Программа производственного контроля

«Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»

(План ХАССП)

для ГБДОУ №11

(пр. Металлистов, д.82. корп.2; шоссе Революции, д.18, корп.3)

ППК ХАССП 12.01.2026 г.

Введен в действие впервые приказом №8

от « 20 »января *2016 г.*

г.Санкт-Петербург
2026.

«Утверждаю»

Генеральный директор С.С. Сташкова

АО «Комбинат социального питания «Охта»

«12» января 2026 г.

«Разработал»
Инженер-технолог Куткина Л.Ю.
ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«12» января 2026 г.

«Согласовано»
Начальник ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

Инженер-технолог Т.Н. Сташкова
«12» января 2026 г.

Зам. начальника ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

Врач-бактериолог Л.И. Минченко

«12» января 2026 г.

Инженер-технолог О.Ю. Варшамова

ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«12» января 2026 г.

Врач-бактериолог Федина Т.П.

ИЛ АО «Комбинат социального питания «Охта»

«12» января 2026 г.

О Г Л А В Л Е Н И Е

№		Стр.
НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ		
РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП		
1.1	Область применения	
1.2	Принципы разработки системы ХАССП	
1.3	Политика руководства в области качества и безопасности выпускаемой продукции	
РАЗДЕЛ 2. Характеристика работы пищеблока ДОУ		
2.1	Политика руководства в области качества и безопасности выпускаемой продукции	
2.2	Организация питания в ДОУ	
2.3	Инфраструктура ДОУ	
2.4	Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции	
2.5	Контроль организации питания в ДОУ	
РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов		
3.1	Общие положения	
3.2	Критические контрольные точки (ККТ)	
РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия		
4.1	Общие положения	
4.3	Помещения и рабочая среда	
4.4	Оборудование и инвентарь	
4.5	Столовая посуда и приборы	
4.6	Меры по предупреждению перекрестного загрязнения	
4.6.1	Микробиологическое загрязнение	
4.6.2	Физическое загрязнение	
4.6.3	Химическое загрязнение	
4.7	Уборка, мойка и санитарная обработка	
4.8	Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала	
4.9	Борьба с вредителями	
4.10	Обучение персонала	
4.11	Защита продукции, биобдительность и биотерроризм	
ПРИЛОЖЕНИЯ		
1	Блок-схемы технологических процессов	
2	Модули технологических процессов	
3	Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика	
4	Операционные инструкции	
5	Программа производственного контроля	
6	Формы журналов и графики предприятия	
7	Перечень регистрационно-учетной документации	
8	Цикличное двухнедельное сбалансированное меню	

НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

- Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- Закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Федеральный закон РФ «О техническом регулировании» от 27.12 2002 г. №184-ФЗ (ред. от 07.06.2025)
- Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» (ред. от 29.06.2021).
- Федеральный закон от 01.03. 2020 г. №47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» (ред. от 01.03.2020).
- ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
- ТР ТС 023/2011 « Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
- ТР ТС 040/2016 « Технический регламент о безопасности рыбы и рыбной продукции».
- ТР ТС 044/2017 «Технический регламент о безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду».

- ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции".
- ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
- ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»
- ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки».
- ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».
- ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза «На масложировую продукцию».
- ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
- Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам) подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 г. №299 «О применении санитарных мер в Таможенном союзе» (ред. от 10.11.2015).
- Приказ Минздрава РФ № 29 н от 28.01.2021г. «Об утверждении порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров

работников, которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»

- ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания реализуемая населению»
- ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».
- ГОСТ ИСО 9001-2015 «Система менеджмента качества. Основные требования»
- ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».
- ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
- ГОСТ 30524-2013 « Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
- ГОСТ Р 51705.1-2024 «Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».
- ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».
- ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».
- ГОСТ Р 54762-2011/ ISO/TS22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».
- ГОСТ Р 55889-2024 « Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000:2019 для индустрии питания».
- ГОСТ 12.1.005-88 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны».
- ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
- СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».
- Сан ПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
- Сан ПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
- Сан ПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».
- Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- Сан ПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».

- Сан ПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения»
- «Региональный стандарт по обеспечению горячим питанием воспитанников государственных дошкольных общеобразовательных организаций» (утв. УСП 28.12.2024)
- МУК 4.2.1847-04 «Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов».
- МУ 224706-98 «Оценка освещения рабочих мест».
- МР 4.2.0220-20 «Методы санитарно-бактериологического исследования микробной обсемененности объектов внешней среды»
- МР 5.1.0096-14 «Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации.»
- «Ассортимент основных продуктов питания, рекомендуемых для использования детей и подростков в организованных коллективах (детские сады, образовательные учреждения общего и коррекционного типа, детские дома и школы –интернаты, учреждения начального и среднего профессионального образования) утв. Минздравом России 09.06.1999 №1100/904-115.
- Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008г.
- В.Н. Антонова, Т.С. Зыкова, Е.И. Приданцева. Справочник работника общественного питания. – «Экономика», 1989г.
- Л.А. Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания.- «Феникс», 2004г.
- Сара Мортимор, Кэрол Уоллес. НАССР Практические рекомендации. – ПРОФЕССИЯ, 2014г.

РАЗДЕЛ 1. Определение ХАССП

1.1 Область применения

Настоящая Программа производственного контроля устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП или в английской транскрипции НАССР - Hazard analysis and critical control points (Анализ рисков и критические контрольные точки), изложенных в директиве Совета Европейского сообщества 93/43 и предназначен:

- служить внутренним справочником организации, описывающим действующую систему обеспечения безопасности пищевых продуктов в соответствии с требованиями ХАССП;
- демонстрировать способность организации постоянно выпускать продукцию, которая удовлетворяет требованиям потребителей, обеспечивает ее безопасность, соответствует нормативным документам и собственным требованиям предприятия.

Область применения Программы распространяется на организацию безопасности питания детей в дошкольных образовательных учреждениях.

1.2. Принципы разработки системы ХАССП

Система ХАССП должна разрабатываться с учетом семи основных принципов:

1. 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.
2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию.
3. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем.
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.
5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга.
6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП.
7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП.

1.3 Политика руководства в области качества и безопасности выпускаемой продукции

Предприятие общественного питания, для выполнения обязательств перед потребителями, намерено выполнять следующее:

- Вести деятельность в соответствии с требованиями Российского законодательства, стандарта ХАССП, а где необходимо применять более строгие внутренние стандарты и другие требования.
- Постоянно совершенствовать Систему Управления Качеством/Безопасностью пищевых продуктов во всей организации и повышать ее эффективность и результативность.
- Развивать Систему Управления Качеством/Безопасностью пищевых продуктов, гарантируя, что она способствует постоянному улучшению и развитию предприятия.
- Устанавливать цели и задачи по Качеству/Безопасности пищевых продуктов, включать их в бизнес-план, отслеживать выполнение поставленных целей.
- Обеспечивать удовлетворение требований клиентов и потребителей путем улучшения качества продукции, процессов и услуг.
- Обеспечивать безопасность в отношении стекла и пластика для понижения риска попадание в продукт.
- Обеспечивать всех своих сотрудников необходимыми ресурсами и знаниями для эффективного выполнения их обязанностей.
- Проводить обучение всех работников организации и администрации по основным принципам системы ХАССП и безопасности питания.
- Создавать условия для того, чтобы сотрудники предприятия использовали каждую возможность для улучшения с целью минимизации рисков для качества и пищевой безопасности продукции, уровня сервиса, здоровья сотрудников и собственности организации, а также поощрять их предложения по улучшению.
- Обеспечивать безопасность выпускаемой продукции для здоровья потребителя в соответствие с принципами ХАССП.
- Осуществлять обмен информацией внутри организации, а также с поставщиками, подрядчиками, партнерами по бизнесу, контролирующими органами, потребителями/клиентам в области безопасности пищевых продуктов.
- Соответствовать взаимно согласованным требованиям потребителей/клиентов к безопасности пищевых продуктов.
- Более эффективно использовать ресурсы, такие как энергия, сырье, вода, упаковочные материалы, ГСМ и прочее.
- Сотрудничать с поставщиками и партнерами по бизнесу для того, чтобы стандарты организации в области качества/безопасности пищевых продуктов стали частично и их обязанностью.

