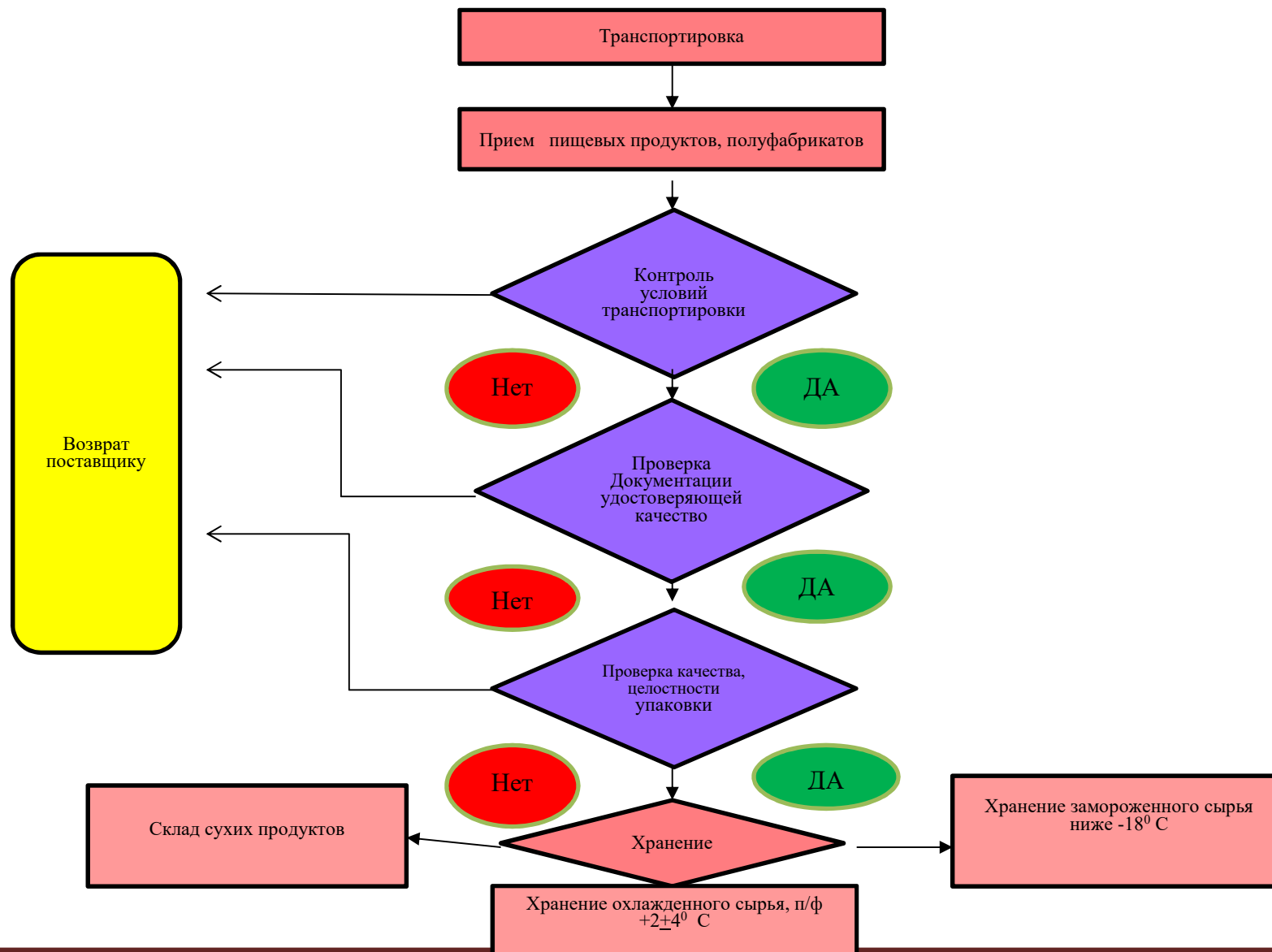
Загрузка продуктов осуществляется на загрузочный пандус. Отсюда продукты в зависимости от условий хранения направляются по различным помещениям.

Охлажденные продукты (температура хранения от 0⁰С до + 6⁰С) поступают в холодильные камеры.

Продукты не могут поступать в цеха во внешней упаковке (транспортной таре). Они перекладываются согласно маркировке во внутрицеховую тару (за исключением камер склада).

5.ТЕХНОЛОГИЧЕКИЕ БЛОК СХЕМЫ ОСНОВНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ.

1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ БЛОК-СХЕМА ПРИЕМА СЫРЬЯ И П/Ф.



6. САНИТАРНАЯ ПРОГРАММА

ОБЩИЕ ПРАВИЛА РАБОТЫ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Требования к Личной гигиене сотрудников

Личная гигиена – это ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания:

— это гигиенические требования к содержанию в чистоте тела и одежды работника

- свод правил при работе с продуктами (мытьё рук, перчатки)
- такое состояние здоровья, при котором сотрудник не является носителем инфекции, способной вызвать пищевое отравление.

Чистота и рук, правильность и своевременность их обработки.

- Руки следует мыть:
- перед началом работы
- по мере их загрязнения
- после посещения туалета
- после работы с сырыми продуктами или внешней тарой
- при смене операции (при переходе от сырых продуктов к готовым)
- после прикосновения к волосам, носу, ушам, глазам
- после курения или приема пищи
- после контакта с деньгами или другими посторонними предметами
- после уборки рабочего места
- после работы с мусорными отходами, химикатами или инструментами для уборки

Чистота и опрятность спецодежды, правила ее применения.

- Снять ювелирные украшения, цепочки, кольца, часы
- Надеть сменную обувь
- Вымыть руки
- Надеть головной убор
- Надеть халат, китель, брюки

Запрещается закалывать спецодежду булавками и т.п., хранить в карманах личные вещи.

Хранение спецодежды

Спецодежда хранится отдельно от верхней одежды

Работа с готовыми продуктами осуществляется только в одноразовых перчатках!

При каждой смене перчаток необходимо мыть руки.

Перчатки одевают на чистые руки меняют при каждой смене операции, после соприкосновения с лицом, волосами, спецодеждой, после контакта с ветошью.

Использование перчаток не заменяет мытьё рук!

Прием пищи

Прием пищи сотрудниками столовой осуществляется в специально отведенном месте.

Перед и после приема пищи необходимо обязательно:

- помыть руки
- снять спецодежду

Личная гигиена в производственных цехах

Во всех цехах должны быть созданы условия для мытья рук: мыло, одноразовые полотенца (при их отсутствии должны быть полотенца для каждого сотрудника – крючки с маркировкой)

При осуществлении работ в цехах сотрудники должны одевать одноразовые фартуки и снимать их перед выходом из цеха.

При работе с готовыми продуктами одевать одноразовые перчатки.

Работа с пищевыми продуктами

Запрещается вносить пищевые продукты в цеха в транспортной упаковке;

Запрещается ставить емкости (ведра, баки, например в коренном цехе) с продуктами непосредственно на пол.

Вся продукция в холодильнике должна быть: накрыта крышкой или пищевой пленкой, промаркирована (время изготовления-годен до..., с указанием даты, часа, минут).

Мероприятия, предотвращающие попадание в продукты инородных загрязнений

Запрещается приносить в цех столовую посуду, принимать пищу, приносить личные вещи (телефоны, зарядные устройства, музыкальное оборудование, лекарственные препараты, косметику, расчески) и посторонние предметы (книги, ручки, скрепки).

Технологические карты и меню хранить на текущий день в файлах. При необходимости, в промаркированном контейнере с крышкой можно хранить ручку, журнал для записи, запас чистых маркировочных ярлыков.

Пищевые продукты в стеклянной упаковке хранить в цехах запрещено. При невозможности перетаривания продукты в стеклянной упаковке следует хранить ниже уровня рабочих поверхностей в пластиковых контейнерах с крышкой, в холодильниках соответственно на нижних полках.

Средства для мытья и дезинфекции оборудования хранить в упаковке производителя, в специально отведенном месте ниже уровня рабочих поверхностей. Запрещается хранение моющих и дезинфицирующих средств на производственных ваннах

7. МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ СОТРУДНИКОВ.

СОТРУДНИКИ ПИЩЕБЛОКА В ОБЯЗАТЕЛЬНОМ ПОРЯДКЕ ПРОХОДЯТ МЕДИЦИНСКИЕ ОСМОТРЫ, ОБСЛЕДОВАНИЯ:

Согласно Приказу № 29Н и от 28.01.2021г. Министерства Здравоохранения и социального развития Российской Федерации

Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2
Терапевт –1 раз в год. Дерматовенеролог - 1 раза в год. Стоматолог –1 раз в год. Оториноларинголог –1 раз в год. Нарколог-1 раз в год. Психиатр-1 раз в год. Невролог-1 раз в год. Гинеколог- 1 раз в год (для женщин).	Флюорография – 1 раз в год. Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций - при поступлении на работу, в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. Серологическое обследование на брюшной тиф - при поступлении на работу в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям. Исследования на гельминтозы - при поступлении на работу, в дальнейшем 1 раз в год. Исследование из зева и носоглотки на стафилококк при поступлении на работу, далее по эпидемиологическим показаниям.

Профилактические прививки работников, занятых в сфере общественного питания.

Работники, занятые в сфере общественного питания, подлежат проведению следующих профилактических прививок:

Иммунизация против кори - в возрасте до 55 лет,

Против вирусного гепатита А – не привитых и не болевших ранее двукратно с интервалом 6-12 месяцев в соответствии с инструкциями по применению вакцин.

Против вирусного гепатита В – не привитых и не болевших ранее двукратно с интервалом 6-12 месяцев в соответствии с инструкциями по применению вакцин.

Против шигеллез – ежегодно один раз в год в соответствии с инструкциями по применению вакцин.

Против дифтерии – лица, которые ранее не были привиты против дифтерии, не болели дифтерией и не были носителями токсигенных коринобактерий дифтерии – проводится две вакцинации с интервалом 1,5 месяца и через 6-9 месяцев – ревакцинация. Последующие ревакцинации проводятся однократно через 10 лет.

-лица, привитые ранее, по истечении 10 лет – проводится ревакцинация однократно. Последующие ревакцинации проводятся каждые 10 лет.

Сведения об иммунизации против дизентерии Зонне, вирусного гепатита А, кори, дифтерии подлежат внесению в личные медицинские книжки.

Профессиональное гигиеническое обучение и аттестация

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется в соответствии с Приказом МЗ РФ № 229 от 29.06.2000г.

«О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций

При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком. Работники общественного питания проходят гигиеническое обучение и аттестацию 1 раз в 2 года.

Объем и периодичность медицинских обследований, результаты которых подлежат внесению в паспорт здоровья:

Согласно законодательству РФ помимо перечисленных обследований, сотрудники предприятий общественного питания обязаны проходить при поступлении на работу и в дальнейшем ежегодно:

- клинический анализ крови;
- клинический анализ мочи;
- биохимический скрининг (глюкоза, холестерин);
- электрокардиография;
- осмотры врача-психиатра и врача-нарколога;

Женщины – осмотр акушером – гинекологом с проведением бактериологического (на флору) и цитологического (на атипичные клетки) исследования;

Женщины в возрасте старше 40 лет проходят маммографию или УЗИ молочных желез 1 раз в 2 года.

8. ДОПУСК К РАБОТЕ ПЕРСОНАЛА СТОЛОВОЙ

Ежедневный осмотр работников на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Ответственный за допуск к работе сотрудников на объекте питания столовой ООО «РБЕ»» управляющий объектом.

Ежедневный осмотр проводится перед началом работы с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Осмотру подлежат все без исключения работники цехов перед допуском их к работе.

Не допускаются к работе по приготовлению холодных закусок, готовых блюд работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангины и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.

Работники с заболеваниями, указанными выше, направляются на лечение. Лица, которые в связи с лёгкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.

Ответственное лицо, проводящий осмотр, в письменном виде сообщает заведующему производства или лицу, его заменяющему, обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе.

По окончании осмотра ответственный делает отметку против каждой фамилии о результатах осмотра.

