

Утверждаю  
Директор ООО «Вента»  
А.О. Шамшурин  
« 11 » 01 2021 г.



## ПРОГРАММА

производственного контроля  
за соблюдением санитарных правил в организации  
общественного питания с применением принципов ХАССП

г. Ижевск  
2021 г.

## 1. Общие положения

Настоящая программа разработана 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» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20) и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», иными актами согласно *Приложения № 1* «Перечень нормативных документов, используемых для проведения контроля».

Программа устанавливает требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе её производства (изготовления); организации производственного контроля в ООО «Вента» (далее - организация) с применением принципов ХАССП (Анализа опасностей и критических контрольных точек (HazardAnalysisandCriticalControlPoints)).

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

Принцип 1. Проведение анализа рисков.

Принцип 2. Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Принцип 3. Определение критических пределов для каждой ККТ.

Принцип 4. Установление системы мониторинга ККТ.

Принцип 5. Установление корректирующих действий.

Принцип 6. Установление процедур проверки системы ХАССП.

Принцип 7. Документирование и записи ХАССП.

**1.1. Целью программы** по соблюдению принципов ХАССП является обеспечение соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям Технических регламентов таможенного союза, в процессе её производства и реализации, обеспечение санитарно-эпидемиологической безопасности для сотрудников и обучающихся, ограничение вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических и профилактических мероприятий, организация и осуществление контроля за их соблюдением.

### 1.2. Задачи системы управления безопасностью производства продукции:

1. Контроль, в том числе с использованием лабораторных и инструментальных методов исследований, за санитарно-эпидемиологической обстановкой на объекте, за выполнением санитарного законодательства, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, постановлений, предписаний санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарный надзор.

2. Осуществление мер по профилактике заболеваний, в том числе разработка комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой на предприятии.

3. Обеспечение безопасности для здоровья человека и среды его обитания выполняемых на предприятии работ и оказываемых услуг; обеспечение безопасности для здоровья человека пищевых продуктов при их транспортировке, хранении и реализации.

4. Осуществление контроля за проведением и соблюдением дезинфекционного режима на предприятии и территории, прилегающей к нему, за выполнением дезинсекционных и дератизационных мероприятий и эффективностью их проведения.

5. Осуществление в рамках производственного контроля гигиенического воспитания и обучения работников предприятия.

6. Осуществление контроля за полнотой и своевременностью прохождения медицинских осмотров работниками предприятия, за своевременностью прохождения гигиенической аттестации.

## **2. Требования к программе производственного контроля**

**2.1.** Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП включает следующие данные:

2.1.1. Требования к санитарно-техническому обеспечению организаций общественного питания образовательных учреждений (требования к оборудованию пищеблока, инвентарю, посуде);

2.1.2. Требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий;

2.1.3. Процедуры обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), которые должны соответствовать техническим регламентам Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2.1.4. Контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2.1.5. Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции; параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы;

2.1.6. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках;

2.1.7. Порядок мониторинга критических контрольных точек процесса производства (изготовления);

2.1.8. Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей, указанных в пункте 2.1.6 настоящей части, от установленных предельных значений;

2.1.9. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции;

2.1.10. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;

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

2.1.12. Требования к документации, обеспечивающей фиксацию параметров мониторинга за контролем качества пищевой продукции. Наличие на производстве ТР ТС 021/2011, официально изданных санитарных правил, системы их внедрения и контроля их реализации, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

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

**2.3.** Опасность воздействия неблагоприятных факторов производственной среды - определяется наличием работающего оборудования и функционирующих зданий и сооружений. В процессе трудовой деятельности работники могут подвергаться воздействию следующих вредных факторов: физическим перегрузкам опорно - двигательного аппарата, воздействию неблагоприятного микроклимата (все категории работников), перенапряжению, воздействию химических веществ, дезинфицирующих средств при их приготовлении и применении (кухонный рабочий). Осуществление лабораторных исследований и испытаний на рабочих местах, с целью влияния производства на здоровье человека (специальная оценка условий труда), сырья, готовой продукции при хранении и реализации.