РАЗДЕЛ 2. Характеристика работы пищеблока ДОУ №11

2.1 Организация питания в ДОУ №11

Функционирование дошкольных образовательных организаций, реализующих основную образовательную программу, осуществляется при наличии заключения, подтверждающего его соответствие санитарному законодательству и санитарным правилам СанПин 2.3/2.4.3590-20, выданного органом, уполномоченным осуществлять федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор и федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в целях лицензирования образовательной деятельности.

В дошкольную организацию ГБДОУ №11 принимаются дети в возрасте от 2 лет до 7 лет. Подбор контингента разновозрастной (смешанной) группы должен учитывать возможность организации в ней режима дня, соответствующего анатомо-физиологическим особенностям каждой возрастной группы.

Дошкольная образовательная организация №11 функционирует в режиме полного дня (12-часового пребывания).

При организации режима пребывания детей в дошкольных образовательных организациях (группах) более 5 часов организуется прием пищи с интервалом 3-4 часа и дневной сон; при организации режима пребывания детей до 5 часов - организуется однократный прием пищи.

Организации питания детей осуществляется на основании договора между ДОУ и Комбинатом питания, в котором оговариваются: плановый характер питания, требования к рациону, порядок подачи заявок, приемки питания и регистрации фактической стоимости, порядок взаиморасчетов, а также другие технологические особенности.

Пищеблок ДОУ является подразделением Комбината питания.

Экономист по ценам Комбината отправляет меню для ДОУ на следующий день, рассчитывает потребность продуктов по нормам закладки, составляет «Калькуляционные карточки». Бухгалтер Комбината питания ведет учет расхода продуктов по пищеблокам. Учет на производстве суммарный и ведется согласно приказу руководителя Комбината. Инвентаризация по местам хранения проводится согласно графику. В конце месяца составляют «Акт сверок» с учреждениями, сдают в бухгалтерию.

Продукты в ДОУ поставляют каждый день. Плановый характер питания требует заблаговременной подачи заявки от учреждения. Основным рекомендованным режимом является подача заявки за 1 день (в понедельник – на вторник, в пятницу – на понедельник), с ограничением времени подачи заявки (например, до 16:00). Утром проводиться корректировка заявок. Кладовщик из кладовой столовой производит отпуск товара согласно заявкам кладовщиков пищеблоков, общее время доставки рассчитывается с учетом продолжительности маршрута и операций разгрузки, так чтобы доставить продукты до начала приготовления пищи. Продукты принимает кладовщик пищеблока ДОУ.

Приготовление пищи выполняется в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Перед раздачей готовых комплектов блюд основного питания бракеражная комиссия снимает

пробу, согласно **ОИ 028 «Отбор суточных проб»**, делая запись в «Бракеражном журнале», **Приложение 6.** Одновременно производят отбор суточной пробы, срок хранения, которой составляет 48 часов.

Питание детей организуется в помещении группы. Доставка пищи от пищеблока до группы осуществляется в специально выделенных промаркированных закрытых емкостях. Маркировка должна предусматривать групповую принадлежность и вид блюда (первое, второе, третье).

Прием пищи осуществляется под контролем воспитателей.

2.2. Инфраструктура ДОУ

Для дошкольных образовательных организаций предусматривается следующий набор помещений: групповые ячейки (изолированные помещения для каждой детской группы); дополнительные помещения для занятий с детьми (музыкальный зал, физкультурный зал, кабинет логопеда и другие); сопутствующие помещения (медицинский блок, пищеблок, постирочная); служебно-бытового назначения для персонала.

В состав групповой ячейки входят: раздевальная (приемная) (для приема детей и хранения верхней одежды), групповая (для проведения игр, занятий и приема пищи), спальня, буфетная (для подготовки готовых блюд к раздаче и мытья столовой посуды), туалетная (совмещенная с умывальной).

В дошкольных образовательных организациях предусмотрен пищеблок, работающий на сырье или полуфабрикатах, или буфет-раздаточная, предназначенный для приема готовых блюд и кулинарных изделий, поступающих из Комбината питания, и распределения их по группам.

В доготовочных предприятиях предусматривается помещения и оборудование, позволяющие осуществлять прием готовых блюд, кулинарных изделий и раздачу их по групповым ячейкам, а также приготовление горячих напитков и отдельных блюд (отваривание колбасных изделий, яиц, заправка салатов, нарезка готовых продуктов).

В горячем цехе пищеблока ДОУ осуществляется функциональное разделение помещения с выделением зон: переработки овощной, мясо-рыбной продукции и зоны холодных закусок с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к технологическим процессам приготовления блюд.

Комната персонала, раздевалка и помещение для приготовления моющих и дезинфекционных растворов размещены за пределами пищеблока.

2.3 Характеристика и ассортимент изготавливаемой и реализуемой продукции

Ассортимент вырабатываемых на пищеблоке готовых блюд и кулинарных изделий определяется с учетом набора помещений, обеспечения технологическим оборудованием.

Питание организовано в соответствии с примерным меню, разработанном специалистами Комбината питания и утвержденным руководителем Комбината питания и руководителем ДОУ ,рассчитанным не менее чем на 2 недели. Допускается корректировка меню при согласовании с Комбинатом питания.

Цикличное двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания утверждено Управлением социального питания Правительства Санкт-Петербурга. **Приложение 8**.

Каждое меню, ассортимент составляется в строгом соответствии с требованиями санитарного законодательства и сборниками рецептур.

Нормы питания детей зависят от их возраста и режима работы учреждения. Поэтому в ДОУ ведется 2 меню: для детей дошкольного возраста и ясельного возраста.

В примерном меню содержание белков обеспечивает 12-15% от калорийности рациона, жиров 30-32% и углеводов 55-58%.

Меню представляет собой перечень блюд, распределенный по дням и видам приема пищи. Принцип составления меню – соответствие требованиям законодательных документов при составлении меню для различных категорий. Меню составляется с учетом физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии и рекомендуемых суточных наборов пищевых продуктов для организации питания детей.

В меню-требовании должны быть четко указаны: наименование блюд и изделий, их выход, количество используемого продукта по каждому блюду в расчете на одного ребенка и (через косую черту) на всех детей.

Вносить какие-либо изменения в меню-требование без уведомления руководителя запрещается. Если по каким-либо причинам возникает необходимость замены блюд (например, из-за недопоставки продуктов или их плохого качества), в меню-требовании отмечаются изменения и составляется акт, который визирует заведующая. Исправления и зачеркивания в меню-требовании не допускаются. Если производится возврат невостребованных продуктов или вносится дополнение к меню-требованию, то составляется накладная-требование на возврат (дополнение) невостребованных (прибавленных) продуктов питания.

При составлении меню учитываются национальные и территориальные особенности питания населения и состояние здоровья детей, а также в соответствии с рекомендуемым ассортиментом основных пищевых продуктов для использования в питании детей в дошкольных образовательных организациях.

Основанием для разработки новых вариантов меню могут являться: записи анализа системы со стороны высшего руководства, контракт или распоряжение руководителя, инициативное предложение специалистов организации, анализ потребительского спроса. Группа по разработке или корректировке меню и ассортиментов состоит из следующих специалистов: технолог, бухгалтер-калькулятор. При необходимости привлекаются специалисты всех отделов. Необходимая информация, относящаяся к разработке, документируется, распространяется и регулярно анализируется в ходе процесса разработки.

При разработке соблюдаются и учитываются следующие принципы: сбалансированность по основным пищевым веществам, выход блюд, способ кулинарной обработки, сезонность и т.д. На каждое блюдо, входящее в состав меню, составляются технологические и калькуляционные карты с указанием номера рецептуры и сборника рецептур, наименования блюда, закладки сырья, выхода блюда и технологии приготовления. При необходимости проводятся контрольные проработки. Все новые варианты утверждаются руководителем и, в случаях, если этого требует законодательство, надзорные органы.

Технологические карты позволяют определить расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий. В технологических картах регламентирована технология приготовления блюда и характеристика изделий по органолептическим показателям.

Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения питания утвержден в установленном порядке и предоставлен Администрацией социального питания Правительства Санкт-Петербурга.