9. САНИТАРИЯ, ДЕЗ. РЕЖИМ ПРЕДПРИЯТИЯ.

В каждом цехе должны быть промаркированные емкости с дезинфицирующим раствором, для чистой ветоши и для использованной ветоши. Раскладывать ветошь по производственным ваннам, рабочим столам и тому подобное – категорически запрещено.

После каждой смены операции и не реже 1 раз в 3 часа, а также в конце каждой рабочей смены сотрудники цеха (повара) самостоятельно обрабатывают инвентарь и оборудование. Обработка проводится в соответствии с санитарными требованиями и инструкциями: протираются и моются с применением моющих и дезинфицирующих средств оборудование, съемные механизмы (моются, дезинфицируются и хорошо высушиваются).

Производственные столы тщательно моют с применением моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытирают сухой тканью.

Разделочный инвентарь (ножи и доски) после каждой технологической операции подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами и ополаскиванию горячей проточной водой. В конце рабочей смены ножи подвергают стерилизации в специальном аппарате или специально выделенной и промаркированной емкости с крышкой в дезинфицирующем

растворе в соответствии с инструкцией. Хранят инвентарь в строго отведенном месте: разделочные доски в специальных навесных полках, держателях для досок, ножи – на настенном магнитном держателе. На магнитном держателе хранятся только чистые, продезинфицированные ножи.

Инвентарь для сырых продуктов хранится отдельно от инвентаря для готовых продуктов (разделочный инвентарь, промаркированные емкости).

Чистую внутрицеховую тару хранят на специально выделенном для этой цели промаркированном стеллаже. Необходимо держать в чистоте все вверенное ему оборудование и инвентарь, а также следить за их работоспособностью.

Мусорные баки должны быть наполнены не более чем на 2/3 и накрыты крышкой.

Санитарная программа Правила работы основного производства.

Для соблюдения санитарных правил в горячем цехе необходимо:

Исключить возможность пересечения потоков сырых и готовых продуктов.

Маркировка производственных столов с учетом поточности и разделочного инвентаря. Разделочные доски и ножи для готовых продуктов должны храниться от разделочного инвентаря для сырых продуктов.

Контролировать готовность изделий из мяса, рыбы и птицы (температура и органолептические свойства) – ККТ: с соответствующей записью о температуре внутри продукта и времени термической обработки в «Журнал бракеража готовых блюд».

Контролировать температуру блюд на раздаче.

Соблюдать сроки реализации готовых блюд.

Ежедневно перед реализацией проводить бракераж всех блюд и полуфабрикатов с оценкой их качества и соответствующей записью в журнале. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу(реализацию) продукции, ФИО. изготовителя продукции, ФИО, проводившего органолептическую оценку - при оказании услуги.

Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

Для приготовления яичницы глазуньи необходимо использовать диетическое яйцо срок, которого не превышает 7 суток со дня снесения.

Работа с готовыми продуктами и на линии раздачи проводится только в одноразовых перчатках.

Сроки хранения полуфабрикатов и готовых блюд в горячем цехе.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C не более 2 часов с момента изготовления.

Вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C не более 2 часов

Холодные супы, салаты, напитки - не выше 14°C не более 1 часа.

Продукция, не реализованная в течении срока годности, подлежит утилизации.

Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 2 часов.

10. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА БЛЮД

Все блюда должны приготавливаться в строгом соответствии с технологическими картами.

Проведение бракеража

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления/получения перед реализацией.

Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Партия продукции общественного питания - любое количество продукции общественного питания одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном предприятии, в одинаковой потребительской упаковке и/или одинаковой транспортной таре.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

При проведении бракеража руководствоваться требованиями ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

Правила бракеража пищи

1.1 Общие положения

Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе управляющего объекта/заведующего производством.

Сотрудники, участвующие в органолептической оценке, не должны иметь ограничений по медицинским показаниям (хронические заболевания и аллергия), владеть навыками оценки продукции и знать критерии качества.

Члены бракеражной комиссии, не являющиеся сотрудниками столовой, осуществляют бракераж через линию раздачи (вне производственных помещений). Для проведения проверки должны быть заранее приготовлены все необходимые предметы. Бракеражная комиссия, при проверке руки должны быть тщательно вымыты и обработаны антисептиком.

При проведении бракеража необходимо использовать кухонный инвентарь: поварскую иглу (нож), черпаки для отбора проб из котлов; гарнирные ложки и соусники из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд; ножи, лопатки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб, столовые приборы; стаканы с водой; блокнот и карандаш для записей.

1.2 Процедура оценки

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), в особых случаях, по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) и/или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее оценивают продукцию с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними; температура продукции общественного питания должна соответствовать температуре блюда (изделия) при их реализации.

1.3 Установление критериев качества

При органолептической оценке каждому из блюд присваивается заслуженная оценка.

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "отлично"- 5 - дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" -4 - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" – 3 - дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" -2 - (брак) дается изделиям, имеющим следующие неустраняемые недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятия общественного питания и на кулинарных советах. За качество пищи несут ответственность, управляющий объекта, заведующий производством и повара, приготовляющие продукцию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

2. Оформление результатов бракеража.

Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации. При снижении оценки качества продукции, причины заносятся в графу «Примечание».

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана не допускать изделия к реализации и направить их на доработку. После устранения выявленных недостатков проводится повторный бракераж блюда и выносится решение о допуске блюда к реализации, о чем делается соответствующая запись в журнал бракеража в графу «Примечание».

3. Особенности проведения органолептической оценки качества отдельных видов продукции общественного питания.

3.1 Органолептическая оценка супов в объеме 80-100 мл

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое емкости (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и пробуют. Оценку супа проводят без добавления сметаны. Затем пробуют плотную часть, определяя вкус.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус и запах. При органолептическом анализе прозрачных супов прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесков жира. Все гарниры к супам пробуют отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним.

При оценке качества супов-пюре содержимое емкости (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее стружкой, оценивают текстуру (консистенцию): густоту, вязкость, однородность, а также наличие плотных частиц и цвет. После этого анализируют запах и пробуют суп. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, пробуют отдельно.

Органолептическая оценка вторых, холодных и сладких блюд (изделий)

3.2 Блюда и изделия с плотной текстурой (консистенцией) (вторые, холодные, сладкие)

Порционные вторые блюда (1 штука) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на тестируемые порции.

3.2.1 Органолептическая оценка блюд из рыбы

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептуры; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); текстуру (консистенцию); запахи вкус изделий.

3.2.1 Органолептическая оценка блюд из мяса и птицы

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: правильность формы нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглой (ножом) согласно текстуре (консистенции) и цвету на разрезе. После этого оценивают запах (прокол нагретым ножом) и вкус блюда (см. пункт 3.2).

Для мясных соусных блюд отдельно оценивают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем пробуют блюдо в целом.

3.3 Органолептическая оценка блюд из отварных и жареных овощей 30гр

При проверке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из отварных и жареных овощей вначале оценивают внешний вид: правильность формы нарезки, а затем текстуру (консистенцию), запах и вкус.

3.4 Органолептическая оценка блюд из тушеных и запеченных овощей 30гр

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно тестируют овощи и соус, а затем пробуют блюдо в целом.

3.5 Органолептическая оценка блюд из круп и макаронных изделий 30гр

При оценке качества полуфабрикатов, изделий и блюд из круп и макаронных изделий их тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их текстуру (консистенцию): разваренность и слипаемость.

3.6 Органолептическая оценка холодных блюд, салатов и закусок 25гр

При оценке холодных блюд, полуфабрикатов салатов и закусок особое внимание обращают на внешний вид блюда: правильность формы нарезки основных продуктов; их текстуру (консистенцию).

Управление несоответствующей продукцией и утилизация.

Управление несоответствующей продукцией и утилизация – является одним из корректирующих мероприятий в системе контроля качества безопасности пищевых продуктов.

Несоответствующей является продукция, не удовлетворяющая требованиям нормативной документации – продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях, не соответствующих нормам, указанным в НД.

Порядок действий при выявлении несоответствующей продукции, обнаруженной во время входного контроля (при приемке продуктов), описан в Санитарной программе по приему пищевых продуктов. Все случаи выявления должны документироваться в «Акте несоответствия качества и комплектности продукции (товара) требованиям стандарта либо других документов, удостоверяющих качество». Приложение № 1.

При выявлении несоответствующих продуктов во время их хранения, необходимо предпринять следующие действия:

Отсутствие маркировки

Не использовать, проинформировать руководителя, отдельное хранение с маркировкой «Для уничтожения».

Принятие решение бракеражной комиссией об Уничтожении, Акт.

Загрязнение упаковки

Оценить влияние загрязнения упаковки на содержимое

Принятие решение бракеражной комиссией о возможности использования/уничтожении, Акт.

Нарушение целостности упаковки нескоропортящихся сухих продуктов

Оценить возможность загрязнения продукта, сообщить руководителю

Принятие решение бракеражной комиссией о возможности использования/уничтожении, Акт.

Нарушение целостности упаковки скоропортящихся продуктов

Не использовать, проинформировать руководителя, отдельное хранение с маркировкой «Для уничтожения»

Принятие решение бракеражной комиссией об уничтожении, Акт.

Не соответствие температуры хранения замороженных продуктов

Проинформировать руководителя.

Провести замер температуры внутри продукта.

-Если в замороженном продукте температура ниже – 12С, то продукт можно переместить в морозильную камеру для хранения при температуре ниже -18С.

- Если температура внутри продукта выше 12 С, то продукт необходимо дефростировать и использовать в течение 24 часов.

- Если температура продукта 0 С – продукт не использовать, проинформировать руководителя, отдельное хранение с маркировкой «Для уничтожения»

Принятие решение бракеражной комиссией о возможности использования/уничтожении, Акт.

Не соответствие температуры хранения охлажденных продуктов

Проинформировать руководителя.

Провести замер температуры внутри продукта.

Если температура не соответствует указанной на упаковке производителем - то продукт не использовать, проинформировать руководителя, отдельное хранение с маркировкой «Для уничтожения»

Принятие решение бракеражной комиссией о возможности использования/уничтожении, Акт.

Появление признаков порчи (не соответствие запаха, вкуса, цвета, консистенции,)

Продукт не использовать, проинформировать руководителя, отдельное хранение с маркировкой «Для уничтожения»

Принятие решение бракеражной комиссией об уничтожении, Акт.

Истекший срок хранения

Продукт не использовать, проинформировать руководителя, отдельное хранение с маркировкой «Для уничтожения»

Принятие решение бракеражной комиссией об уничтожении, Акт.

Хранение пищевых продуктов в открытом виде (не накрыто крышкой, не закрыто пленкой)

Продукт не использовать, проинформировать руководителя. Принятие решение бракеражной комиссией о возможности использования/уничтожении, Акт

Нарушение товарного соседства

Продукт не использовать, проинформировать руководителя, произвести осмотр целостности упаковки продуктов/сырья.

- Если целостность упаковки нарушена произвести проверку качества продуктов/сырья. В случае выявления снижения качества продукта/сырья (нарушена органолептика, визуальные изменения) то произвести утилизацию пострадавших продуктов/сырья.

- Если целостность упаковки не нарушена, то незамедлительно произвести размещение продуктов/сырья согласно правилам.

Принятие решение бракеражной комиссией о возможности использования/уничтожении, Акт

Заражение амбарными вредителями

Продукт не использовать, проинформировать руководителя

Принятие решение бракеражной комиссией об уничтожении, Акт.

Попадание инородных предметов (осколки стекла, пластика, металла)

Продукт не использовать, проинформировать руководителя

Принятие решение бракеражной комиссией об уничтожении, Акт.

Порядок действий при выявлении несоответствующей готовой продукции, обнаруженной во время снятия бракеража, описан в Санитарной программе по проведению бракеража готовых блюд. Блюда и кулинарные изделия, получившие оценку "неудовлетворительно" -2 - (брак), имеющим следующие неустраняемые недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия подлежат утилизации. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии. За качество пищи несут ответственность менеджер объекта, заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

При истечении срока реализации готовых блюд на линии раздачи (горячих блюд – 3 часа; салатов – 1 час), необходимо проинформировать руководителя, блюда снимаются с реализации и подлежат уничтожению.