**2.4.** Организация медицинских осмотров, профессиональная подготовка работающих, санитарно-гигиеническое обучение работников, связанных с приготовлением и раздачей пищи.

**2.5.** Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам,

связанным с производственным контролем.

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

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

**2.8.** Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяется с учетом наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

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

**2.10.** Необходимые изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении вида деятельности, требований законодательства или других существенных изменениях.

**2.11.** Ответственность за организацию и проведение производственного контроля за качеством пищевой продукции несет заведующий и лицо, назначенное по приказу.

### **3. Порядок организации производственного процесса при проведении производственного контроля**

#### **3.1. Этапы технологического производства и реализации кулинарных изделий в организации общественного питания, на которых проводится контроль, в том числе с применением лабораторных и инструментальных методов.**

1. Приемка сырья и пищевых продуктов.
2. Хранение сырья и пищевых продуктов.
3. Подготовка сырья к процессу производства.
4. Технологический процесс холодной обработки сырья.
5. Тепловая обработка продуктов.
6. Приготовление холодных блюд.
7. Реализация готовых блюд, кулинарной продукции на раздаче.
8. Выходной контроль качества и безопасности выпускаемой продукции.
9. Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары.
10. Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация.
11. Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве.
12. Факторы производственной среды.
13. Инженерно-техническое обеспечение предприятия.
14. Питьевая вода.

#### **3.2. Критические точки.**

**Перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции, которые необходимо контролировать для недопущения снижения качества выпускаемой пищевой продукции.**

№ п.п	Критические контрольные точки	Показатели	Периодичность	НД, ТД	Ответственное лицо
1.	<p>Приемка сырья: Входной контроль качества и безопасности сырья</p> <p><b>ККТ 1</b></p>	<p>- проверка условий транспортировки и хранения (температура, чистота транспортного отсека, товарное соседство, личная медицинская книжка на экспедитора</p> <p>- проверка документов, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов (декларации о соответствии ТР ТС);</p> <p>- первичная экспертиза сырья и продуктов (наличие маркировочных ярлыков на транспортной упаковке и на упакованной продукции (визуальный осмотр, органолептика), сроки годности;</p> <p>- продукты, запрещенные к поступлению и реализации в организациях общественного питания;</p>	<p>При поступлении – каждая партия</p> <p>При поступлении – каждая партия</p> <p>При поступлении – каждая партия</p>	<p>№ 29-ФЗ № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013</p>	Заведующий производством
2.	<p>Хранение сырья и пищевых продуктов: контроль за соблюдением условий хранения, сроков годности и качества на складских помещениях и в холодильных установках пищеблока в соответствии с требованиями ТР ТС</p> <p><b>ККТ 2</b></p>	<p>- температура, влажностный режим;</p> <p>- световой и воздушный режимы;</p> <p>- товарное соседство и тара</p> <p>-сроки годности продуктов;</p>	<p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p> <p>Ежедневно</p>	<p>№ 29-ФЗ № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013</p>	Заведующий производством
3.	<p>Подготовка сырья к процессу производства - контроль за соблюдением санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза</p> <p><b>ККТ 3</b></p>	<p>-просеивание сыпучих продуктов</p> <p>-санитарная обработка яиц</p> <p>- процеживание жидких продуктов</p> <p>-зачистка блоков твердых жиров (масло сливочного, маргарина и т.д.)</p>	Каждая партия продуктов	<p>№ 29-ФЗ № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013</p>	Заведующий производством