Ассортимент блюд, изготовляемых и реализуемых на пищеблоке ДОУ:

Наименование блюд
Холодные блюда
Бутерброды
Гастрономические товары
Салаты и винегреты
Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов
Первые блюда
Супы заправочные: борщи, щи, рассольники, супы картофельные: с овощами, крупой, макаронными изделиями; супы: с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми
Супы молочные
Супы пюреобразные
Супы прозрачные
Вторые блюда
Блюда из картофеля, овощей
Блюда из круп
Блюда из макаронных изделий
Блюда из яиц
Блюда из творога
Блюда из рыбы (отварные, припущенные, тушеные, запечённые, из котлетной массы)
Блюда из мяса и субпродуктов (отварные, тушеные, запечённые, из рубленного мяса)
Блюда из сельскохозяйственной птицы (отварные, тушеные, запечённые, из котлетной массы)
Гарниры
Из овощей
Из круп
Из бобовых
Из макаронных изделий
Соусы соусы горячие: мясные красные; белые на мясном бульоне; на рыбном бульоне; молочные; сметанные; яично-масляные.
Сладкие блюда (горячие, холодные**)**
Горячие напитки
Холодные напитки собственного производства

Мучные изделия: мучные кулинарные изделия
Хлебобулочные изделия в ассортименте

В дошкольной образовательной организации, функционирующей в режиме 8 и более часов, примерным меню предусмотрено ежедневное использование в питании детей: молока, кисломолочных напитков, мяса (или рыбы), картофеля, овощей, фруктов, хлеба, круп, сливочного и растительного масла, сахара, соли. Остальные продукты (творог, сметана, птица, сыр, яйцо, соки и другие) включаются 2-3 раза в неделю.

При организации питания детей в дошкольных образовательных организациях, функционирующих в режиме кратковременного пребывания, в примерное меню включаются блюда и продукты с учетом режима работы дошкольной образовательной организации и режима питания детей.

Завтрак состоит из горячего блюда (каша, запеканка, творожные и яичные блюда и др.), бутерброда и горячего напитка. В промежутке между завтраком и обедом осуществляется дополнительный прием пищи - второй завтрак, включающий напиток или сок и (или) свежие фрукты. Обед включает закуску (салат или порционные овощи, сельдь с луком), первое блюдо (суп), второе (гарнир и блюдо из мяса, рыбы или птицы), напиток (компот или кисель). Полдник включает напиток (молоко, кисломолочные напитки, соки, чай) с булочными или кондитерскими изделиями без крема, творожные или крупяные запеканки и блюда. Ужин включает рыбные, мясные, овощные и творожные блюда, салаты, винегреты и горячие напитки. На второй ужин выдаются кисломолочные напитки.

В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей используются пищевые продукты, обогащенные микронутриентами. В ДОУ организован питьевой режим. Питьевая вода, в том числе расфасованная в емкости и бутилированная, по качеству и безопасности отвечает требованиям на питьевую воду. Кипяченая питьевая вода используется при условии ее хранения не более 3 часов. При использовании установок с дозированным розливом питьевой воды, расфасованной в емкости, предусматривается замена емкости по мере необходимости, не реже, чем это предусматривается установленным изготовителем сроком хранения вскрытой емкости с водой. Обработка дозирующих устройств проводится в соответствии с эксплуатационной документации (инструкции) изготовителя.

Для обеспечения разнообразного и полноценного питания детей в дошкольных образовательных организациях и дома, родителей информируют об ассортименте питания ребенка, вывешивая ежедневное меню в каждой групповой ячейке. В ежедневном меню указывается наименование блюда и объем порции.

В **Приложении 1** приведены **б**лок-схемы технологических процессов.

Модули технологического процесса производства приведены в **Приложении 2** и включают в себя:

Модуль 1 Приемка и хранение сырья и упаковочных материалов.
Модуль 2 Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка молочной, овощной, мясорыбной продукции и замороженного теста.
Модуль 3 Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц.
Модуль 4 Тепловая обработка мяса/рыбы/яиц/птицы.
Модуль 5 Тепловая обработка овощей.
Модуль 6 Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, соусов, третьих и сладких блюд.
Модуль 7 Выпекание хлебобулочных и выпечных изделий.
Модуль 8 Приготовление салатов.
Модуль 9 Хранение компонентов для готовых блюд.
Модуль 10 Оформление и реализация блюд.

2.4 Контроль организации питания в ДОУ

Основа эффективного производственного контроля питания детей в ДОУ – правильное, полное и своевременное ведение учетно-отчетной документации.

Организация рационального питания – задача многоплановая, требующая от руководителя знания нормативных документов, основ диетологии и разнообразных процедур контроля. От того как организовано питание в ДОУ, во многом зависит физическое и нервно-психическое развитие детей, а так же их заболеваемость. Поэтому контролем правильной организации питании детей в ДОУ занимается несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, но отвечает за все руководитель ДОУ (ФЗ «Об образовании» п.5, ст.51; Типовое положение о дошкольном образовательном учреждении от 12.09.2008 г. №666 раздел II п. 24 – «Организация питания в дошкольном образовательном учреждении возлагается на дошкольное образовательное учреждение»).

С целью проверки организации процесса питания руководитель учреждения контролирует:

- Санитарное состояние пищеблока
- Наличие условий в группах для приема пищи
- Качество продуктов и приготовленной пищи
- Разнообразие меню
- Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил

Заведующая проводит входной контроль за получаемыми продуктами в ДОУ. А именно как доставляются продукты в учреждение: имеется ли специальная тара, как она маркируется и обрабатывается (в том случае, если она используется повторно), как складируются продукты в машине (например, не перевозят ли продукты, подлежащие тепловой обработке, вместе с продуктами, употребляемыми без обработки), имеется ли санитарный паспорт на машину, поставляющую продукты в ДОУ.

В контроль руководителя за организацией питания входит оценка качества питания. Это можно сделать на основании нескольких выборок из меню-требований. Набор используемых продуктов позволяет судить о соответствии еды утвержденным натуральным нормам питания детей.

Контроль за качеством пищи ежедневно проводит медицинская сестра, она присутствует при закладке продуктов в котел. Качество пищи во многом зависит от точности соблюдения норм закладки продуктов и сырья, т. е. от их массы. Периодически в целях проверки правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится контрольное взвешивание продуктов, выделенных на приготовление указанных в меню блюд с составлением акта. Полученные данные сопоставляют с меню-требованием, где эти продукты расписаны на каждое блюдо с указанием их количества на одного ребенка и на всех детей.

Выход блюд контролируется путем определения общего объема приготовленной пищи количеству детей и объему разовых порций, не допуская приготовления лишнего количества пищи, особенно I блюда. Это приводит к снижению калорийности питания, понижению его биологической ценности и увеличению остатков пищи.

Для удобства контроля выхода блюд посуда на кухне должна быть вымерена. Выход II блюд проверяется взвешиванием нескольких порций и сравнением среднего веса порции по меню.

Поэтому весы на пищеблоке должны соответствовать метрологическим и эксплуатационным требованиям: быть точными, устойчивыми, чувствительными, надежными. Проверяют весы сотрудники органов Государственной метрологической службы не реже одного раза в год. Руководитель ДОУ отвечает за исправность весов и поэтому должен осуществлять внутреннюю поверку весов не реже одного раза в три месяца.

Нормы расхода продуктов на одного ребенка для меню-требования должны соответствовать технологическим картам, из которых составляется картотека блюд, обязательная для ДОУ.

Контроль за готовой продукцией осуществляет медсестра вместе с руководителем учреждения. Качество готовой продукции контролируют по «Журналу бракеража готовой пищевой продукции».

Постоянно осуществляется контроль организации питания детей в группах, при проверке обращают внимание на:

- Соблюдение режима питания
- Доведение пищи до детей (при необходимости производится взвешивание порций, взятых со стола)

- Организацию процесса кормления (спокойная обстановка, без шума, громких разговоров, отвлечений; эстетика питания, сервировка столов, привитие детям необходимых гигиенических навыков)
- Аппетит детей
- Отношение их к новым блюдам
- Слаженность работы персонала
- Наличие остатков пищи

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в:

- Ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений
- Соблюдения правил мытья посуды
- Оборудования (только с использованием разрешенных моющих средств, имеющих сертификат)
- Активности применяемых дезинфицирующих растворов

2.5 Инфраструктура ГБДОУ

Инфраструктура ГБДОУ представляет собой совокупность сооружений, систем и служб и включает в себя как сырьевые пищеблоки, и распред (групповые)

Сырьевые образовательные/социальные учреждения имеют пищеблоки, производственные возможности которых обеспечивают самостоятельное приготовление блюд для всех питающихся, линию раздачи (оборудование холодильное и оборудование с подогревом), имеют помещения для хранения, обработки, приготовления и реализации, буфеты.