При получении информации о выявлении несоответствия сырья, полуфабрикатов, готовых блюд руководитель подразделения, совместно с бракеражной комиссией (заведующий производством, шеф повар, технолог):

1. Определяет возможность влияния данного несоответствия на здоровье потребителя и качество услуги;
2. При отсутствии риска отрицательного воздействия на потребителя, руководитель подразделения совместно с бракеражной комиссией, принимает решение о возможности исправить данное несоответствие: назначение ответственного лица, определение необходимых действий, сроки исполнения. После проведения действий по устранению несоответствий, продукция в обязательном порядке подлежит тщательному бракеражу (проверке состояния)
3. Все случаи выявления несоответствующей продукции по всей цепочке производства готовой продукции, должны документироваться в карте контроля несоответствий пищевых продуктов по качеству Приложение №2.
4. При невозможности устранить несоответствие продукция подлежит уничтожению. Все случаи уничтожения должны документироваться в «Акте списания(уничтожения) порчи». Приложение №3.
5. Все составленные документы по управлению несоответствующей продукцией должны храниться не менее трех лет.

АКТ

Приложение №1

Место проведения

Дата проведения

Комиссией в составе:

Управляющий:

Шеф-повар:

Произвели осмотр:

Поступившего от поставщика:

Накладная №

От

202__ г

Грузополучатель:

Грузоотправитель:

При приемке товара установлено:

Количество осмотренной продукции (товара) и характер несоответствия				
№	Наименование сырья	Количество кг.	Цена кг. (по накладной)	Несоответствия
1				
2				
3				
4				
5				

Причина несоответствия:

Подписи членов комиссии:

Шеф-повар:

Управляющий:

Карта контроля несоответствий пищевых продуктов по качеству.

Дата: « ____ » _____ 202__ г.

Продукт, не соответствующий по качеству и безопасности:

Количество продукта: _____

Выявленное несоответствие: _____

Несоответствие выявил: _____

Возможная причина несоответствия _____

Возможность устранения несоответствия:

ДА Ответственный: _____ Действия по устранению несоответствия: _____ _____ _____	НЕТ Данный продукт не соответствует по качеству и безопасности и будет утилизирован.
--	--

Члены бракеражной комиссии:

_____	_____	_____
Фамилия, Имя, Отчество	Должность	Подпись

_____	_____	_____
Фамилия, Имя, Отчество	Должность	Подпись

_____	_____	_____
Фамилия, Имя, Отчество	Должность	Подпись

СОГЛАСОВАНО:

_____	_____	_____
Фамилия, Имя, Отчество	Должность	Подпись

ПРОВЕРЕНО:

_____	_____	_____
Фамилия, Имя, Отчество	Должность	Подпись

АКТ СПИСАНИЯ (УТИЛИЗАЦИИ) ИСПОРЧЕННЫХ ТОВАРОВ

Дата: _____

Списание блюд или продуктов с производства: _____

Комиссия в составе представителя администрации: _____

Материально ответственного лица: _____

Произвели осмотр товара, пришедшего в негодность:

№	Наименование товара или материала	Единица измерения	Количество	Цена	Сумма	Причина списания
1					0	
2					0	
3					0	
4					0	
5					0	
6					0	
18					0	
19					0	
23					0	
Итого на сумму:					0	

Сумма списания (прописью) _____

Весь списанный товар был утилизирован должным образом в присутствии комиссии.

Правила маркировки продукции общественного питания, при реализации через линию раздачи.

При реализации продукции общественного питания потребителю предоставляется информация, содержащая:

I. На упаковке:

1. Для употребления в столовой (буфете)!
2. Дата и час изготовления.
3. Срок годности: не хранить! Употребить немедленно!

II. Информация о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводится до потребителя различными способами: размещением в меню, на ценниках, этикетках, информационных листках, тейбл-тентах, на доске потребителя или иным способом:

1. Наименование продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов (информация из ТК);
2. Сведения о массе (объеме) порции;
3. Сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (Пищевая ценность характеризуется содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и калорийностью в 100 г блюда (изделия)).

11. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ БЛЮД И ОТПУСКУ ПОЛУФАБРИКАТОВ И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Организация работы на линии раздачи

Обслуживание посетителей осуществляется через линию раздачи. Линия раздачи для посетителей представлена следующими элементами: прилавок приборов и подносов, витрина холодильная для салатов, десертов, мармит для вторых блюд и гарниров, нейтральные модули, мармиты для супа (на 10 л). Каждое блюдо (производство и обеденная зона) должен иметь ценник, на котором будет указана его наименование. На линии раздачи установлен холодильник для напитков, для горячих напитков предусмотрены бойлеры. После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

Правила отпуска готовых блюд на линии раздачи

Правила отпуска

Супы следует подавать на линию раздачи небольшими партиями. Новую партию супа нельзя смешивать с остатками предыдущей партии.

Мясные и рыбные наборы для супа хранят в соответствии с правилами (в бульоне, на водяной бане и т.д. при температуре 85°C) и равномерно раскладывают в суповые тарелки.

Гарниры в прозрачные супы - яйца, рис, фрикадельки, цветная капуста, омлет и т.п., выкладывают в тарелку перед подачей и только потом заливают бульоном. Гренки, профитролы, зелень, лимон к солянкам - подают отдельно и ставят на линию раздачи не далеко от места выдачи первых блюд. Сметану кладут в суп при отпуске.

Посуду (тарелки, бульонные чашки) для горячих супов следует подогревать в передвижной тележке с выжимным устройством.

Суп наливают в суповые чашки и тарелки осторожно, чтобы края их оставались чистыми. Следует вначале размешать суп, далее зачерпнуть.

Супы-пюре обычно разливают в бульонные чашки.

Горячие блюда

Располагают на тарелке так, чтобы осталось достаточно места для красивой выкладки гарнира. Температура на раздаче +75°C.

Жареные изделия

(за исключением рубленых изделий)

Те изделия, при изготовлении которых применялись панировочные сухари, при отпуске поливают только маслом или подают отдельно соусы.

Натуральные изделия (лангет, бифштекс, стейк из рыбы, мяса)

При отпуске поливают соком, который образовался при жарке.

Соусные блюда

Отпускаются вместе с соусом, в котором они готовились. При этом надо следить, чтобы края тарелки оставались чистыми, без подтеков от соуса. Подтёки на краях тарелки аккуратно удаляются одноразовой салфеткой. Подтёки на раздаче удаляются чистой ветошью незамедлительно.

Отварные продукты

Отпускают с различными соусами, для приготовления которых используют бульон, полученный при их варке. Вместо соуса можно поливать бульоном или маслом.

Гарниры

Различные каши, отварные макаронные изделия, изделия из картофеля и бобовых при отпуске поливают маслом. Картофельное пюре при этом красиво раскладывают на тарелке при помощи гарнирной ложки. Температура на раздаче +65⁰С.

Нормы отпуска готовых блюд и порционирование.

При порционировании и отпуске блюд поварами с линии раздачи используется специальный инвентарь: половники, соусные ложки, лопатки, щипцы.

Не допускается порционирование блюд руками даже если они в одноразовых перчатках. Вес порции, количество штук в порции должны быть выдержаны в соответствии с меню. Вес готового продукта при его порционировании, соответствует весу, указанному в меню.

Категорически запрещается докладывать вновь поступившие партии горячих блюд к тем, которые уже были на линии раздачи. Доливать новые партии супа к остаткам, имеющимся на линии раздачи.

При порционировании первых блюд суповую чашку берут таким образом, чтобы Вы держали ее за боковые стороны и придерживали пальцами снизу.

Не допускается нахождение пальцев на краях чашки или опускание их внутрь чашки!

Запрещается передавать чашки с супом или вторым горячим блюдом в руки посетителю – он может его нечаянно уронить! Налив первое блюдо, или положив второе горячее блюдо, поставьте тарелку с блюдом на полку линии раздачи. Посетитель сам возьмет ее с полки.

При порционировании вторых блюд тарелку берут таким образом, чтобы большой палец лишь слегка придерживал ее за борт. Но ни в коем случае не находился на его полях!

При отпуске блюд выслушайте заказ гостя, повторите его вслух гостю и убедитесь, что Вы его правильно поняли.

Порционирование весовых вторых горячих блюд и гарниров осуществляется строго через весы!

Кратковременное хранение отварных сосисок, сарделек на линии раздачи производится в гостроемкостях без наличия в них воды или бульона!

Соусные блюда периодически перемешивают, чтобы на поверхности не образовывалась пленка. Блюда, находящиеся в бульоне, должны быть полностью в него погружены во избежание подсыхания и заветривания. Гарниры так же необходимо периодически перемешивать, чтобы на поверхности не образовывалась корка или не происходило заветривание. Необходимо помнить, что верхний слой гарнира или соусного блюда остывает быстрее, поэтому перед тем, как предложить посетителю гарнир или соусное блюдо, перемешайте его, чтобы блюдо было горячим.

Если блюдо деформировалось (треснуло, сломалось) его необходимо снять с линии раздачи и отправить в соответствующий цех. О данном факте сообщается шеф-повару. Во время отсутствия посетителей на линии раздачи, во избежание остывания горячих блюд и заветривания, накройте их крышками. Это позволит сохранить внешний вид и поддержать необходимую температуру блюда.

Если во время сервиса у Вас или у гостя нечаянно что-то упало в одно из блюд – блюдо незамедлительно снимается с реализации. О данном факте сообщается шеф-повару или администратору и производится полная замена данного блюда.

Во время работы на линии раздачи необходимо следить за тепловым оборудованием. От его работоспособности зависит температура горячих блюд, которые реализуются посетителям. В тепловой витрине необходимо следить за уровнем воды. Если она выкипит, сгорят тэны, что приведет к поломке дорогостоящего оборудования. Воду нужно доливать малыми партиями. Если добавить слишком много воды (она поступает только в холодном виде), остынет та вода, которая уже находилась в линии раздачи. Это приведет к остыванию горячих блюд и ухудшению их качества. На линии первых блюд не стоит включать конфорки на слишком высокую температуру. В этом случае могут закипеть первые блюда, что приведет к ухудшению внешнего вида и качества блюда.

Необходимо следить за наличием воды в электрокипятильнике и своевременно ее доливать.

В случае выхода из строя теплового или холодильного оборудования немедленно сообщаете шеф-повару или управляющему кафе. Ответственные лица принимают решения по факту поломки или выхода из строя оборудования.

На линии раздачи горячих и холодных блюд необходимо наличие графиков контроля температуры реализуемых блюд. Контроль за температурой блюд осуществляет шеф-повар. Замеры производятся специальным термометром 1 раз в час. Результаты заносятся в график. При несоответствии температуры блюда необходимой, блюдо снимается с линии раздачи.

Необходимо своевременно менять гостроемкости, если объем блюда в них значительно меньше объема гостроемкости. Меняют гостроемкости и в том случае, если на краях образовалась засохшая корка гарнира или соуса. Если в гостроемкости осталась половина горячего блюда, то закрывают крышкой ту половину, в которой блюда уже нет.

Покидать рабочее место (уходить с линии раздачи) можно только в случае замены. Если необходимо покинуть рабочее место по каким-либо причинам, сообщите администратору или шеф-повару об этом. Покинуть рабочее место можно только с разрешения шеф-повара.

Ротация

При реализации блюд необходимо соблюдать ротацию. В первую очередь реализуются те блюда, которые поступили первыми.

Температурный режим и сроки хранения готовых блюд на раздаче

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) на линии раздачи должны иметь температуру не ниже 75⁰С.

Вторые блюда и гарниры – не ниже 65⁰С.

Холодные супы, напитки – не выше 14⁰С.

Холодные закуски и салаты – 10...12⁰С.

Готовые первые и вторые горячие блюда могут находиться на мармите не более 2-3 часов с момента изготовления.

Салаты и винегреты, гастрономические продукты, закуски, холодные блюда и напитки в порционированном виде выставляются по мере спроса. Срок реализации – 1 час.