4.	Технологический процесс холодной обработки сырья – контроль за соблюдением требованием санитарных правил и требований технических регламентов таможенного союза <b>ККТ 4</b>	-холодная обработка мяса, птицы, рыбы -приготовление и хранение мясных, рыбных полуфабрикатов, полуфабрикатов из птицы, фарша, котлетной массы	Ежедневно	№ 29-ФЗ № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТТК	Заведующий производством, Технолог
5.	Тепловая обработка продуктов <b>ККТ 5</b>	-порядок тепловой обработки; -температура внутри изделий и время обработки; -вторичная тепловая обработка и хранение порционного мяса, птицы, рыбы для первых блюд.	Ежедневно,	№ 29-ФЗ № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТТК	Заведующий производством, Технолог
6.	Приготовление холодных блюд, контроль за качеством и соблюдением санитарных правил <b>ККТ 6</b>	- наличие условий и оборудования для приготовления холодных блюд (раздельное хранение и обработка сырых и вареных продуктов) - условия и сроки хранения салатов, винегретов, холодных рыбных и мясных закусок -приготовление холодных блюд из сырых овощей, фруктов, зелени (меры по профилактике)	Постоянно  Постоянно  Постоянно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Заведующий производством, Технолог
7.	Реализация готовых блюд, кулинарной продукции – контроль за соблюдением санитарных правил <b>ККТ 7</b>	-соблюдение температуры и сроков реализации блюд на раздаче - качество готовой продукции - органолептические (бракераж готовой продукции, отбор суточных проб, ведение бракеражного журнала)	Постоянно  Ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТТК	Заведующий производством Технолог

8.	Выходной контроль качества и безопасности готовой продукции, изготавливаемой в организации общественного питания  <b>ККТ 8</b>	-лабораторные исследования качества и безопасности готовой продукции: -микробиологические; - соответствие химического состава блюд рецептуре. - Смывы на БГКП и паразитологию	лабораторный контроль качества готовой продукции и кулинарных изделий 1 раз в год.  1 раз в год  1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР ТС 023/2011 ТР ТС 024/2011 ТР ТС 029/2012 ТР ТС 033/2013 ТР ТС 034/2013 ТТК	Заведующий производством, Заместитель директора, Технолог
9.	Санитарная обработка помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары;  <b>ККТ 9</b>	-режим санитарной обработки, моющие и дезинфицирующие средства; -порядок проведения санитарных дней; -санитарная обработка оборудования и инвентаря; -санитарная обработка посуды, приборов, оборотной тары; -эффективность санитарной обработки (смывы);	Постоянно  Не реже 1 раза в месяц. По эпидемиологическим показаниям – 1 раз в неделю.  В конце рабочего дня.  После каждого использования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Заведующий производством, Технолог, Заместитель директора
10.	Соблюдение правил личной гигиены персоналом организации, прохождение медицинских осмотров и обследований, гигиеническое обучение и аттестация  <b>ККТ 10</b>	- своевременность прохождения мед. осмотров и обследований;	Дерматовенеролог Оториноларинголог Стоматолог Инфекционист Гинеколог Врач-терапевт, Врач-психиатр Врач-нарколог Рентгенография грудной клетки Исследование крови на сифилис Исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем - по эпидпоказаниям Исследования на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем - не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям Мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем - по медицинским и эпидпоказаниям.	№ 29-ФЗ № 52-ФЗ СанПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.4.2.3286-15 СанПиН 2.4.3259-15 Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229	Заведующий производством, Заместитель директора