Распред (групповые) не имеет пищеблока, но есть условия для реализации кулинарной продукции (линия раздачи).

РАЗДЕЛ 3. Анализ опасностей. Характеристика опасных факторов

3.1 Общие положения

Опасный фактор в системе ХАССП - биологический, химический или физический фактор, который с достаточной вероятностью может привести к заболеванию или повреждению, если его не контролировать.

Определение опасных факторов необходимо, для того чтобы выявить, какие факторы существенно влияют на безопасность производимой продукции, а их устранение или снижение до допустимого уровня позволит снизить потенциальную угрозу безопасности пищевых продуктов. Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика представлен в **Приложении 3.**

На основании технологической схемы производственного процесса, исходной информации о производстве, сырье, ингредиентах, вспомогательных материалах, готовой продукции, определяются опасные факторы, влияющие на безопасность продукции.

При выявлении потенциальных опасных факторов учитывают, что они могут:

- изначально присутствовать в сырье;
- возникнуть при хранении и транспортировке сырья, материалов, готовой продукции;
- возникнуть или увеличиться в процессе производства;
- исходить от оборудования, персонала, окружающей среды и любых других объектов.

Все виды опасных факторов подразделяются на три категории:

- **биологические** (микробиологические) - вредные бактерии, вирусы и паразиты;
- **химические** – ненамеренно попавшие в пищу: сельскохозяйственные химикаты (пестициды, гербициды, лекарственные препараты для животных, удобрения и т.д.), химикаты, используемые на предприятиии (чистящие и моющие средства, средства для дезинфекции, масла, смазочные материалы, краски и т.д.), токсичные элементы (свинец, кадмий, ртуть, мышьяк, ГМО, полихлоридные бифенилы и т.д.);

естественно возникающие: продукты растительного, животного или микробного метаболизма, например афлатоксины;

намеренно добавляемые в пищу: консерванты, кислоты, пищевые добавки, сульфитизаторы, вещества, способствующие облегчению переработки и т.д.;

- **физические** - инородные предметы в пищевых продуктах, которые могут нанести вред, если их употребить - стекло, металл, дерево.

3.2 Критические контрольные точки (ККТ)

ККТ определяют, проводя анализ по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного

процесса.

ККТ могут находиться в любом месте (шаге) технологического процесса, где риски могут быть предотвращены, устранены или уменьшены до допустимых уровней. Критические контрольные точки определяют, проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все технологические операции.

Необходимым условием критической контрольной точки является наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска (идентификации опасного фактора и (или) предупреждающих (управляющих) воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня).

Потенциальные риски, которые вполне вероятно, вызовут болезнь или нанесут вред здоровью в отсутствии их контроля, должны быть учтены в определении ККТ. Критические контрольные точки и контрольные точки пищеблока указаны в **Приложении №5** (Таблица №4).

РАЗДЕЛ 4. Предупреждающие действия

4.1 Общие положения

Выполнение предупреждающих воздействий, оценивается группой ХАССП и периодически проверяется при проведении внутренних проверок.

Перечень предупреждающих мероприятий представлен в **Таблице:**

	Наименование мероприятия
	Мероприятия по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, использованию прогрессивных форм и методов обслуживания
1	Дезинсекция, дезинфекция в местах хранения и обработки продуктов
2	Затраты на ветеринарные услуги в соответствии с нормативными документами
3	Обеспечение прохождения санитарного минимума
4	Обеспечение прохождения медицинского освидетельствования работников пищеблока в ДОУ
5	Затраты на обеспечение безопасности и качества питания для проведения лабораторного контроля
6	Закупка хозяйственных товаров для обеспечения гигиены в пищеблоках в ДОУ
7	Согласно действующим санитарным нормам совместно с работниками Роспотребнадзора проведение семинаров с работниками предприятия на темы, направленные на организацию безопасного питания среди учащихся
8	Разработка, изготовление и размещение настенных наглядных материалов для граждан, работников, пропаганда правильного питания
9	Премии сотрудников за внедрение методов, повышающих качество пищи, обслуживания, безопасности, разработку рецептуру блюд
10	Обеспечение ремонта и гос. Поверки весов и гирь
11	Разработка меню специалистами Комбината питания и специалистами Управления социального питания, утверждение меню руководителем Комбината питания. Согласование меню и ассортимента с администрацией ГБДОУ.
12	Оказание практической помощи при вводе пищеблока в эксплуатацию пищеблока после ремонта
13	Для обеспечения обратной связи выявить мнение питающихся о качества питания и обслуживания
	Мероприятия по обучению и повышение квалификации
1	Обучение и повышение квалификации работников с помощью ГОУЦ (Учебно-курсовой комбинат)
2	Работа с районным центром занятости населения
3	Ввод дополнительной штатной единицы и подбор кадров в связи с увеличением мест обслуживания в каждом ДОУ
4	Для совершенствования организации питания, проведение семинаров с заведующими производств на базе пищеблоков ДОУ, достигнувших положительных результатов
	Мероприятия по увеличению материально – технической базы
1	Обновление орг.техники и совершенствование программ основного склада и центральной бухгалтерии
2	Обеспечение пищеблоков кухонной и столовой посудой, столовыми приборами в соответствии с установленными нормативами
3	Оснащение пищеблоков ДОУ оборудованием
4	Косметический ремонт помещений складских, производственных, административных помещений
5	Развитие производства для совершенствования организации питания детей в ДОУ
6	Обслуживание и ремонт холодильного оборудования

4.2 Обязательные предварительные мероприятия по безопасности пищевой продукции

На предприятиях общественного питания для реализации мероприятий по соблюдению надлежащей производственной практики разработаны следующие операционные инструкции, **Приложение 4**:

- ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов».
- ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции».
- ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика».
- ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком».
- ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».
- ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве».
- ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья».
- ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования».
- ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря».
- ОИ 010 «Инструкция по обращению с групповой посудой».
- ОИ 011 «Порядок проведения санитарных работ».
- ОИ 012 «Уборка туалетной комнаты».
- ОИ 013 «Уборка производственных и складских помещений».
- ОИ 014 «Порядок мытья рук».
- ОИ 015 «Хранение и обработка уборочного инвентаря».
- ОИ 016 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».
- ОИ 017 «Обработка яиц».
- ОИ 018 «Обработка сырых овощей и зелени».
- ОИ 019 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов».
- ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».
- ОИ 021 «Обеспечение пищевой безопасности».
- ОИ 022 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала».
- ОИ 023 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции».
- ОИ 024 «Личная гигиена».
- ОИ 025 «Дефростация птицы/мяса/рыбы».
- ОИ 026 «Обогащение рациона детей микроэлементами и витаминами».
- ОИ 027 «Отбор суточных проб».

4.3 Помещения и рабочая среда

Микроклимат помещений должен соответствовать «Санитарным нормам микроклимата производственных помещений».

Производственные помещения предприятия должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить поточность технологических процессов с минимальной возможностью возникновения перекрестного загрязнения при выполнении технологических операций при

приготовлении кулинарной продукции. Должны выполняться мероприятия согласно **ОИ 021 «Обеспечение пищевой безопасности».**

Групповые должны быть оборудованы столовой мебелью для детей (столами, стульями, табуретами и другой мебелью) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств

Складские площади должны быть сухие и иметь необходимые расстояния для обеспечения непосредственно влажной уборки хранимых сырья и материалов в соответствии с **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»**. Сырье должно храниться в соответствующих складских помещениях с соблюдением температурных режимов, отвечающих требованиям, указанным на упаковке производителя, в соответствии с **ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов».**

Готовая продукция должна быть реализована в соответствии с **ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции».**

Должен осуществляться мониторинг температуры и влажности в складских помещениях. (Ежедневный учет температуры и относительной влажности воздуха с пометкой в соответствующем журнале).