Поддержание чистоты на линии раздачи

Во время работы на линии раздачи необходимо соблюдать чистоту и порядок. Систематически протирать образующийся на стеклянных полках конденсат. Протирать края гостроемкостей, испачканных соусом. Периодически менять ложки, лопатки, которыми раскладывается пища. На них могут образовываться засохшие корки. Немедленно протирать пролитое блюдо или рассыпанный гарнир. Если инвентарь, упал, его

необходимо поменять. Горизонтальную полку, на которую ставятся тарелки с блюдами для гостей, необходимо постоянно протирать. Любые действия по поддержанию чистоты на линии раздачи в течение всего сервиса должны производиться только сухими чистыми салфетками или полотенцами. При использовании влажных полотенец или ветоши, вода с них может попасть в гастроемкости с готовой пищей, что приведет к порче продукта и повлечет недовольство и жалобы посетителей.

Завершение работы линии раздачи

По окончании времени обслуживания посетителей, линия раздачи прекращает свою работу, и производят ее уборку.

В присутствии шеф-повара или су-шефа с линии раздачи убираются холодные блюда и закуски, первые и вторые горячие блюда, гарниры для дальнейшего списания.

Далее производят отключение теплового оборудования от электропитания. Оборудованию дают остыть и производят уборку.

С теплового прилавка с водяным нагревом сливают воду из ванны. Вода стекает по патрубку в сточный канал. Ванну и все поверхности промывают, вытирают насухо чистой сухой тканью. Металлические части натирают при помощи специальных средств до блеска. Стеклоочистители должны быть без разводов.

Мармит для первых блюд моют при помощи нейтральных моющих средств, без применения абразивных и коррозионных моющих средств. Нельзя направлять на оборудование прямую струю воды. После очистки оборудование протирают насухо чистой сухой тканью для удаления моющих средств и дают хорошо просохнуть.

12. УБОРКА И ДЕЗИНФЕКЦИЯ- САНИТАРНАЯ ПРОГРАММА.

Процедура обработки кухонной посуды ручным способом

Кухонная посуда и варочные котлы моются в двухсекционной ванне.

Все моечные ванны должны быть промаркированы и проградуировано кол-во литров. Необходимо обеспечить наличие сливных пробок и градуированных мерных емкостей для дезинфицирующих средств (при необходимости).

Кухонная посуда, и варочные котлы просушивают в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Разделочные доски просушиваются и хранятся на ребре. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции хранится отдельно.

Действие	Инвентарь, моющие, дезинфицирующие средства	Мониторинг
Перед началом работы одеть спецодежду и средства индивидуальной защиты	Перчатки, фартук.	
Очистить кухонную посуду от остатков пищи.	Скребок	
В первой секции ванны моют щетками в воде при температуре не ниже 40°C с добавлением моющего средства.	Щетки, скребки, ветошь Dezo Prom в соответствии с инструкцией	
Во второй секции ванны ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65°C)	Ветошь Dezo Prom в соответствии с инструкцией	
Части механического оборудования для измельчения (мясорубки, овощерезки), непосредственно соприкасающиеся с пищевыми продуктами после мытья подвергаются	Ветошь, щетки Dezo Prom в соответствии с инструкцией	

дезинфекции методом замачивания, с последующим ополаскиванием в течении 3 минут и просушиванием. Хранят в соответствующих цехах.		
Чистую кухонную посуду разместить на стеллажах в перевернутом виде для просушивания	Стеллажи Dezo Prom в соответствии с инструкцией	
По окончании рабочего дня ветошь протирается и дезинфицируется.		

Процедура уборки производственных цехов в конце рабочего дня

Основные принципы уборки:

1. Следовать инструкции по уборке.
2. Убирать от грязных мест к более чистым.
3. Начинать сверху и двигаться вниз.
4. Пользоваться уборочным инвентарем согласно маркировке.
5. При санитарной обработке оборудования обращать особое внимание на поверхности, наиболее часто соприкасающиеся с руками, как например, ручки холодильников, рукоятки ножей, дверные ручки, открывающие устройства водопроводного крана.
6. По мере загрязнения менять рабочий моюще-дезинфицирующий раствор.
7. Своевременно сигнализировать о недостатке моющих средств, уборочного инвентаря, испорченном оборудовании.

Действие	Инвентарь, Моющее, дезинфицирующее средство	Мониторинг
Перед началом работы одеть спецодежду и средства индивидуальной защиты	Перчатки, фартук, респиратор (маска), очки	
Отключить сухими руками все электрооборудование.		
Убрать продукты с обрабатываемых участков, предварительно накрыв, для предотвращения возможного загрязнения моющими средствами и намокания упаковки.	Пищевая пленка	
Основные этапы мытья помещения, оборудования и инвентаря: - Предварительная очистка - удаление мусора путем вытирания или предварительной промывки; - Основное мытье - растворение жира и грязи на рабочей поверхности с помощью моющего раствора; - Обработка всех поверхностей, оборудования дезинфицирующим раствором с экспозицией согласно инструкции, к препарату; - Споласкивание - полное удаление дез.средств под проточной водой или с помощью чистой влажной ветоши; - Просушивание. Порядок проведения работ:	Ветошь, ведра, швабры, щетки DOLPHIN в соответствии с инструкцией	

1.Очистка от копоти и пыли вытяжки, вентиляционные решетки, потолки, стены, плинтуса. 2.Очистка технологического оборудования: плиты, электросковороды, электрокотлы, пароконвектоматы, жарочные шкафы. 3.Обработка производственных столов. 4. Мытье пола.		
1.Освободить мусорные контейнеры, вынести мусор. 2.Вымыть мусорные контейнеры с применением моющих и дезинфицирующих средств, высушить и вставить чистые мешки для мусора.	Ведра, ветошь, щетки, мешки для мусора DOLPHIN в соответствии с инструкцией	
Протереть стеклянные поверхности витрин.	Ветошь, микроволоконные салфетки DOLPHIN в соответствии с инструкцией	
Полы в цехах моются 3 раза в день (после каждого приготовления пищи) и по мере необходимости с моюще-дезинфицирующим средством. Еженедельно полы и плинтуса промываются щеткой.	Ветошь, ведра, щетки DOLPHIN в соответствии с инструкцией	
По окончании работ весь уборочный инвентарь и тряпки для пола промываются, дезинфицируются и просушиваются. Ветошь протирается и дезинфицируется.		

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

1. Смешивать моющие средства
2. Использовать раковину для мытья инвентаря вместо емкости для рабочего раствора
3. Использовать уборочный инвентарь без учета маркировки.
4. Переливать моющие и дезинфицирующие средства в посуду без маркировки или для хранения пищевых продуктов.
5. Хранить моющие средства совместно с продуктами питания или посудой.
6. Не оставлять на ночь оборудование и инструменты в отбеливателе или другом дезинфицирующем средстве.

Процедура обработки ветоши, щеток

Ветошь, используемая на производстве, очищают от остатков и хранят в дезинфицирующем растворе в промаркированной емкости.

Действие	Инвентарь моющее, дезинфицирующее средство	Мониторинг
Перед началом работы одеть спецодежду.	Перчатки, фартук, респиратор, очки	
Ветошь, используемая на производстве, очищают от остатков и хранят в дезинфицирующем растворе в промаркированной емкости.	Промаркированная емкость («дез раствор для ветоши»), ветошь в соответствии с инструкцией	
В конце рабочего дня щетки, ветошь для мытья посуды по окончании работ: 1.Очищают, замачивают в горячей воде при температуре не менее 45°C с моющим средством 2.Промывают и затем дезинфицируют	DOLPHIN в соответствии с инструкцией	

3.Ополаскивают горячей водой 4.Просушивают.		
Чистую сухую ветошь хранят в промаркированной емкости	Промаркированная емкость «Чистая ветошь»	

Недостаточное знание и неправильное применение современных технологий уборки может привести к перекрестному заражению. Персонал нужно постоянно обучать – санитарный врач проводит обучение персонала столовой, оказывает информационную поддержку, и разрабатывает наиболее эффективные схемы уборки и выбор оптимальных решений.

Дезинфекция – трудоемкий процесс, и у персонала не всегда хватает времени или понимания, как провести ее правильно - дезинфицирующие средства Effect эффективно работают при минимальном времени экспозиции. Готовые растворы не имеют запаха, и не требуют последующего смывания с поверхностей, не контактирующих с пищей.

Эффективность мытья и дезинфекции часто снижается в связи с тем, что сотрудники не соблюдают концентрацию моющего средства в рабочем растворе – поэтому на производстве установлено современное дозирующее оборудование, позволяющее постоянно поддерживать концентрацию моющих средств на эффективном, но безопасном уровне.

Все средства являются профессиональными и имеют соответствующую разрешительную документацию для использования на предприятиях общественного питания.

14. МЕРОПРИЯТИЯ ПО БОРЬБЕ С НАСЕКОМЫМИ И ГРЫЗУНАМИ.

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ регламентируются гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ. Работы проводятся аккредитованной организацией, на основании договора.

Организация пест-контроля:

Для организации эффективной системы пест-контроля, на объекте размещены точки контроля за вредителями в критических зонах, с учетом результатов санитарно-эпидемиологического и санитарно-технического обследования специалистами.

Дератизация:

На одном производственном этаже, установлены точки контроля, за грызунами, с клеевой подложкой, что позволит их использовать также для контроля ползающих насекомых.

Дезинсекция:

Дезинсекция от ползающих насекомых.

Кратность проведения работ: Профилактические мероприятия 1 раз в месяц.

Следует отметить, что точки пест-контроля, размещенных в критических зонах, показывают наличие вредителей. Исходя из результатов мониторинга принимаются решения о проведении истребительных дезинсекционных и дератизационных работ.

Истребительные работы проводятся с применением:

- инсектицидного геля,
- клеевых лент большой площади,

- инсектицидного порошка,
- клеевых ловушек, с пищевым привлекателем.

Все виды работ по пест контролю регистрируются в журнале учёта мероприятий по проведению дезинсекционных и дератизационных работ.

16. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Лабораторные исследования, в т.ч по микробиологическим и физико-химическим показателям должны проводиться в соответствии с требованиями к санитарно-бактериологическому контролю в организациях общественного питания.

Порядок и периодичность производственного контроля, в том числе лабораторных исследований, установлен организацией, согласно нормативной документации. Номенклатура, объем и периодичность производственного контроля над качеством и безопасностью поступающего производственного продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессом производства, а также условиями труда, соблюдением правил личной гигиены работниками соответствуют виду, типу и мощности организации и определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства.

При неудовлетворительных результатах лабораторных исследований продукции будет повторно исследоваться удвоенное количество образцов, проводиться дополнительный контроль производства по ходу технологического процесса, сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов, воды и воздуха, санитарной одежды, рук работников организации, санитарно-гигиенического состояния всех рабочих помещений.

При получении неудовлетворительных результатов лабораторных исследований разрабатываются и проводятся необходимые санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия.

Контроль над качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, при поступлении на предприятие, склад (транспорт).