		-организация гигиенического обучения и аттестации.	Психиатрическое освидетельствование – 1 раз в 5 лет. Гигиеническое обучение и аттестация – 1 раз в год. Медицинские осмотры и обследования – 1 раз в год.		
11.	Соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на производстве  ККТ 11	-обеспеченность предприятия моющими и дезинфицирующими средствами, уборочными инвентарем; - график санитарной обработки оборудования; -уборка помещений; -утилизация отходов и тары; -проведение дератизационных и дезинсекционных работ	Постоянно,  ежедневно  ежедневно ежедневно  Договор на обработку	№ 29-ФЗ, № 52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20 ТР ТС 021/2011	Заместитель директора, Технолог
12.	Факторы производственной среды  ККТ 12	-микроклимат на рабочих местах  -освещенность  -шум и вибрация	2 раза в год (в холодный и теплый период) 1 раз в год в темное время суток 1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции, ремонта оборудования, являющегося источником шума	№ 29-ФЗ, № 52-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заместитель директора
13.	Инженерно-техническое обеспечение предприятия  ККТ 13	-исправность инженерных сетей    -проведение текущих косметических ремонтов -контроль исправности технологического оборудования -проверка контрольно-измерительных приборов	Постоянно. После выполненных работ по восстановлению водоснабжения произвести отбор проб воды на микробиологические исследования. Не реже 1 раза в год  Ежедневно  1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заместитель директора Заведующий производством Электромеханик по оборудованию
14.	Питьевая вода  ККТ 14	-микробиологические исследования качества воды -краткий химический анализ воды	1 раз в год  1 раз в год	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	Заведующий Производством Заместитель директора

Выделим виды опасных факторов при производстве пищевой продукции и, в соответствии с ними, обозначим перечень критических контрольных точек в процессе производства (изготовления) пищевой продукции:



**3.3. Виды опасных факторов**, которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья, до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля.

**Биологические опасности:**

Источниками биологических опасных факторов могут быть:

- люди; помещения; оборудование; вредители; неправильное хранение и вследствие этого рост и размножение микроорганизмов; воздух; вода; земля; растения.

**Химические опасности:**

Источниками химических опасных факторов могут быть:

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

**Физические опасности:**

Физические опасности - наиболее общий тип опасности, который может проявляться в пищевой продукции, характеризующийся присутствием инородного материала.

**3.4. Приемка сырья** - проверка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов, - документальная и органолептическая, а также условий и правильности её хранения и использования.

Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции. Сопроводительный документ необходимо сохранять до конца реализации продукта.

При организации питания детей в общеобразовательных организациях следует придерживаться рекомендуемого ассортимента основных пищевых продуктов для использования в питании детей в общеобразовательных организациях (*Приложение № 2*) и не использовать перечень продуктов, указанный в *Приложении № 3*.

Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом, имеющим оформленный в установленном порядке санитарный паспорт, в соответствии с условиями перевозки, установленными изготовителями такой продукции, а в случае их отсутствия - в соответствии с условиями хранения пищевой продукции, установленными изготовителем такой продукции, и требованиями, установленными ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3/2.4.3590-20 (*Приложение № 4*).

**3.5. Хранение поступающего пищевого сырья** – осуществляется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Данные о параметрах температуры и влажности холодильных установок и складских помещений фиксируются в специальном журнале (*Приложение № 13.2.1*).

**3.6. Условия приготовления кулинарных изделий**

Процесс приготовления пищевой продукции и кулинарных изделий на пищеблоках общеобразовательных учреждений основывается на разработанном в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 и утвержденных директором ООО «Вента» примерном 10-дневном меню и технико-технологических картах (ТТК), выполненных с помощью лицензионной программы Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева «Система расчётов для общественного питания» г. Екатеринбурга, форма ТТК представлена в *Приложении № 5*. Примерное меню согласовывается с директором образовательного учреждения.

Условия приготовления, хранения и реализации кулинарных изделий отражены в Технико-технологических картах, разработанных в соответствии с ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и в соответствии с принципами щадящего питания не допускается использовать пищевые продукты и изготавливать блюда и кулинарные изделия в соответствии с требованиями, указанных в *Приложении № 3*.

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

**3.7. Контроль за температурой** в холодильных установках, контроль температуры и влажности (поверенный гигрометр психометрический), соблюдение условий хранения в складских помещениях (гарманже).

Продукты следует хранить согласно товарного соседства, исключающее взаимное загрязнение пищевых продуктов биологическими, химическими, физическими агентами.

*Приложение № 13.2.1.* Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях.