Очень важным фактором при производстве продукции общественного питания является надлежащее обращение с сырьем, упаковкой. При поступлении на производственные участки должна проходить влажная уборка тары сырья и упаковки в соответствии с **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья».**

Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика регламентируются **ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика»**. Битое стекло и негодная тара должны убираться на отдельный загороженный участок территории и регулярно вывозиться или сдаваться в утиль.

При мойке и дезинфекции оборудования, инвентаря, помещений и др. руководствуются **ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

Раковины для мытья рук должны быть оборудованы смесителями, снабжены гигиеническими моющими средствами, дозаторами дезинфицирующих средств и одноразовыми полотенцами

При выявлении повреждений целостности штукатурки, стен, полов и других элементов внутренних покрытий предприятия, сотрудник информирует своего непосредственного руководителя.

Все внешние двери должны плотно закрываться, а открывающиеся части окон должны быть защищены противомоскитной сеткой в летнее время года. Не допускается присутствие грызунов, птиц и насекомых. Необходимо сообщать обо всех случаях их появления и обо всех следах их пребывания своему руководителю.

Стоки и дренажи должны содержаться в чистоте и обеспечивать необходимый отток сливных вод.

4.4 Оборудование и инвентарь

Пищеблок дошкольной организации должен быть оборудован необходимым технологическим, холодильным и моечным оборудованием. Все технологическое и холодильное оборудование должно быть исправно.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.

При работе технологического оборудования должна быть исключена возможность контакта пищевого сырья и готовых к употреблению продуктов.

Технологическое оборудование, являющееся источниками выделений тепла, газов, оборудуется локальными вытяжными системами вентиляции в зоне максимального загрязнения.

Моечные ванны для обработки кухонного инвентаря, кухонной посуды и производственного оборудования пищеблока, раковины для мытья рук должны быть обеспечены подводкой холодной и горячей воды через смесители.

При уборке и мойки оборудования и инвентаря должны руководствоваться следующими инструкциями:

- **ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»**;
- **ОИ 009 «Мойка кухонной посуды, тары и инвентаря».**

Гигиенические требования к используемому оборудованию и инвентарю:

- должны быть выполнены из стойких материалов, безопасных для пищевого производства, способных выдерживать многократные чистки/мойки, чтобы обеспечить возможность очистки, мойки, дезинфекции и технического обслуживания;
- иметь гладкие, поддающиеся очистке поверхности;
- исключать наличие отверстий или гаек, болтов на несущей конструкции;
- не должны отрицательно влиять на обрабатываемую продукцию или систему очистки, как и не должны сами испытывать подобного влияния, не иметь ржавчины или коррозии.

Оборудование, используемое в тепловых процессах, должно отвечать требованиям к перепадам и сохранению температуры, заданным в соответствующих технических условиях на продукцию. Оборудование должно обеспечивать возможность контроля и регулирования температуры.

Инвентарь для уборки помещений должен храниться в специально отведенном месте и иметь маркировку. Должен вестись график санитарной уборки и санитарной обработки производственных помещений.

Санитарную обработку холодильных камер необходимо проводить работникам предприятия в соответствии с утвержденной инструкцией.

Оборудование, инвентарь, тару необходимо обрабатывать ежесменно растворами моющих и дезинфицирующих средств в установленном порядке.

! **Запрещается** пользоваться повреждённым инвентарём.

Оборудование должно проходить периодическое техническое обслуживание согласно графикам, установленным на весь год.

В программе профилактического технического обслуживания должны быть указаны все устройства (воздушные фильтры, магниты, металлоискатели) используемые для мониторинга и (или) управления рисками, связанными с безопасностью пищевой продукции.

Заявкам на техническое обслуживание, связанным с безопасностью продукции, должен отдаваться приоритет.

Временные починки не должны создавать угрозу безопасности продукции. Проведение починки взамен их текущего ремонта должно быть предусмотрено в графике технического обслуживания.

4.5 Столовая посуда и приборы

Используемая для детей столовая и чайная посуда (тарелки, блюдца, чашки) может быть изготовлена из фаянса, фарфора, а столовые приборы (ложки, вилки, ножи) - из нержавеющей стали. Не допускается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами, сколами, деформированную, с поврежденной эмалью, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Столовую посуду для персонала моют и хранят в буфетной групповой ячейки отдельно от столовой посуды, предназначенной для детей.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать списочному составу детей в группе. Для персонала следует иметь отдельную столовую посуду. Посуда хранится в буфетной групповой на решетчатых полках и (или) стеллажах на высоте не менее 0,35 м от пола.

Для обеззараживания посуды в каждой групповой ячейке следует иметь промаркированную емкость с крышкой для замачивания посуды в дезинфекционном растворе. Допускается использование сухожарового шкафа.

Хранение и применение групповой посуды регламентируется

- **ОИ 010 «Инструкция по обращению с групповой посудой»;**

4.6 Меры по предупреждению перекрестного загрязнения

На всех стадиях производства, следует предусматривать меры по предупреждению перекрестного загрязнения.

4.6.1 Микробиологическое загрязнение

При приемке и использовании сырья осуществляется контроль их чистоты и целостности упаковки.

При перемещении сырья и материалов, полуфабрикатов и т.п. важно выполнять следующие обязательные условия для обеспечения максимальной защиты от перекрестного загрязнения:

- сырье и материалы перед поступлением в производственную зону подготавливаются согласно требованиям, **ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»**;
- сырье, используемое при производстве продукта, распределяется по емкостям согласно маркировке на таре.

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

Доски и ножи должны быть промаркированы удобным для работников способом. Рекомендуемая маркировка (МР 2.3.6.03233-21): "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Гастрономия", "Сельдь", "Х" - хлеб, "Зелень" и т.п.;

Компоты и кисели готовят в посуде из нержавеющей стали. Для кипячения молока выделяют отдельную посуду;

Инвентарь в сменах передается из смены в смену, или после тщательной очистки хранится в специальных шкафчиках для хранения инвентаря, ножи хранятся на магнитах для ножей. По мере износа инвентаря он заменяется другим.

Доски должны быть закреплены за определенными рабочими местами.

Сырье и материалы не должны иметь непосредственный контакт друг с другом и др. поверхностями, в связи с чем, короба или иной вид емкости (в зависимости от вида и принадлежности сырья, полуфабрикатов и т.п.) должны быть закрыты.

Сырьё, подготовленное для производства, в предназначенных для этого пластиковых емкостях должны быть полностью закрыто крышкой. Ёмкости и крышки не повреждены.

Транспортировка сырья со склада в пищеблок осуществляется также в закрытых емкостях, за исключением материалов, транспортируемых в оригинальной упаковке.

Маршруты движения продукции, персонала определены в соответствующих план схемах **ОИ 022 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала».**

Продукция, которая не соответствует требованиям, должна быть отбракована и помещена в изолятор брака с целью предотвращения непреднамеренного использования или поставки согласно **ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».**

4.6.2 Физическое загрязнение

Плафоны каждую смену проверяются на отсутствие повреждений, **ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла и хрупкого пластика»**, при их наличии – сразу заменяются.

В критических зонах в случае появления стекольного боя следует остановить производственный процесс на период полного устранения боя.

Работы по удалению стекольного боя и пластика регламентируются **ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком».**

Процедура предотвращения загрязнения продукции также применима к щеткам, деревянному инвентарю, пластиковым контейнерам/ ящикам/ гастроемкостям и т.д.

Ответственный сотрудник каждого производственного участка, перед началом работы осматривает производственный инвентарь и вспомогательный инвентарь на предмет целостности и пригодности к применению отсутствие щеп, торчащих гвоздей в поддонах.

Все дефектные детали оборудования, должны быть удалены при ремонте. При обнаружении сломанных деталей следует произвести их идентификацию и удаление из зоны производства при условии, если они представляют опасность для продукции.

Ремонты и профилактические работы проводятся в то время, когда не происходит процесс приготовления продукции. На случай, когда приготовление кулинарной продукции нельзя остановить, место проведения ремонтных и (или) профилактических работ огораживают.

Все оборудование, запчасти и детали в случае, если они не используются, должны храниться в местах, специально предназначенных для их хранения.

Инструмент, запасные части должны хранить в специальном шкафу и переносить их в специальных ящиках с ручками. В ДОУ должна соблюдаться **ОИ 019 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов».**

.