/п	Контролируемый объект, исследуемый материал	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, Определяющая необходимость контроля	Периодичность контроля	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
	Осмотр транспорта, предназначенного для транспортирования полуфабрикатов высокой и низкой степени готовности, а также иных продуктов питания, готовых к употреблению	Приемка, осмотр товара и оценка условий транспортировки при загрузке на склад: Условия транспортировки: -товарное соседство в кузове, -санитарное состояние транспорта, -наличие и правильность оформления санитарного паспорта на машину, наличие и правильность оформления	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Каждая партия	Зав. Складом, товаровед Шеф-повар	

		личной медицинской книжки у водителя (экспедитора) -температурный режим доставки Наличие и правильность оформления маркировки товара Наличие и правильность оформления сопроводительной документации: - документ предприятия-изготовителя, подтверждающий качество и безопасность продуктов – удостоверение качества на данную партию продукции, накладная; - декларация соответствия с гигиеническим заключением (для импортного сырья); - ветеринарные свидетельства Органолептическая оценка сырья и продуктов питания: -вид и целостность упаковки; Органолептические показатели: внешний вид продукта, консистенция, цвет, запах, по возможности, вкус.			Зав. Складом, товаровед Шеф-повар	
--	--	---	--	--	--	--

Контроль за соблюдением требований санитарных правил при хранении продукции и подготовке ее к реализации (на производстве)

/п	Контролируемый объект, процесс	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Периодичность контроля	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
----	--------------------------------	--	---	------------------------	---------------------------	---

	Продукты на складах и в холодильных камерах (шкафах)	Сроки (хранение особо скоропортящихся продуктов в соответствии со сроками и условиями хранения, предусмотренными СанПиН 2.3.2.1324-03).	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СанПиН 2.3.2.1324-03	Ежедневно	Зав. Складом, товаровед Шеф-повар	
		Соблюдение зонирования по видам товаров. Маркировка помещений		Ежедневно	Зав. Складом, товаровед Шеф-повар	
		Использование измерительных приборов (термометров, психрометров, гигрометров) для контроля параметров микроклимата складских помещений	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Ежедневно (2 раза в день)	Зав. Складом, товаровед Шеф-повар	
		Проведение работ по размораживанию холодильных и морозильных камер и шкафов, их санитарной обработке	Согласно графику размораживания (для камер «антифrost» согласно указаниям технического паспорта)	Согласно графику размораживания камер, ларей, шкафов	Зав. Складом, товаровед Шеф-повар	

Контроль над условиями труда.

№	Контролируемый объект, процесс	Точки контроля	Контролируемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Методы контроля. Методическая документация на методы контроля	Периодичность	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
---	--------------------------------	----------------	---------------------------	---	---	---------------	---------------------------	---

1	Условия труда	Рабочие места Санитарно-бытовые помещения	-обеспечение санитарной одеждой, - наличие медицинской аптечки экстренной помощи -наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п. -исправность сантехники в душевых, в туалетах, рукомойниках	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Визуальный контроль	Ежедневно		-
2	Микроклимат на рабочих местах	Производственные и складские помещения, моечное отделение	Показатели микроклимата: температура, влажность, скорость движения воздуха.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Инструментальный контроль Методы испытаний и инструментарий согласно разделу 7	1 раза в год		Протоколы испытаний.

3	Уровень освещенности	Рабочие места персонала в производственных и складских помещениях, моечном отделении	Освещенность для производственных помещений - качественные и количественные показатели освещенности для производственных помещений. Контроль технического состояния осветительных приборов.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Инструментальный контроль. Методы испытаний и инструментарий согласно МУ 2.2.4. -706 980М/МУ ОТ РМ01-98 Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3./2.4.3590-20	2 раза в год Ежедневно		Протоколы испытаний Журнал санитарно-технического состояния помещений
4	Условия труда Производственные помещения	Производственные зоны (цеха) приготовления горячих блюд	Интенсивность теплового излучения на рабочих местах.		Инструментальный контроль. Методы испытаний и инструментарий	1 раз в год		Протоколы испытаний

Контроль над воздействием на окружающую среду

п/п	Контролируемый объект	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Периодичность	Ответственный/исполнитель	Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Твердые бытовые отходы	Своевременность вывоза твердых	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-	Ежедневно		Акт о несвоевременном вывозе твердых бытовых отходов.

		бытовых отходов	эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»			
2	Пищевые отходы	Своевременность вывоза пищевых отходов	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Ежедневно		Акт о несвоевременном вывозе пищевых отходов.
3	Неисправные люминесцентные лампы	Своевременность вывоза отработанных люминесцентных ламп	СанПиН 2.3./2.4.3590-20	По мере необходимости		Акт при несвоевременном вывозе отработанных люминесцентных ламп

Контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий

№	Контролируемый объект, процесс	Контролируемые и/или определяемые показатели	Нормативная, нормативно-техническая документация, определяющая необходимость контроля	Методы контроля. Методическая документация на методы контр	Периодичность	Ответственный/исполнитель	Форма контроля. Учетная (отчетная) документация по результатам контроля
1	Состояние здоровья персонала объекта питания, гигиенические навыки персонала	Наличие простудных и гнойничковых заболеваний, наличие кишечных инфекций, соблюдение правил личной гигиены.	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Инструкция предприятия по соблюдению правил личной гигиены.	Осмотр и опрос работающего контингента согласно разделу, XIII СП	Ежедневно перед началом работы		Журнал результатов медицинских осмотров работников (СанПиН 2.3./2.4.3590-20)

2	Своевременность и полнота прохождения медицинских осмотров при поступлении на работу	Наличие в личной медицинской книжке данных о своевременном прохождении необходимых медицинских обследований, прививок.	Приказ МЗ и СР РФ от 12.03.2011 г. N 302н Приказ МЗ РФ от 14.04.00 №122	Документальный контроль согласно разделу, XIII СП	При поступлении на работу		Личные медицинские книжки персонала
3	Знание персоналом основных санитарно-гигиенических и противоэпидемических требований к организации общественного питания, изготовлению пищевых продуктов и продовольственного сырья гигиенических требований и основных опросов производственного контроля	Наличие в личной медицинской книжке данных о своевременном прохождении гигиенической аттестации	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «СП 1.1.1058-01 Приказ Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. N 229	Документальный контроль согласно разделу, XIII СП	При поступлении на работу		Штамп в медицинских книжках о прохождении гигиенического обучения и аттестации Листы ознакомления с инструкциями на производстве
4	Соблюдение санитарно-противоэпидемического режима на предприятии	Соблюдение: режима обработки инвентаря, посуды, производственной тары, помещений	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно		Журнал контроля качества проведения ген. уборок. Журнал учета получения, расходования дезинфекционных средств и проведения дезинфекционных работ Журнал визуального ПК Чек-лист

		- маркировки оборудования, инвентаря	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3./2.4.3590-20	Ежедневно		Журнал визуального ПК Чек-ист.
		- параметров температуры воды в моечных ваннах и посудомоечных машинах	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Инструментальный контроль: измерение лабораторным термометром. на соответствие разделу VI СП	2-3 раза в день		Журнал регистрации температуры воды в ванной
		- наличие достаточного количества уборочного инвентаря в рабочем состоянии, наличие маркировки, соблюдение условий его хранения	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3./2.4.3590-20	После проведения уборки		Журнал визуального ПК Чек-лист
		-режима уборки помещений, частоты проведения генеральной уборки	СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Визуальный контроль на соответствие СанПиН 2.3./2.4.3590-20 Документальный контроль	Ежедневно		Журнал визуального ПК Чек-лист График генеральных уборок помещений (санитарных дней). Отметка о выполнении.

15. АНАЛИЗ РИСКОВ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ОБЪЕКТЕ ПИТАНИЯ

ООО «РБЕ» СТОЛОВАЯ АДРЕС ОБЪЕКТА: Санкт-Петербург, Туристская ул., д. 28, корп. 2, стр. 1,
(В ТАБЛИЦЕ ОПРЕДЕЛЕНЫ КОНТРОЛЬНЫЕ КРИТИЧЕСКИЕ ТОЧКИ ДАЛЕЕ ККТ, ДЛЯ ОБЪЕКТА СТОЛОВАЯ Санкт-Петербург,
Туристская ул., д. 28, корп. 2, стр. 1,

Объект контроля	Этап процесса	Шаг аудита	Зона риска	Риск	Опасные факторы	№ КТ и № ККТ	Методы контроля	Процедуры мониторинга	Критические пределы для КТ и ККТ	Корректирующие действия	Форма документа
Транспорт	Получение продуктов	Входной контроль поступающего сырья и пищевой продукции	Несоблюдение температурного режима	Рост патогенов	Биологически	01.01	Контроль температурного режима каждой поставки замороженных и охлажденных продуктов и сырья.	Что: температура пищевого продукта/сырья Как: термометром/пирометром, находящимся в транспорте где: внутри кузова автотранспорта Кем: Зав. Складом, зав. производством.	Для замороженного сырья: температура не выше -12 °С	При выявленной температуре от -12 °С до -18 °С : - производится ускорение процесса разгрузки, с последующим помещением сырья и продуктов в холодильные камеры с температурой -18 °С . - После приемки необходимо связаться с поставщиком для расследования. Если температура выше -12 °С , то приемка не производится. Необходимо связаться с поставщиком для расследования.	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.
									Для охлажденных продуктов: температура не выше +8 °С .	Если выявлена температура между 5 °С и 8 °С : - немедленно охладите продукт. Свяжитесь с поставщиком для расследования	

									Если выше 8 ⁰ С – приемка не производится.		
			Нарушение целостности упаковки/тары	Попадание посторонних предметов	Физический	01.02	Визуальная проверка упаковки	Что: тара, упаковка как: визуальный осмотр где: внутри кузова автотранспорта и в момент перемещения продуктов из, а/м в склад Кем: Зав. Производством для столовой.	Рваная упаковка, тара (коробки, мешки), происходит контакт продукта с внешней средой.	1. Если индивидуальная упаковка не повреждена, продукт упакован, отсутствует контакт с внешней средой - продукт принимается и направляется в реализацию первым 2. Если повреждена упаковка и продукт имел контакт с внешней средой - поврежденные экземпляры не принимаются.	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.
			Отсутствие уборки и дезинфекции транспортного средства	Рост патогенов попадание посторонних предметов	Биологический Физический	01.03	1. Визуальный контроль чистоты внутренних поверхностей кузова транспорта. 2. Проверка наличия Договора на проведение дезинфекционных мероприятий транспорта.	Что: 1.Чистота внутренних поверхностей 2. Заверенная копия или оригинал Договора на проведение дезинфекционных мероприятий на конкретную, а/м или Юр. лицо. Как: 1. Визуально в кузове, а/м 2. Визуально у водителя, а/м Где: кузов, а/м Кем: Зав. Производством для столовой, Специалистом по логистике для Склада.	1. Наличие видимого загрязнения кузова, а/м. 2. Отсутствие подтверждения водителем проведения дезинфекции наличием Акта или справки о проведении данного мероприятия с периодичностью 1 раз в месяц.	1. При наличии видимого загрязнения: - Если в кузове, а/м присутствует видимое загрязнение, однако сырье или продукты содержатся в индивидуальных упаковках и не соприкасаются с внешней средой, то производится приемка товара. - если произошло нарушение упаковки товара и произошло соприкосновение с внешней средой, то произвести осмотр и загрязненный товар отправить обратно поставщику. После приемки необходимо связаться с поставщиком для	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.

										расследования. 2. В случае отсутствия документов: Необходимо в течении 30 минут связаться с поставщиком и получить электронные копии документов. - при не предоставлении документов приемка товара не производится. - если документы предоставлены осуществляется приемка.	
Сыр е и прод укты	Поступление сырья и продуктов	Входной контроль поступающего сырья и пищевой продукции	Отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность пищевой продукции	Неизвестное происхождение продуктов и сырья, опасное для жизни	Биологический, Химический	02.01	Проверка документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов и сырья и сроков их действия: 1. Проверка документов, на соответствие их срока действия и наличие печати поставщика. 2. Проверка комплектности и	Что: Документы, подтверждающие качество и безопасность сырья и продуктов как: Сличение документов и маркировки на сырье/продукте. при поступлении каждой партии Где: в складе, в столовой Кем: Зав. Производством для столовой,	1. При поставке продуктов и сырья не предоставлены документы, подтверждающие качество и безопасность. 2. Информация в документах не совпадает с маркировкой на продукте/сырье.	Необходимо в течении 30 минут связаться с поставщиком и получить электронные копии документов. - при не предоставлении документов приемка товара не производится. - если документы предоставлены	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф.