*Приложение № 13.2.2.* Журнал поверки термометров, бактерицидных ламп, весового оборудования, замены фильтров

**3.8. Особенности хранения и реализации** готовой пищевой продукции – пищевая продукция в образовательных учреждениях не хранится, в соответствии с ТТК сразу реализуется. Приём пищи осуществляется в соответствии с графиком организации перемен в общеобразовательном учреждении.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд (Приложение № 6) проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, заведующего производством пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится). Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (приложение № 4 настоящих санитарных правил). При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Для контроля качества готовых блюд отбираются суточные пробы, которые хранятся в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20 не менее 48 часов в специально отведённом в холодильнике месте при температуре от + 2°С до +6° С.

#### **4. Предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках**

**4.1.** Условия хранения сырья должны соответствовать требованиям, установленными изготовителями, в соответствии с товаросопроводительными документами и маркировкой на транспортной и потребительской упаковке.

В соответствии с указанными данными организуется хранение поступающей продукции в Организацию (как в кладовой, так и в кладовой суточного запаса), что фиксируется в соответствующем Журнале (*Приложение № 13.2.1*). В случае нарушения работы холодильного оборудования продукция не допускается к приготовлению и подлежит утилизации, а неисправное оборудование - ремонту.

**4.2.** Оценку качества блюд и кулинарных изделий (*Приложение № 6*) проводят, по органолептическим показателям в соответствии с Межгосударственным стандартом ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», данные заносят в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (*Приложение № 13.2.3*).

#### **4.3 Разработка системы мониторинга**

4.3.1. Мониторинг качества готовой кулинарной продукции фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» (*Приложение № 13.2.3*), который хранится в течение года.

Проведение процедуры мониторинга и корректирующих действий представлены в *Приложении № 7*.

Термическая обработка продуктов является одним из важнейших звеньев технологических

процессов приготовления продуктов питания, которая преследует три основных гигиенических цели — уничтожить патогенную флору и таким образом обеспечить санитарно-эпидемиологическую безопасность продуктов, повысить усвояемость и улучшить вкусовые качества блюд. Тепловая обработка должна обеспечивать достижение определенных температур, необходимых для бактерицидного эффекта и строго проводится в точном соответствии с технологическими инструкциями, картами и требованиями санитарных правил.

Кулинарная готовность изделия – это завершающий этап приготовления пищи. Параметры кулинарной готовности определяются органолептическими показателями, результаты которого фиксируются в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Ежедневно проводится оценка качества блюд и кулинарных изделий. При этом указывается наименование блюд, результаты органолептической оценки блюд, включая оценку степени готовности, разрешение на раздачу (реализацию) продукции, ф.и.о. и личные подписи членов бракеражной комиссии.

С целью определения готовности изделия используют термомоуп. Результаты готовности изделия фиксируются в «Журнале температурный в толще блюд и кулинарных изделий» (*Приложение № 13.2.4*).

4.3.2 Температура и влажность (в помещениях, где хранятся сухие продукты) измеряется - ежедневно с занесением в «Журнале учета температуры режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности в складских помещениях» - контроль проводится во всех холодильных установках и в местах хранения сухих продуктов.

## **5. Порядок действий в случае отклонения значений показателей, указанных в разд. 4, от установленных предельных значений.**

5.1. Нарушение температурного режима и относительной влажности воздуха при хранении сырья - после проведенных лабораторных исследований:

- а) при хороших результатах - сырье отправляют на термообработку;
- б) при отрицательных результатах - сырьё утилизируют.

5.2. После проведения оценки качества готовых блюд, с отметкой в бракеражном журнале, при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков - его направляют на вторичную термообработку, и снова проводят оценку качества, с отметкой в бракеражном журнале.

## **6. Периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой пищевой продукции.**

6.1. Органолептической оценке подлежит каждая партия готовой продукции. Результат оценки заносят в «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции» (*Приложение № 13.2.3*).

6.2. Лабораторный контроль готовой продукции проводится в соответствии с п.8 таблицы «Критические точки».