4.6.3 Химическое загрязнение

Чистящие, моющие и дезинфицирующие средства и химические вещества должны быть четко обозначены, должны быть пригодны для применения в пищевом производстве, должны храниться отдельно и использоваться только в соответствии с инструкциями изготовителя.

Хранение моющих, чистящих и дезинфицирующих средств должно быть в выделенном для этих целей помещении или участке.

Не допускается совместное хранение моющих и дезинфицирующих средств с пищевыми продуктами.

Моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в упаковке производителя в закрытом виде.

После проведения мойки и дезинфекции должен осуществляться визуальный контроль на наличие остатков моющих и дезинфицирующих средств.

4.7 Уборка, мойка и санитарная обработка

Все помещения предприятия должны содержаться в надлежащей чистоте. Необходимо установить график проведения санитарных работ.

Критерии выбора моющих и дезинфицирующих средств указаны в **ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

Уборка производственных, вспомогательных, складских помещений, рабочих мест осуществляется уборщиком производства. Уборка происходит в соответствии:

- **ОИ 011 «Порядок проведения санитарных работ»;**
- **ОИ 012 «Уборка туалетной комнаты»;**
- **ОИ 013 «Уборка производственных и складских помещений»;**

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и хранится в выделенных для этого целей помещениях/шкафах, специально выделенной зоне для хранения. Хранение и обработка уборочного инвентаря в соответствии с **ОИ 015 «Хранение и обработка уборочного инвентаря».**

Инвентарь и оборудование следует поддерживать в состоянии, которое позволяет проводить влажную или сухую очистку и/или санитарную обработку.

Необходимо поддерживать чистоту производственных линий и рабочих мест по завершении технологических процессов. Всякого рода грязь, остатки сырья и продукта свидетельствуют о плохой гигиене производства и представляют собой потенциальную угрозу для продуктов питания.

Мойка оборудования, тары, посуды, инвентаря и дезинфекция производятся каждую смену в соответствии:

- **ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»;**

- **ОИ 009 «Мойка кухонной посуды и инвентаря»;**
- **ОИ 016 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов».**

4.8 Личная гигиена и санитарно-техническое оборудование для персонала

Организация должна:

- предоставить в достаточном количестве и в нужных местах средства для соблюдения гигиены в виде устройств, для мытья, просушивания и, если требуется, санитарной обработки рук (включая умывальники, краны с горячей и холодной водой или водой с регулируемой температурой, а также мыло и/или дезинфицирующие средства);
- обеспечивать достаточное количество туалетов соответствующей гигиеничной конструкции, каждый из которых должен быть оборудован средствами для мытья, сушки и, в случае необходимости, дезинфекции рук;
- не допускать наличия санузлов, которые имеют непосредственный выход в производственную зону, зону упаковки или хранения;
- иметь достаточное количество раздевалок для персонала;
- обеспечить расположение раздевалок таким образом, чтобы персонал, работающий с пищевыми продуктами, мог проходить в производственную зону при минимальном риске загрязнения своей рабочей одежды.

В соответствии с требованиями Приказа РФ от 28 января 2021 года N 29н работники должны проходить медицинский осмотр до выполнения работы, предполагающей контакты с пищевой продукцией (включая поставку продуктов общественного питания на предприятие).

Сотрудники производства должны иметь действительное свидетельство о прохождении медосмотра (личную медицинскую книжку), содержащее отметки обо всех необходимых обследованиях и анализах.

Каждую смену ответственный работник должен проводить контроль за состоянием здоровья сотрудников производства с целью выявления повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а так же проводят опрос работников на наличие инфекционных заболеваний и о нахождении в контакте с больными инфекционными заболеваниями. По результатам проведения данной работы заполняют Гигиенический журнал.

Все сотрудники предприятия должны соблюдать требования **ОИ 024 «Личная гигиена».**

4.9 Борьба с вредителями

Во избежание создания условий, способствующих активности вредителей, должны применяться процедуры инспектирования и контроля санитарно-гигиенических условий.

Работники пищеблока при обнаружении следов пребывания или наличия грызунов и насекомых (мухи, тараканы, муравьи) должны своевременно проинформировать об это администрацию образовательного учреждения с целью проведения мероприятий по уничтожению вредителей.

Работники пищеблока должны обеспечить защиту продуктов, кухонного инвентаря, оборудования при проведении мероприятий по дезинсекции и дератизации:

- продукты хранить в упаковке в закрытом виде
- чистый инвентарь и посуду убрать в шкафы или накрыть защитным материалом.

4.10 Обучение персонала

С вновь поступающими сотрудниками проводится при поступлении на работу соответствующий инструктаж.

Внеплановые инструктажи проводятся при необходимости как корректирующие действия.

По итогам обучения персонал проходит тестирование.

При поступлении на работу и затем в соответствии с графиком (1 раз в 1 год) сотрудник обязан пройти гигиеническое обучение в органах ФБУЗ центре гигиены эпидемиологии и санитарии и получить зачет на знание санитарных норм и правил.

4.11 Защита продукции, биобдительность и биотерроризм

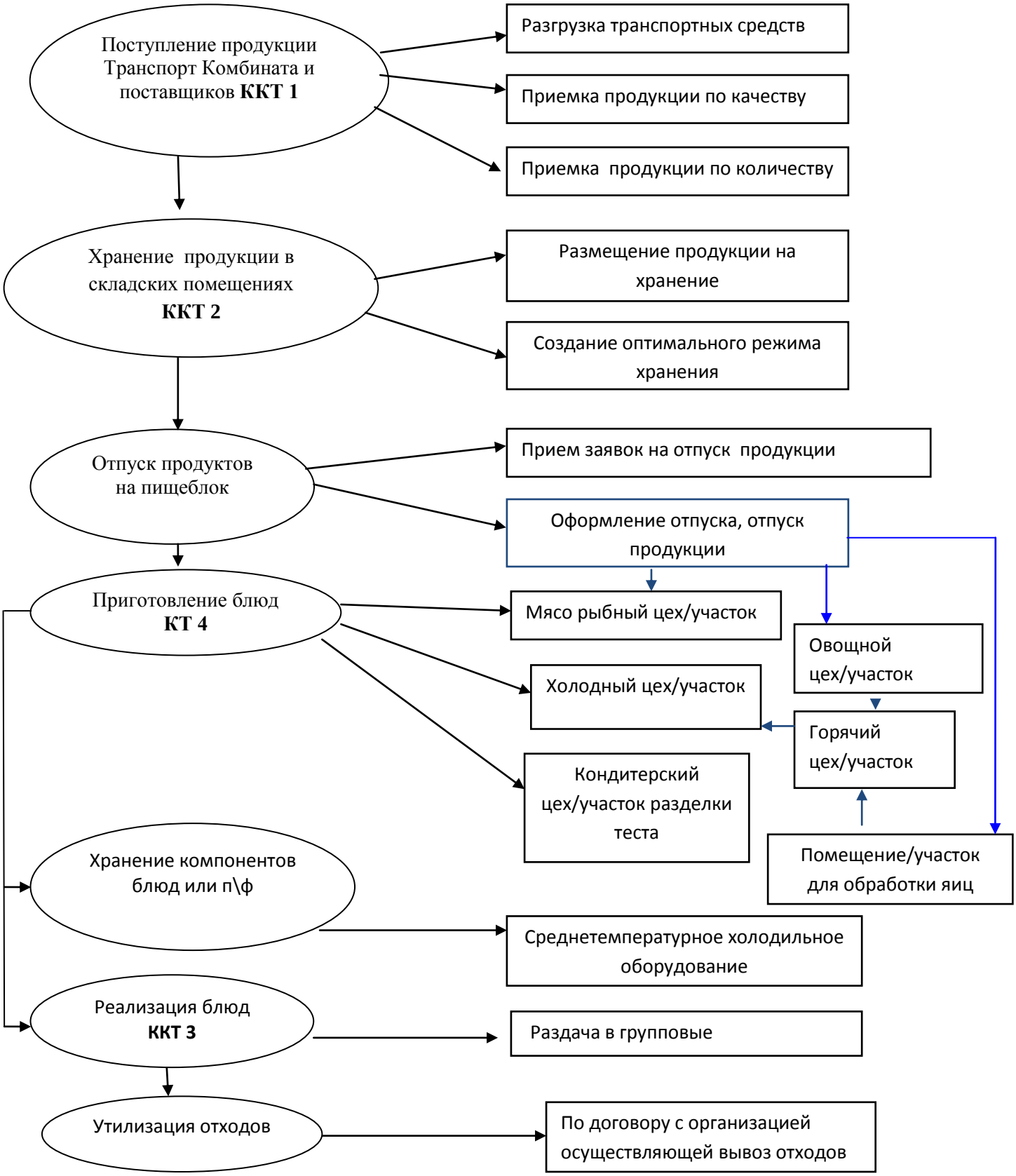
Предприятие должно оценивать опасность для продукции, которую представляют потенциальные акты саботажа, вандализма или терроризма, и должно принимать соответствующие защитные меры.