							полноты документов: накладные, сертификаты/декларации соответствия, заверенные синей печатью поставщика, на продукты и сырье животного происхождения и рыбы – вет. справка.			осуществляется приемка.	
			Несоответствие сроков годности продуктов и сырья	Рост патогенов	Биологический	02.02	Документальная проверка, проверка наличия маркировки на таре/упаковке и её актуальность	Что: Маркировка сроков годности Где: На каждой единице тары производителя как: визуальная сверка Кем: Зав. Производством для столовой,	1. Отсутствие маркировки на таре/упаковке. Срок реализации должен наступить не позднее 2/3 (в днях) до окончания истечения срока годности для скоропортящихся продуктов. Для остальных продуктов срок реализации должен наступить не позднее 70% (в днях) до окончания истечения срока годности.	Если срок годности истек - приемка не производится	Журнал входного контроля качества поступающего сырья, продуктов и п/ф

Склад	Хранение	Контроль хранения сырья и пищевой продукции	Несоблюдение температурного режима хранения продуктов и сырья	Рост патогенов	Биологический	03.01	Замороженные продукты хранятся при <-18°C Целевая температура охлажденных продуктов – 5°C .	Что: температура внутри склада/камеры Как: электронным термометром, термометром-гигрометром Где: внутри склада/камеры Кем: Зав. производством	Для замороженных продуктов: температура не выше -18 °C Для охлажденных продуктов температура не выше + 6°C	Для замороженных продуктов: если температура повысилась до -12 °C провести повторный замер через 20 мин. Если температура выше -18°C производится перемещение сырья и продуктов в холодильные камеры с температурой ниже -18°C. Для охлажденных: Если температура между 5 °C и 8 °C немедленно охладите продукт. Провести повторный замер через 20 мин. Если температура выше +6°C – немедленно переместить продукт в место альтернативного хранения при температуре до+ 6 °C . Увеличить количество замеров температуры в два раза в течение смены.	Лист регистрации температуры
			Несоблюдение товарного соседства при хранении	Рост патогенов, перекрестное обсеменение	Биологический	03.02	Визуальный контроль: 1. Наличия маркировки зон 2. Продукты разных товарных групп и свойств разделены и хранятся отдельно в зонах, выделенных маркировкой. Отсутствие в складах и камерах для хранения	Что: 1. Наличие маркировки зон 2. Товарное соседство/отсутствие в зонах хранения расходных и хоз. материалов. Как: визуально Где: внутри	1.Отсутствие маркировки 2. Несоответствие фактических мест хранения продуктов и сырья нанесенной маркировке. Хранение рядом: сырых и готовых продуктов; в производственной	1. Незамедлительно произвести маркировку зон 2. Если нарушено товарное соседство, произвести осмотр целостности упаковки продуктов/сырья. - Если целостность упаковки нарушена произвести проверку	Чек-листы SQI

							продуктов расходных и хозяйственных материалов.	склада/камеры Кем: Зав. производством	таре и таре производителя; продуктов, обладающих острыми запахами с продуктами способными поглощать запахи.	качества продуктов/сырья. В случае выявления снижения качества продукта/сырья (нарушена органолептика, визуальные изменения) то произвести утилизацию пострадавших продуктов/сырья. - Если целостность упаковки не нарушена, то незамедлительно произвести размещение продуктов/сырья согласно правилам товарного соседства.	
			Нарушение графика дератизации и дезинсекции	Рост патогенов Перекрестное обсеменение, Пестрые предметы	Биологический, Физический	03.03	1. Визуальный контроль. Отсутствие повреждений тары и самих продуктов, а также признаков жизнедеятельности вредителей. 2. Контроль периодичности проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации в Журнале регистрации мероприятий	Что: 1. Появление первичных признаков наличия продуктов жизнедеятельности вредителей 2. Контроль ведения Журнала регистрации мероприятий дератизации и дезинфекции. Как: визуальный контроль/контроль документов Где: В помещениях	1. Появление первичных признаков наличия вредителей. 2. Выявление несоблюдения графика дератизации и дезинсекция.	1. При выявлении первичных признаков наличия вредителей - произвести внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации. 2. При выявлении несоблюдения графика дезинсекций и дератизации, но не выявлено признаков жизнедеятельности вредителей - ждем	Журнал регистрации мероприятий по дезинсекции и дератизации.

							дератизации и дезинфекции.	склада Кем:		следующего планового мероприятия по дезинсекции и дератизации. Если выявлены признаки наличия вредителей - производятся внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации.	
Столовая общее	Содержание производственных и вспомогательных помещений	Уборка производственных и вспомогательных помещений	Не соблюдение технологии использования моющих и чистящих средств	Попадание на продукты остатков моющих средств	Химический	04.01	Контроль соблюдения технологии использования моющих средств.	Что - приготовление и использование моющих средств. Где - в производственных и вспомогательных помещениях как - визуальный контроль где - в производственных и вспомогательных помещениях столовой кем - Администратором /МО	Наличие единичных разводов и засохших следов, не смытых моющих и чистящих средств.	При выявлении нарушения технологии использования моющих и чистящих средств незамедлительно произвести повторную обработку.	Журнал качества проведения генеральных уборок График проведения уборок График проведения лабораторных испытаний Журнал визуального ПК
			Нарушение периодичности графика уборок и дезинфекции	Рост патогенов, перекрестное обсеменение	Биологический	04.02	Визуальный и лабораторный контроль.	Что: чистота производственных и вспомогательных помещений и соблюдение графиков уборок Где: внутри помещений столовой Как: визуально Кем: Администратором /МО	Видимые загрязнения поверхностей производственных и вспомогательных помещений.	Если загрязнение обнаружено в период высокой интенсивности производственного процесса - дождаться спада и провести уборку. Если загрязнение обнаружено в период низкой интенсивности производственного процесса - незамедлительно произвести уборку.	Журнал качества проведения генеральных уборок Журнал контроля использования дезинфицирующих средств Журнал визуального ПК

			Нарушени е графика дератизац ии и дезинсекц ии	Рост патог енов Пере крест ное обсе мене ние, Пост орон ние пред меты	Биолог ически й, Физич еский	04.03	1. Визуальный контроль. Отсутствие повреждений тары и самих продуктов, а также признаков жизнедеятельност и вредителей. 2. Контроль периодичности проведения мероприятий по дезинфекции и дератизации в Журнале регистрации мероприятий дератизации и дезинфекции.	Что: 1. Появление первичных признаков наличия продуктов жизнедеятельности вредителей 2. Контроль ведения Журнала регистрации мероприятий дератизации и дезинфекции. Как: визуальный контроль/контроль документов где: в помещениях склада Кем: Администратором /МО	1. Появление первичных признаков наличия вредителей. 2. Выявление несоблюдения графика дератизации и дезинсекция.	1. При выявлении первичных признаков наличия вредителей - произвести внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации. 2. При выявлении несоблюдения графика дезинсекций и дератизации, но не выявлено признаков наличия жизнедеятельност и вредителей - ждем следующего планового мероприятия по дезинсекции и дератизации. Если выявлены признаки наличия вредителей - производятся внеплановые мероприятия по дезинсекции и дератизации.	Журнал регистрац ии мероприят ий по дезинсекц ии и дератизац ии. График проведени я мероприят ий по дезинсекц ии и дератизац ии.
--	--	--	---	--	--	-------	---	--	--	--	---

Столовая Персонал		Личная гигиена и внешний вид сотрудников	Несоблюдение требований к внешнему виду сотрудников предприятий питания	Попадание инородных предметов	Физический	05.01	Визуальный контроль внешнего вида сотрудников	Что: осмотр производственного персонала перед началом смены Где: в столовой Как: визуально Кем: Зав. производством для работников кухни Администратором /МО - все остальные сотрудники столовой	Наличие у персонала украшений; Неполный комплект или неправильно использование спец. одежды: отсутствует или неправильно одет санитарный головной убор; используется не полный комплект спецодежды;	Удаление персонала с производственных и вспомогательных помещений с требованием о снятии украшений. Направление в гардероб сотрудников для закрепления выбившихся прядей волос и переодевания или замены спец. одежды.	Чек-лист "Ежедневная оценка готовности объекта к открытию" Журнал визуального ПК
			Несоблюдение личной гигиены персоналом	Обсеменение	Биологический	05.02	Визуальный контроль чистоты рук Наличие в производственных цехах и санузлах раковин для мытья рук.	Что: осмотр рук производственного персонала перед началом смены; в процессе производственной деятельности контроль соблюдения требований к мытью рук персоналом. Где: в столовой Как: визуально Кем: Зав. производством для работников кухни Администратор/МО - все остальные сотрудники столовой	Видимые загрязнения рук - наличие неостриженных ногтей/наличие лака на ногтях; несоблюдение требований к мытью рук;	Удаление персонала с производственных и вспомогательных цехов для удаления лака для ногтей, стрижки ногтей, мытья рук.	Чек-лист "Ежедневная оценка готовности объекта к открытию" Журнал визуального ПК

			Несоблюдение периодичности мед. осмотров	Наличие болезней, при которых запрещена работа в столовой	Биологический	05.03	Контроль наличия и актуальности результатов обязательных медосмотров у всего персонала столовой (Личные медкнижки) и санитарно-гигиенической аттестации. Ежедневный визуальный контроль состояния здоровья и гнойничковых заболеваний	Что: Личные медкнижки с актуальными результатами обследований и аттестаций. осмотр кожных покровов рук и опрос персонала о состоянии здоровья. Где: в столовой Как: визуально и методом опроса Кем: МО	Мед. книжки и санитар, но гигиеническая аттестация: Отсутствие Личной медкнижки (ЛМК) у сотрудника или части обязательных заключений врачей. После прохождения медосмотра частично отсутствует допуск врача к работе. Истек срок актуальности одного или нескольких заключений врачей, либо санитарно-гигиенической аттестации.Ежедневный медосмотр:наличие повреждения кожных покровов рук (в т. порезы, ожоги, ссадины, фурункулы и т.д.);наличие катаральной и кишечной инфекции.	При отсутствии ЛМК, либо части заключений или аттестации - сотрудник к работе не допускается. При наличии сильных повреждений кожных покровов рук или катаральной и кишечной инфекции - сотрудник к работе не допускаетсяПри наличии повреждений кожных покрова в легкой или незначительной степени (отсутствие воспалительного процесса) сотрудник заклеивает рану пластырем, одевает одноразовые перчатки и может быть допущен к работе с полуфабрикатами, которые в последствии подвергаются тепловой обработке.	Личная медицинская книжка сотрудника (ЛМК); Регистрация периодичности прохождения мед. осмотров - График прохождения мед. осмотров сотрудникам и предприятий питания.Журнал здоровья. Гигиенический журнал. График медосмотров сотрудников столовой
--	--	--	--	---	---------------	-------	---	--	--	---	---

Столовая. Холодные цех	Приготовление салатов и закусок	Контроль производственного процесса	Не соблюдение поточности производственного процесса	Перекрестное обсеменение, Рост патогенов	Биологический	07.01	1. Визуальный контроль разграничения мест приготовления закусок из сырых и вареных овощей, мяса и рыбы, маркировкой. 2. Визуальный контроль соответствия использования маркированного инвентаря его фактическому использованию.	Что: 1. контроль наличия маркировки инвентаря 2. контроль фактического использования инвентаря Как: визуально Где: в холодном цехе Кем: зав. Производством.	Пересечение встречных потоков сырых и готовых продуктов. Отсутствие или частичное отсутствие маркировки разделочного инвентаря и зон последовательности производственных операций.	Изъятие для списания готовой продукции, имевшей контакт с сырой. Замена списанных продуктов на имеющиеся в запасе и продолжение процесса приготовления закусок.	Журнал визуального ПК
---------------------------	---------------------------------	-------------------------------------	---	--	---------------	-------	--	--	---	---	-----------------------