## **7. Периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, оборудования в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.**

Периодичность проведения уборки проводится согласно графика генеральной уборки (*Приложение № 8*).

По факту проведения генеральной уборки заполняется «Журнал учета проведения генеральных уборок» (*Приложение № 13.2.5*), в котором указывается наименование и концентрация используемого дезсредства.

Технологическое оборудование, используемое в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, подвергается обработке после каждого изготовления пищи и по мере необходимости.

Дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений проводят по мере необходимости (*Приложение № 13.2.6* - Журнал осмотра помещений пищеблока на заселённость членистоногими и наличие грызунов).

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

- 8.1. Открывающиеся внешние окна (фрамуги) должны быть оборудованы легко снимаемыми для очищения защитными сетками от насекомых, птиц.
- 8.2. Обеспечить защиту от проникновения в производственные помещения животных, в том числе грызунов - плотно закрывающиеся двери, вовремя восстанавливать отверстия в стенах и полах, отверстия должны быть закрыты сетками или решетками;
- 8.3. Отверстия вентиляционных систем закрываются мелкоячеистой полимерной сеткой.
- 8.4. Обслуживание организации по дератизации и дезинсекции осуществляется специализированными учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.

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

- 9.1. Для обеззараживания воздуха, а также в профилактических целях, ежедневно 2 раза в день на пищеблоке включается ультрафиолетовая бактерицидная установка, о чем в Журнале регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки делается отметка (*Приложение № 13.2.7*).
- 9.2. Необходимо следить за своевременным проведением профилактической дезинсекции, направленной на борьбу с мухами, тараканами и муравьями, являющимися механическими переносчиками возбудителей ОКИ.
- 9.3. Если при эпидемиологическом обследовании выявлены объективные признаки заселения строения грызунами, в очаге ОКИ проводят дератизацию с целью предупреждения контаминации возбудителями ОКИ воды и пищевых продуктов при их производстве, хранении и на всех этапах реализации населению, а также для предотвращения попадания возбудителей в готовые пищевые продукты.

В профилактических целях проводятся клинико-лабораторные обследования и ограничительные меры среди отдельных групп населения.

- 9.4. Однократному лабораторному обследованию доступными методиками подвергаются лица, поступающие на работу в предприятия общественного питания и другие, непосредственно занятые обработкой, хранением, транспортировкой продуктов питания и выдачей готовой пищи, а также ремонтом инвентаря и оборудования;
- 9.5. Выявление случаев заболеваний ОКИ, а также случаев носительства возбудителей ОКИ проводится работниками медицинских организаций во время амбулаторных приемов, посещений на дому, при медицинских осмотрах.
- 9.6. Медицинский работник организации, выявивший больного, обязан принять меры по изоляции больного и организации дезинфекции.

Наблюдение за лицами, подвергшимися риску заражения в эпидемических очагах (контактные лица), проводится медицинскими работниками по месту жительства или по месту работы контактного лица.

- 9.7. В эпидемических очагах ОКИ в период эпидемических подъемов заболеваемости ОКИ организуются и проводятся противоэпидемические мероприятия, направленные на локализацию очага и предотвращение дальнейшего распространения инфекции.
- 9.8. В эпидемическом очаге с целью выявления путей и факторов передачи возбудителя также проводят лабораторное исследование проб окружающей среды, в том числе остатков пищевого продукта или блюд, сырья, воды, смывов с кухонного оборудования, инвентаря и другие.
- 9.9. Лабораторные исследования объектов внешней среды (вода, пищевая продукция и другие) проводятся организациями, обеспечивающими федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Объем и перечень лабораторных исследований определяет специалист, отвечающий за проведение эпидемиологического расследования.
- 9.10. Дезинфекционные мероприятия проводят в соответствии с действующими нормативными методическими документами на конкретную кишечную инфекцию бактериальной, вирусной или паразитарной этиологии.