На предприятиях общественного питания должны быть обозначены, нанесены на схему и подлежать контролю потенциально уязвимые зоны. Если это практически возможно, доступ должен быть физически ограничен за счет использования замков, электронных карт-ключей или других систем.

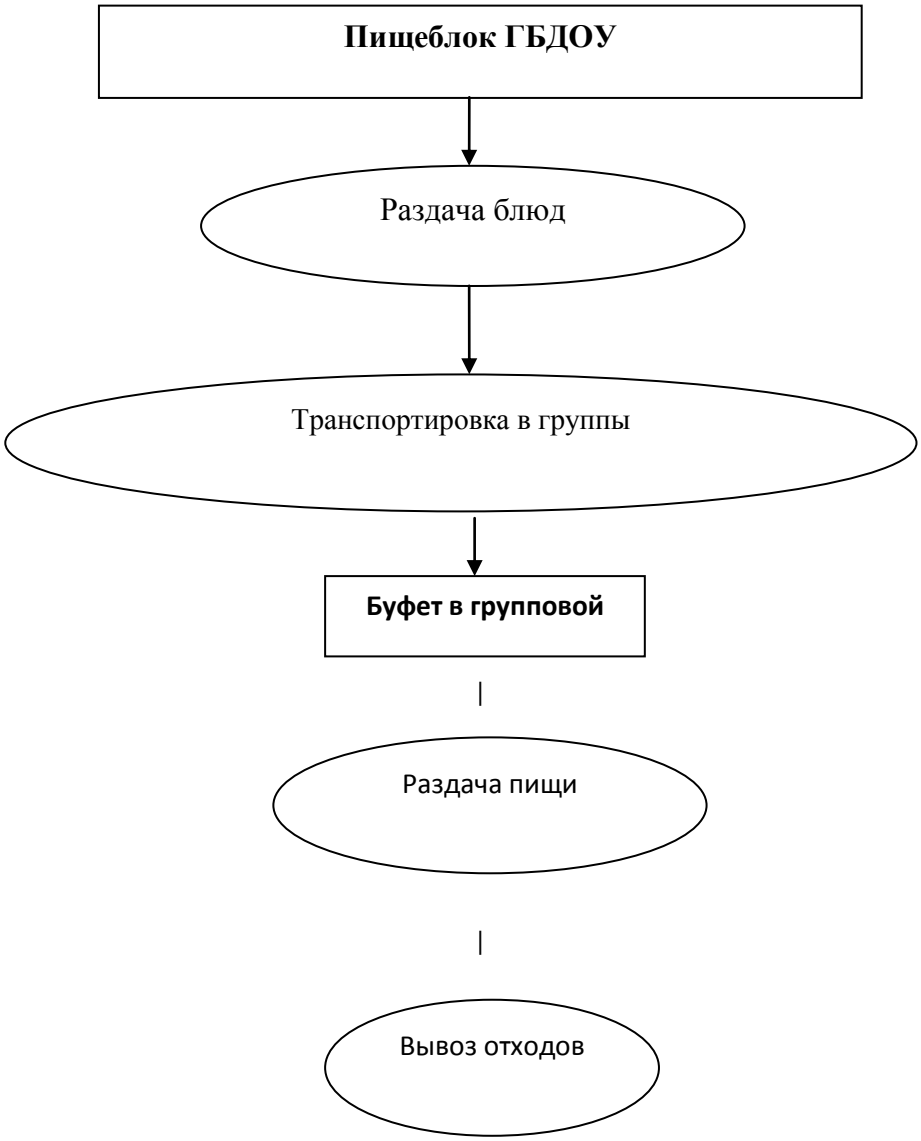
ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Блок-схема технологического процесса производства в учреждениях с полным производственным циклом


Поступление продукции Транспорт Комбината и поставщиков ККТ 1
Разгрузка транспортных средств
Приемка продукции по качеству
Приемка продукции по количеству
Хранение продукции в складских помещениях ККТ 2
Размещение продукции на хранение
Создание оптимального режима хранения
Отпуск продуктов на пищеблок
Прием заявок на отпуск продукции
Оформление отпуска, отпуск продукции
Приготовление блюд КТ 4
Мясо рыбный цех/участок
Овощной цех/участок
Холодный цех/участок
Горячий цех/участок
Кондитерский цех/участок разделки теста
Помещение/участок для обработки яиц
Хранение компонентов блюд или п\ф
Среднетемпературное холодильное оборудование
Реализация блюд ККТ 3
Раздача в групповые
Утилизация отходов
По договору с организацией осуществляющей вывоз отходов

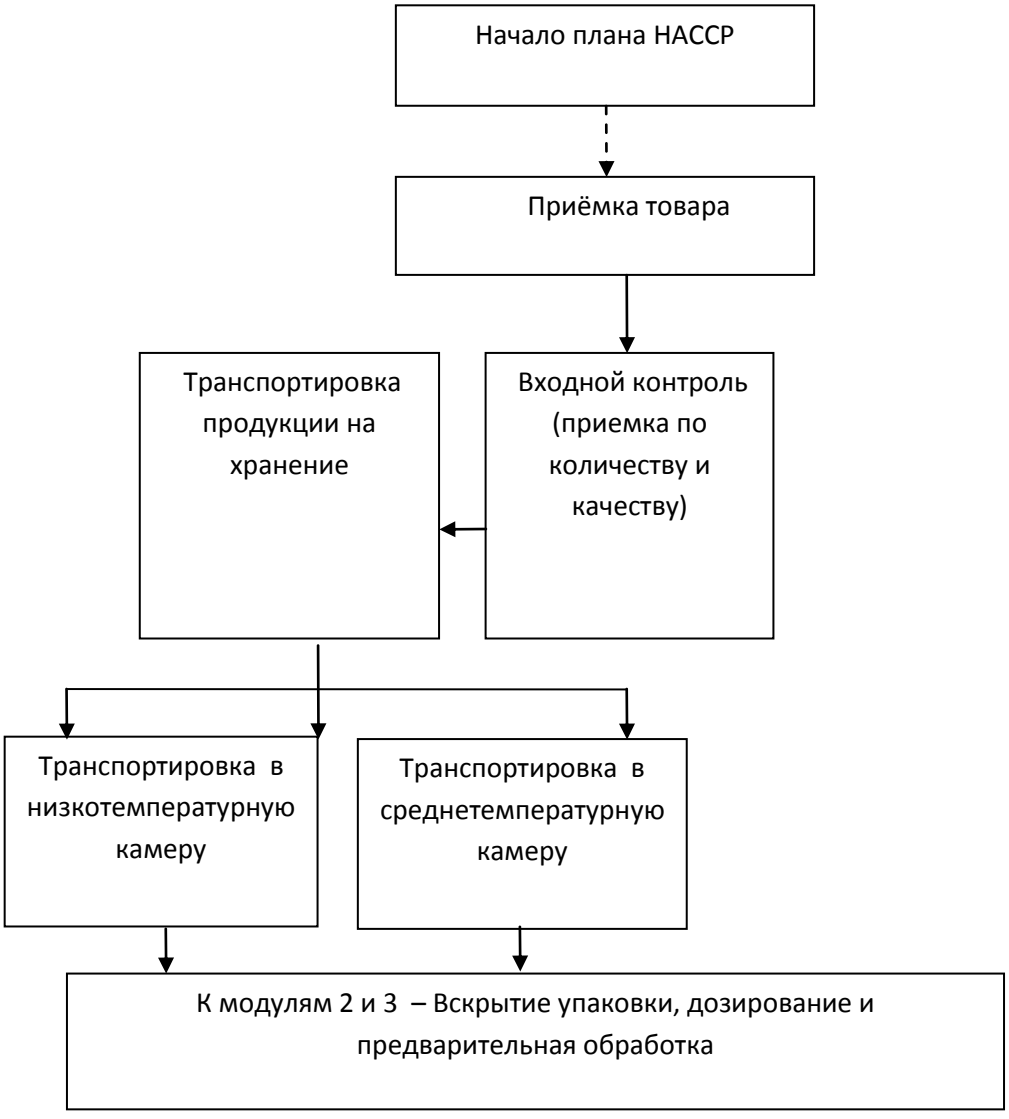
Блок-схема технологического процесса в Распредах-групповых