	Обработка сырых овощей	Контроль использования сырья	не соблюдение правил обработки сырых овощей для приготовления салатов	Попадание инородных предметов, Биологический фактор	Физический, Рост патогенов,	07.02	Визуальный индивидуальный осмотр сырых овощей и листьев салата на наличие не смытых остатков земли (песка), слизи, не смытых загрязнений; наличие плодоножек и мест крепления цветка.	Что: Наличие загрязнений и посторонних предметов на овощах, листьях салата Как: визуальный индивидуальный осмотр Где: в холодном цехе Кем: Зав. Производством/Повар универсал	Наличие экземпляров со следами земли(песка) у основания листьев салата либо не промытые участки овощей от загрязнений. Частично не удалены плодоножки у помидоров и огурцов и места крепления цветков.	Срочное удаление с рабочего места повара холодного цеха овощей и зеленых листьев салата с загрязнением, обработка рабочего места и инвентаря с применением моющих и дезинфицирующих средств. Повторная первичная обработка в условиях сырьевого цеха и повторная обработка с замачиванием в 10% растворе соли или 3% растворе уксуса в чистой зоне (ХЦ).	Журнал визуального ПК
		Контроль Условий хранения	Не соблюдение условий хранения продуктов и готовых закусок	Рост патогенов	Биологический	07.03	1. Контроль температурного режима при приготовлении и хранении заготовок. 2. Контроль времени приготовления заготовок. 3. Контроль сроков реализации закусок	Что: 1. Температурный режим приготовления и хранения 2. Контроль времени приготовления заготовок 3. Контроль сроков реализации закусок с момента заправки. Как: 1. Термометром холодильного оборудования 2. Контроль зафиксированного времени приготовления на маркировочных ярлыках 3. Контроль времени соединения заправки закусок. Где: В холодном цехе Кем: Зав.	1. Для заготовок и холодных закусок t не выше 6°C 2. Срок хранения заготовок 3. Срок реализации заправленных закусок не более 1 часа.	1. Если t повышается выше 6°C, переместите в места альтернативного хранения. 2. В течение 1 час с момента заправки, закуски не реализованы - они подлежат уничтожению.	Лист регистрации температуры

								Производством/Повар универсал			
		Контроль мытья и дезинфекции инвентаря	Не соблюдение правил мытья и дезинфекции инвентаря	Рост патогенов	Биологический	07.04	После каждой операции необходимо мытье и дезинфекция производственного инвентаря: рабочей поверхности производственного стола, разделочных досок и ножей с последующей сушкой. Мытье производится в Х/ц.	Что: мытье и дезинфекция производственного инвентаря Как: моющим и дезинфицирующим средством Где: в моечном отделении, контроль хранения – по цехам Кем: повар универсал	Наличие на разделочном инвентаре присохших остатков продуктов. Соприкосновение разделочного инвентаря с разной маркировкой друг с другом.	Повторное мытье, дезинфекция и сушка. Разграничение хранения инвентаря в соответствии с его маркировкой.	Журнал визуального ПК Акты отбора проб Протоколы лабораторных исследований
Объект контроля	Этап процесса	Шаг аудита	Зона риска	Риск	Опасные факторы	ККТ	Методы контроля	Процедуры мониторинга	Критические пределы для ККТ	Корректирующие действия	Форма документа
Столовая Горя	Приготовление блюд	Контроль температур	Несоблюдение температур	Выживание патогенов	Биологический	ККТ №1	1.Термометрия 2.Хронометраж 3.Органолептика	Что: 1. Контроль времени термической обработки	Целевые значения температура тепловой обработки	1. Продолжение кулинарной обработки до установки	Верификация:

чий цех.	горячих блюд и з мяса, рыбы, птицы	уры приготов ления;	ого режима обработки блюд.	нных и условн о патоген ных микро органи змов			Микробиологические исследования готовых блюд Физико-химические исследования готовых блюд	2. Термометрия внутри изделия 3. Органолептика 4. Исследование на фосфатазу 5. Микробиологические исследования Как: электронным термометром/пирометро м или погружным термометром Где: внутри приготавливаемых блюд Кем: Зав. Производством/Повар универсал Температура блюд на линии раздачи Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 С Для изделий из котлетной массы - не ниже 95 С Указанная температура выдерживается в течение 5 мин. Кем: аккредитованной лабораторией - КМАФАнМ, БГКП, S.Aureus, Proteus, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, иерсинии L.monocytogenes; - фосфатаза в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.	не достигнуты.	требуемой температуры и достижения следующих критериев готовности блюд: Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85° С Для изделий из котлетной массы - не ниже 95° С (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин); мясо-птица - при проколе выделение прозрачной жидкости (сочка); рыба - легкое отделение филе от костей при прикосновении поварской иглой или деревянной лопаткой, если готовилось филе- легкое прокалывание, без применения усилия; овощи - легкое прокалывание в самой толстой КМАФАнМ, БГКП, S.Aureus, Proteus, патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы, иерсинии L.monocytogenes в соответствии с требованиями санитарного законодательства.	Журнал бракеража готовой продукции Технологиче ские карты Валидация: Протоколы лабораторны х исследовани й
-------------	--	---------------------------	----------------------------------	--	--	--	---	---	----------------	---	---

		Контроль производственного процесса	Не соблюдение поточности производственного процесса	Рост патогенов, перекрестное обсеменение	Биологический	08.02	1. Визуальный контроль разграничения мест для сырых и готовых продуктов 2. Визуальный контроль соответствия использования маркированного инвентаря его фактическому использованию	Что: 1. контроль наличия маркировки инвентаря 2. контроль фактического использования инвентаря Как: визуально Где: в горячем цехе Кем: зав. Производством.	Пересечение встречных потоков сырых и готовых продуктов. Полное или частичное отсутствие маркировки разделочного инвентаря и зон последовательности производственных операций	Изъятие готовых блюд имевших контакт с сырыми продуктами и срочное направление их на дополнительную тепловую обработку. Если повторная тепловая обработка не возможна- снятие их с обращения и реализации на списание.	Схемы последовательности производственных операций в Горячем цехе.
Столовая. Раздача	Обращение с готовой продукцией, например, сборка питания, порционирование, комплектование	Контроль сроков годности и температуры готовых блюд на мармите/в охлаждаемой витрине	Не соблюдение температуры и сроков годности блюд при реализации	Рост патогенов	Биологический	09.01	Контроль температуры готовых блюд; Контроль сроков реализации готовых блюд	Что: 1. температура готовых блюд 2. сроки реализации Как: 1. погружным термометром/пирометром 2. Учет времени приготовления и сроков годности в процессе реализации Где: 1. В толще готовые блюда; 2. фиксирование времени нахождения блюд на мармите.	Для горячих блюд: от 75°C до 80°C; для холодных блюд: не выше 14 C	Для горячих блюд: Контроль температуры блюд на раздаче, выставляя соответствующий режим теплового оборудования линии раздачи. Для холодных блюд: Если температура блюда превышает 15C, блюдо подлежит уничтожению.	Журнал бракеража готовой продукции

Рабочий лист HACCP №1

Наименование продукта: Кулинарные изделия из мяса, мясных продуктов с термической обработкой, в том числе из рубленного мяса
Наименование технологического процесса: Варка, жарка, тушение.

Операция	Фактор	Номер ККТ	Критические пределы	Контролируемый параметр и его предельное значение	Мониторинг	Корректирующее действие	Документ/ Ответственный
Готовое изделие из кусковой (порционного) кулинарного изделия из мяса, птицы, в том числе рубленного	Микробиологический	ККТ1	Температура 95°C – 180°C Время 25 и более минут Температура в толще продукта для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °C Для изделий из котлетной массы - не ниже 95 °C (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)	А). Температура приготовления 95°C Б). Время приготовления не менее 25 минут (в зависимости от блюда см. ТК) В). Температура в толще продукт для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °C Для изделий из котлетной массы - не ниже 95 °C (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)	Каждая партия. А). Визуальный контроль готовности: при проколе - выделение бесцветного сока. Б). Проверка готовности каждой партии проверяется наличием температуры в толще продукт для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °C Для изделий из котлетной массы - не ниже 95 °C В). Контроль фактического времени приготовления. Д). Не менее одной фактической проверки температуры на протяжении приготовления каждой партии.	Продолжение кулинарной обработки до установки требуемой температуры внутри куска	Графа 10: Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его предельное значение: «Время приготовления 25 мин при температуре 120°C температура внутри куска 95°C»). Ответственный: заведующий производством
Верификация	Микробиологический	ККТ1	Температура 95°C – 180°C Время 25 и более минут Температура в толще продукт для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °C Для изделий из котлетной массы - не ниже 95 °C (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)	А). Температура приготовления 95°C Б). Время приготовления не менее 25 минут (в зависимости от блюда см. ТК) В). Температура в толще продукт для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °C Для изделий из котлетной массы - не ниже 95 °C (Указанная температура выдерживается в течение 5 мин)	1 раз в неделю	Инструктаж (обучение) персонала. Внесение изменений в ТК	Проработка технологом Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его предельное значение: «Время приготовления 25 мин при температуре 120°C температура внутри куска 95°C»).
Валидация На соответствие требованиям ТР ТС 021-2011	Микробиологический Мезофильные аэробные и	ККТ1	Не более 1*103 КОЕ/г	Санитарнопоказательные микроорганизм, в т.ч патогенные	1 раз в неделю А). Проведение микробиологических	Инструктаж персонала технологом	Акты отбора проб Протоколы лабораторных исследований

	факультативно-анаэробные микроорганизмы				исследований на базе аккредитованной лаборатории Б). Проведение физико-химических исследований	Проверка качества сырья (поставщик) Проведение повторного отбора проб	Ответственный: Менеджер объекта/санитарный врач
	Enterobacteriaceae, энтерококки, коллиформные микроорганизмы (БГКП)		Не допускаются в 1,0 г				
	Listeria monocytogene.		Не допускаются в 25 г				
	Salmonella		Не допускаются в 25 г				
	Proteus		Не допускаются в 0,1 г				
	Staphylococcus aureus		Не допускаются в 1,0 г				
	Фосфатаза	ККТ1	отсутствие	Отсутствие фермента фосфатазы, разрушающегося при достижении температуры внутри изделия 70°C			

Рабочий лист ХАССП №2

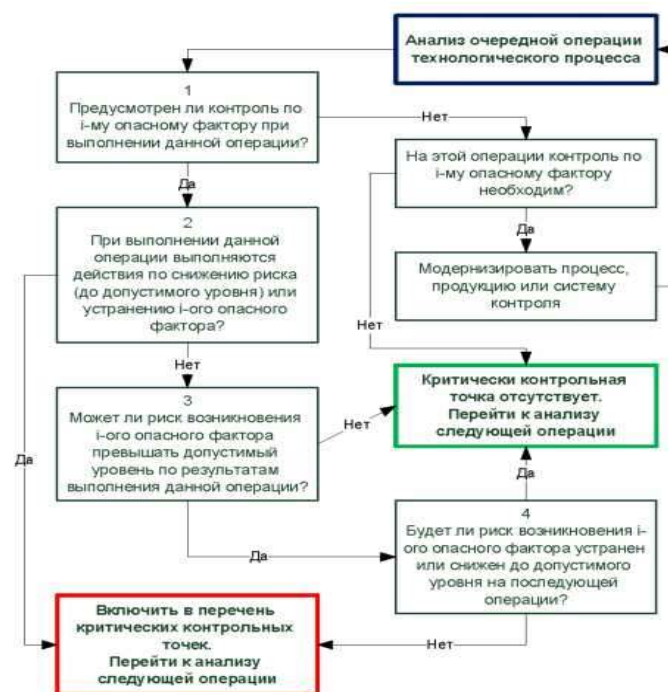
Наименование продукта: Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой, в том числе многокомпонентные
Наименование технологического процесса: Варка, жарка, тушение