## 10. Медицинские осмотры и санитарно-гигиеническое обучение

**10.1.** Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьём, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену (Приложение № 1 санитарных правил)

**10.2.** Организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 302-н 12.04.11г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229.

**10.3.** Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, не допускаются к работе.

**10.4.** Гигиеническое воспитание и обучение граждан осуществляются при подготовке, переподготовке и повышении квалификации посредством включения в программы обучения разделов о гигиенических знаниях.

**10.5.** Данные о прохождении медицинских осмотров, гигиенического обучения и аттестации подлежат внесению в личные медицинские книжки.

## 11. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения

- Неудовлетворительные результаты производственного лабораторного контроля;
- Получение сообщений об инфекционном, паразитарном заболевании (острая кишечная инфекция, вирусный гепатит А, трихинеллез и др.), отравлении, связанном с употреблением изготовленных блюд;
- Отключение электроэнергии на срок более 4-х часов;
- Неисправность сетей водоснабжения;
- Неисправность сетей канализации;
- Неисправность холодильного оборудования.

### Мероприятия, предусматривающие безопасность окружающей среды:

1. Утилизация пищевых отходов осуществляется в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.3590-20
2. Обеспечение удовлетворительных результатов производственного лабораторного контроля пищевой продукции посредством соблюдения требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20, принципов ХАССП и технических регламентов Таможенного союза.
3. Заключение договоров на проведение дератизации и дезинсекции с учреждениями, имеющими лицензии на право деятельности.
4. Заключение договоров с обслуживающей организацией, обеспечивающей исправную работу внутренних сетей водоснабжения, канализации, электросетей и оборудования, холодильного оборудования, вывоз и утилизацию мусора.
5. Заключение договоров с организациями здравоохранения по обеспечению медицинских осмотров персонала.
6. Заключение договоров на проведение санитарно-гигиенического обучения персонала организации.

## 12. Выполнение принципов ХАССП

**12.1.** Руководство организации назначает группу ХАССП, которая несет ответственность:

- за разработку, внедрение и поддержание системы ХАССП в рабочем состоянии.
- качество выпускаемой пищевой продукции.

**12.2.** Члены группы ХАССП в совокупности должны обладать достаточными знаниями и опытом в

области технологии управления качеством, обслуживания оборудования и контрольно-измерительных приборов, а также в части нормативных и технических документов на продукцию.

**12.3.** В составе группы ХАССП должны быть координатор и технический секретарь, а также, при необходимости, консультанты соответствующей области компетентности.

**12.4.** Координатор выполняет следующие функции:

- формирует состав рабочей группы в соответствии с областью разработки;
- вносит изменения в состав рабочей группы в случае необходимости;
- координирует работу группы;
- обеспечивает выполнение согласованного плана;
- распределяет работу и обязанности;
- обеспечивает охват всей области разработки;
- представляет свободное выражение мнений каждому члену группы;
- делает все возможное, чтобы избежать трений или конфликтов между членами группы и их подразделениями;
- доводит до исполнителей решения группы;
- представляет группу в руководстве организации.

**12.5.** В обязанности технического секретаря входит:

- организация заседаний группы;
- регистрация членов группы на заседаниях;
- ведение протоколов решений, принятых рабочей группой.

**12.6.** Руководство организации обеспечивает:

Правильные производственные технологии (GMP)

- Помещения (характеристика, планировка);
- Оснащение и предметы;
- Процедуры на протяжении потока процесса, включая улучшение;
- Контроль продукции (входной, в процессе, окончательный);
- Документация;
- Мониторинг требований;
- Обучение персонала;

Правильные технологии гигиены и санитарии (GHP)

- Санитарно-гигиенические состояние и уборка помещений и оборудования;
- соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе производства ПП;
- Гигиена персонала;
- Практическое и теоретическое обучение по гигиене.

**12.7.** Руководство и сотрудники организации с целью недопущения неудовлетворительного качества выпускаемой пищевой продукции исполняют требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а именно:

*Приложение 1.* Рекомендуемый минимальный перечень оборудования производственных помещений столовых;

*Раздел 2.* Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

*Раздел 3.* Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов.