Операция	Фактор	Номер ККТ	Критические пределы	Контролируемый параметр и его предельное значение	Мониторинг	Корректирующее действие	Документ/ Ответственный
Готовое изделие из кусковой рыбы	Микробиологический	ККТ1	Температура 95 ⁰ С – 180 ⁰ С Время не менее 12-15 минут (см. Технологическую карту) Температура в толще продукт 67 ⁰ С	А). Температура варки 95 ⁰ С Б). Время приготовления 12-15 минут В). Температура в толще продукт 67 ⁰ С	Каждая партия. А). Визуальный контроль готовности: легко отделяется от кости, выделение бесцветного сока. Б). Проверка готовности каждой партии проверяется наличием температуры в толще продукт не менее 67 ⁰ С В). Контроль фактического времени отваривания. Д). Не менее одной фактической проверки температуры на протяжении приготовления каждой партии.	Продолжение кулинарной обработки до установки требуемой температуры внутри куска	Графа 10: Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его предельное значение: «Время приготовления 12 мин при температуре 95 ⁰ С температура внутри куска 67 ⁰ С). Ответственный: заведующий производством
Верификация	Микробиологический	ККТ1	Температура 95 ⁰ С – 180 ⁰ С Время не менее 12-15 минут Температура в толще продукта 67 ⁰ С	А). Температура варки 95 ⁰ С Б). Время приготовления 12-15 минут В). Температура в толще продукт 67 ⁰ С	1 раз в неделю	Инструктаж (обучение) персонала. Внесение изменений в ТК	Проработка технологом Журнал бракеража готовой продукции (графа: Контролируемый параметр и его предельное значение: «Время приготовления 12 мин при температуре 95 ⁰ С температура внутри куска 67 ⁰ С).
Валидация На соответствие требованиям ТР ТС 021-2011	Микробиологический Мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы	К КТ1	Не более 1*10 ³ КОЕ/г	Санитарнопоказательные микроорганизмы, в т.ч патогенные	1 раз в неделю А). Проведение микробиологических исследований на базе аккредитованной лаборатории Б). Проведение физико-химических исследований	Инструктаж персонала технологом Проверка качества сырья (поставщик) Проведение повторного отбора проб	Акты отбора проб Протоколы лабораторных исследований Ответственный: Менеджер
	Enterobacteriaceae, энтерококки, коллиформные микроорганизмы (БГКП)		Не допускаются в 1,0 г				
	Listeria monocytogene.		Не допускаются в 25 г				

	Псевдо-туберкулез и иерсиниоз бактерии рода Yersinia		Не допускаются в 25 г				объекта/санитарный врач
	Salmonella		Не допускаются в 25 г				
	Proteus		Не допускаются в 0,1 г				
	Staphylococcus aureus		Не допускаются в 0,1 г				
	Bacillus cereus		Не допускаются в 25 г				
	V. parahaemolyticus		Не допускаются в 25 г				
	Плесени		Не более 500 КОЕ/г				
	Личинки гельминтов и личинки паразитов		Не допускается живых личинок				
	дрожжи		Не более 50 КОЕ/ г				

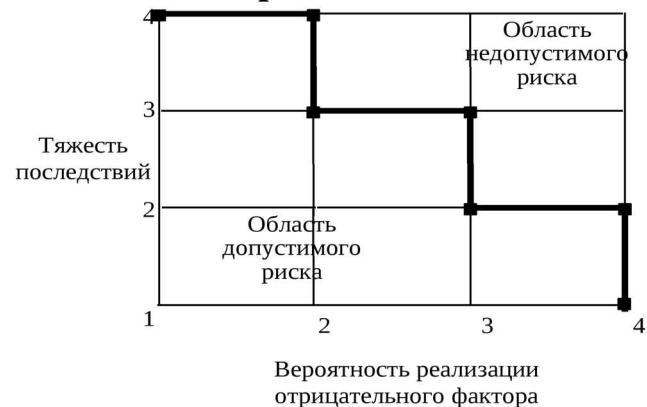
Определение критических контрольных точек

Дерево принятия решений



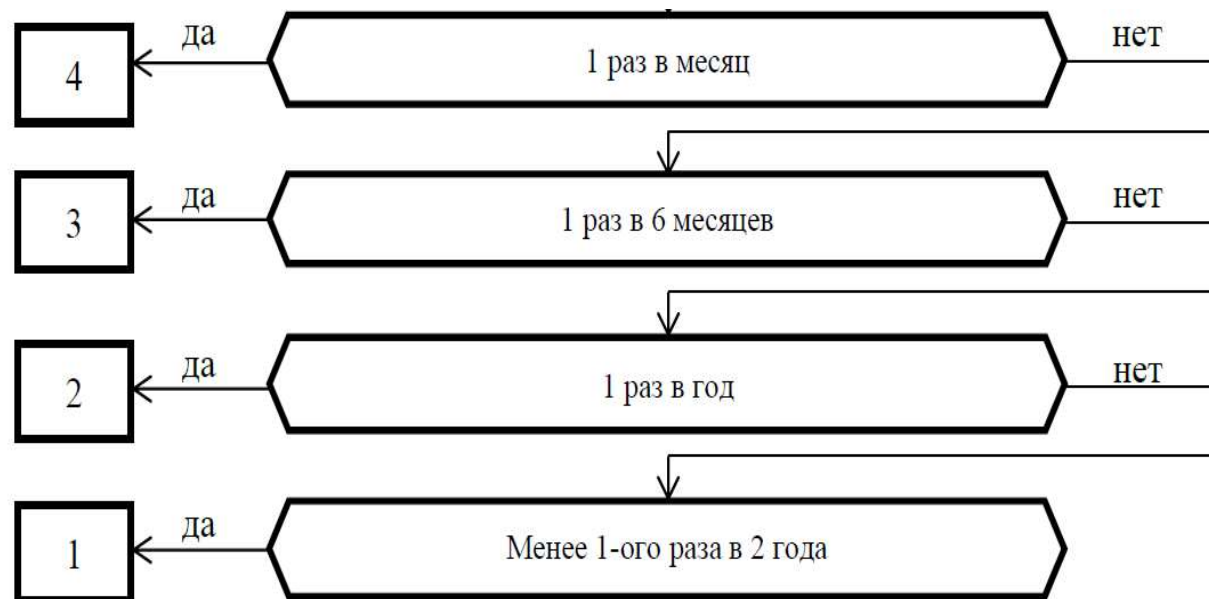
Анализ опасностей и оценка рисков

Диаграмма опасностей



Оценка вероятности реализации опасного фактора

Вероятность реализации опасного фактора: практически равна нулю, незначительная, значительная и высокая.
Значения показателей зависит от частоты выявления опасных факторов.



**18. ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ, СОЗДАЮЩИХ УГРОЗУ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОМУ
БЛАГОПОЛУЧИЮ НАСЕЛЕНИЯ**
ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ КОТОРЫХ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ ИНФОРМИРОВАНИЕ,
ОРГАНОВ МЕСТНОГО САМОУПРАВЛЕНИЯ, ОРГАНОВ И УЧРЕЖДЕНИЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ
СЛУЖБЫ

Перечень ситуаций, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения:	Принимаемые меры
Получение информации об отравлении, предположительно связанном с употреблением готовых блюд.	Информирование органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы и вышестоящее руководство компании Проведение внутреннего расследования причин возникновения отравления. Немедленное снятие с реализации и производства на всех этапах технологического процесса сырья, полуфабрикатов, используемых в приготовлении готовой продукции, «подозреваемой» в недоброкачественности. Проведение внеплановой уборки с применением дезинфицирующих средств. Проведение лабораторных исследований продукции и исследование смывов на БГКП на всех этапах технологического процесса.
Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании сотрудника столовой.	Отстранение источника инфекции от работы. Проведение медицинского наблюдения за контактными с еженедельным опросом. Отстранение от работы лиц, у которых выявились симптомы инфекционных заболеваний. Проведение и организация по текущей и заключительной дезинфекции производственных и административно-бытовых помещений. Проведение гигиенического обучения контактных лиц и персонала предприятия принципам здорового образа жизни и гигиеническим навыкам в целях предотвращения возникновения инфекционных заболеваний
Авария на водопроводе	Приостановка работы предприятия.
Авария в электросети	Приостановка работы предприятия. Обеспечить вывоза и размещение продуктов, с учетом соблюдения температурного режима хранения для скоропортящихся и особо скоропортящейся продукции.
Выход из строя холодильного оборудования.	Размещение скоропортящейся и особо скоропортящейся продукции (требующей хранения в условиях охлаждения/заморозки) по работающим холодильникам при учете соблюдения правил товарного соседства.
Авария канализационной системы с поступлением сточных вод в складские, производственные помещения	Приостановить эксплуатацию столовой, вызвать аварийную службу. Обеспечить сохранность продуктов питания. Дезинфекция.

«Журнал учета мероприятий по контролю субъекта предпринимательства» (контрольный)

№ п/п	Дата/время начала проверки, дата окончания проверки	Наименование контролирующего органа	Основание для проверки	Дата выдачи и регистрации, номер предписания или другого документа, на основе которого проводится проверка	Ф.И.О., должность, номер служебного удостоверения, подпись проверяющего	Вопросы, подлежащие проверке, выявленное нарушение, наложенное взыскание	Ф.И.О., должность, подпись сотрудника субъекта предпринимательства, присутствующего при проверке	Примечание
<i>т.пример:</i>	<i>10.06.2016 (9.00ч.-15.00ч)</i>	<i>Роспотребнадзор</i>	<i>Плановая (внеплановая)</i>	<i>Приказ (предписание, распоряжение) от 05.06.14 № 104</i>	<i>Иванов Иван Иванович, СУ № 234, подпись</i>	<i>Санитарное состояние пищеблока. Выявлены нарушения, наложены взыскания</i>	<i>Сидоров Сергей Сергеевич</i> 	

Журнал учета прохождения персоналом профессионального медицинского осмотра и гигиенического обучения (ведется в электронном виде)

Должность, ФИО	Заключение терапевта (1 раз в год - приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.2011г.)	Мазок из носа на наличие патогенного стафилококка (при поступлении на работу, далее по эпид. показаниям - приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.2011г.)	Флюорография (1 раз в год - приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.2011г.)	Осмотр дерматовенеролога, (1 раз в квартал- Пост.КМ №89 от	Бакпосев, серологическое обследование на брюшной тиф (при поступлении на работу, далее 1 раз в год - приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.2011г.)	Обследование на гельминтозы (при поступлении на работу, далее 1 раз в год - приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.2011г.)	Гигиеническое обучение	Прививки согласно нац. Календарного плана проф.	Стоматолог (при поступлении на работу, далее 1 раз в год - приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.2011г.)	Инфекционист, психиатр, нарколог (при поступлении на работу - приказ МЗ и СР № 302н	Оториноларинголог (при поступлении на работу, далее 1 раз в год - приказ МЗ и СР № 302н от 12.04.2011г.)

Журнал - график контроля качества и своевременности проведения генеральных уборок

№ п/п	Планируемая дата проведения ген. уборки	Фактическая дата проведения ген. уборки	Используемое дезинфицирующее средство	Санитарное состояние помещений	Замечания	ФИО ответственного за контроль	Подпись
<i>1 пример:</i>	<i>25.01.2018</i>	<i>24.01.2018</i>	<i>Долфин, Перелайте о, 2% (Коот)</i>	<i>от</i>	<i>-</i>	<i>Иванов</i>	
	<i>2.01.2018</i>						
	<i>9.01.2018</i>						

Журнал учета работы времени бактерицидной установки

Наименование помещения	
Номер ультрафиолетовой бактерицидной установки	
Дата ввода в эксплуатацию ультрафиолетовой бактерицидной установки	

Тип ультрафиолетовой бактерицидной установки	
Условия обеззараживания	
Режим работы ультрафиолетовой бактерицидной установки	Ежедневно. В течение рабочей смены.
Ресурс работы лампы	_____ ч.

Дата	Время работы бактерицидной лампы (кварцевания)	Остаточное время работы бактерицидной лампы	Подпись исполнителя

Дата	Время работы бактерицидной лампы (кварцевания)	Остаточное время работы бактерицидной лампы	Подпись исполнителя

Наименование дезинфицирующего средства	Количество	За период: с _____ по _____	Количество		

Журнал контроля температуры в холодильном и морозильном оборудовании

Месяц: _____ 20 г

№Холод.оборуд- я		ДАТА																										
		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
	t утро, С°																											
	t вечер, С°																											
	t утро, С°																											
	t вечер, С°																											
	t утро, С°																											
	t вечер, С°																											
	t утро, С°																											

Журнал гигиенический

Список сокращений, встречающихся в программе производственного контроля.

1. **СанПиН**- санитарные правила и нормы - документы, принятые в Российской Федерации для санитарного контроля.
2. **СП**-санитарные правила.
3. **ТР**-технический регламент.
4. **МУ**-методические указания.
5. **КМАФАнМ**- количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов.
6. **КОЕ**- колониеобразующие единицы.
7. **МР**- методические рекомендации.
8. **ККТ**- контрольные критические точки.