*Раздел 4.* Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

*Раздел 5.* Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия физических факторов.

*Раздел 8.* Особенности организации общественного питания детей.

### **13. Документация программы ХАССП**

Одним из принципов программы ХАССП является обеспечение документарного контроля на протяжении всего процесса изготовления пищевой продукции и контроля процесса в выделенных контрольных точках, а именно документация ХАССП включает в себя:

**13.1.** Документация программы ХАССП должна включать:

- политику в области безопасности выпускаемой продукции;
- приказ о создании и составе группы ХАССП;
- информацию о продукции (сопроводительная документация хранится в кладовой Организации);
- информацию о производстве;
- отчеты группы ХАССП с обоснованием выбора потенциально опасных факторов, результатами анализа рисков и выбору критических контрольных точек, и определению критических пределов;
- рабочие листы ХАССП;
- процедуры мониторинга;
- процедуры проведения корректирующих действий;
- программу внутренней проверки системы ХАССП;
- перечень регистрационно-учетной документации.

### **13.2. Перечень форм учета и отчетности по вопросам осуществления производственного контроля**

- 1) Журнал учета температурного режима холодильного оборудования, учета температуры и влажности воздуха в складских помещениях (Приложение 13.2.1);
- 2) Журнал поверки термометров, бактерицидных ламп, весового оборудования, замены фильтров (Приложение № 13.2.2);
- 3) Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (с отметкой качества органолептической оценки качества готовых блюд и кулинарных изделий) (Приложение 13.2.3);
- 4) Журнал температурный в толще блюд и кулинарных изделий (Приложение № 13.2.4);
- 5) Журнал учета проведения генеральных уборок (Приложение № 13.2.5);
- 6) Журнал осмотра помещений пищеблока на заселённость членистоногими и на наличие грызунов; (Приложение № 13.2.6);
- 7) Журнал регистрации и контроля ультрафиолетовой бактерицидной установки (Приложение № 13.2.7);
- 8) Гигиенический журнал (сотрудники) (Приложение № 1 настоящих санитарных правил);
- 9) Журнал по проведению термометрии у сотрудников;
- 10) Журнал организации обеззараживания воздуха;
- 11) Журнал питьевого режима;
- 12) Журнал по проведению ежедневных дезинфекций;
- 13) Журнал учёта работ по очистке воздухопроводов и вентиляционных систем пищеблока;
- 14) Книга отзывов и предложений;
- 15) Личные медицинские книжки каждого работника пищеблока;
- 16) Договоры и акты приёма выполненных работ по договорам (дератизация, дезинсекция)

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«Вента»

Приказ

«30» 03 2021г.

№ 92

г. Ижевск

О внесении изменений в программу  
производственного контроля

В связи с изданием нового приказа МЗ СР РФ от 28.01.2021г. № 29Н

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Заместителю директора по производству Фертикову Д. А. внести изменения в программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организации общественного питания с применением принципов ХАССП, согласно приложению к данному приказу.
2. Контроль за приказом оставляю за собой.

Директор



А. О. Шамшурин

С приказом ознакомлен:

дата	подпись	Расшифровка подписи
30.03.2021г.		Фертиков Д. А.



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
«Вента»

---

Приложение к Приказу

Внести изменения в программу производственного контроля за соблюдением санитарных правил в организации общественного питания с применением принципов ХАССП и изложить в следующей редакции:

Раздел 3.2. п. 10

Приказ Минздравсоцразвития России от 28.01.2021 № 29н

Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229

Раздел 10. п.10.2

Организация в обязательном порядке обеспечивает прохождение медицинских осмотров персонала в соответствии с приказом Минздравсоцразвития № 29н 28.01.20г. и санитарно-гигиеническое обучение персонала в соответствии с Приказом Минздрава РФ от 29.06.2000 № 229.

Директор



---

А. О. Шамшурин