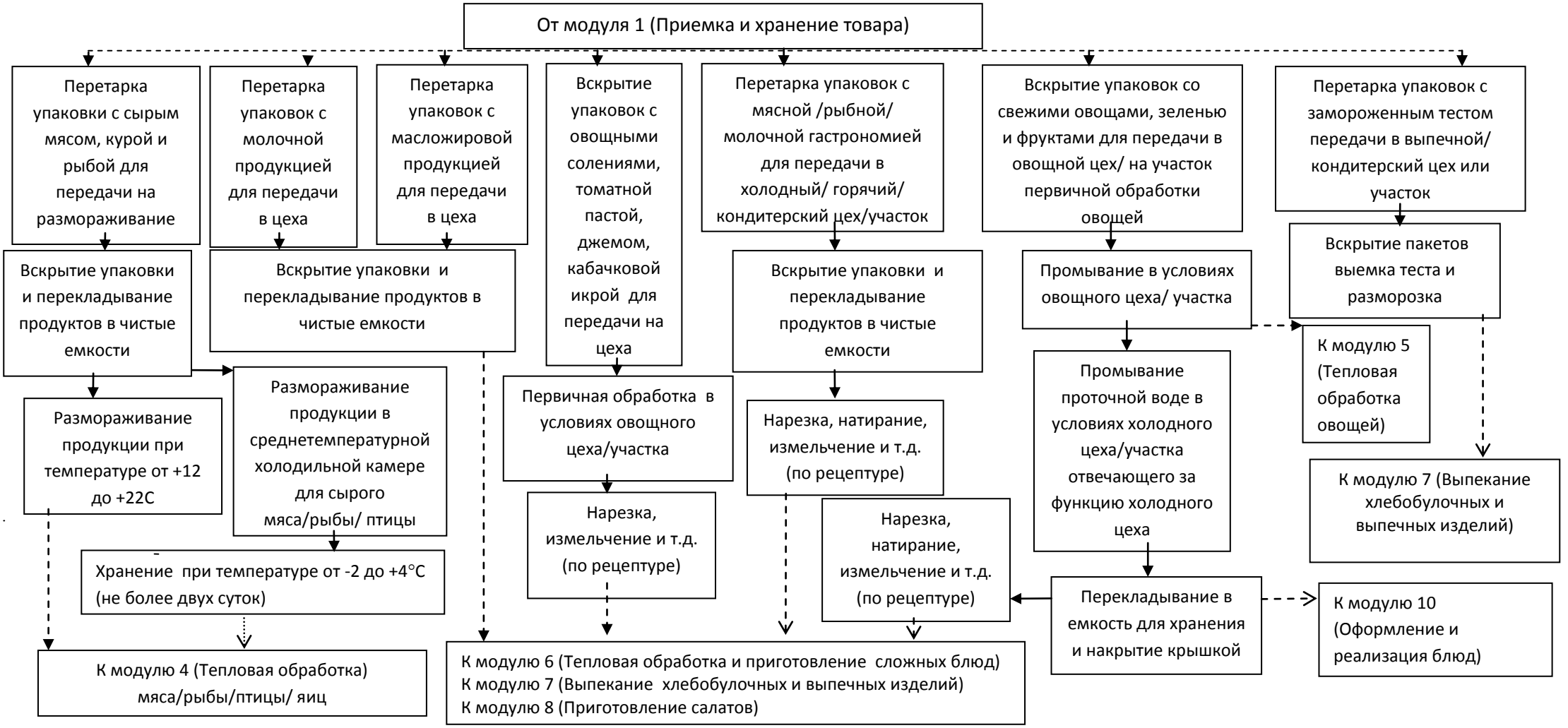
Приложение 2

Модули технологического процесса

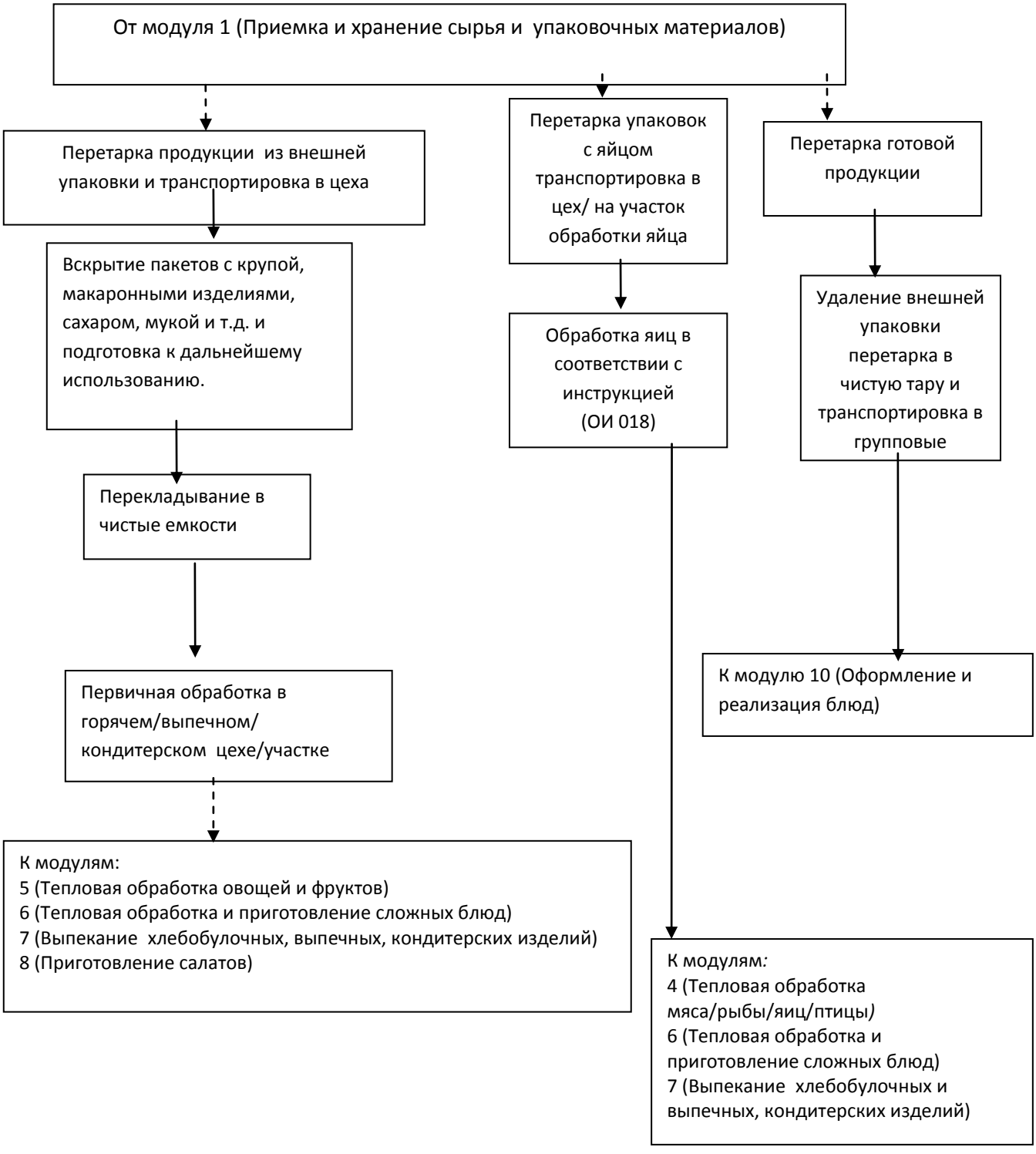
Модуль 1. Приемка и хранение сырья и упаковочных материалов



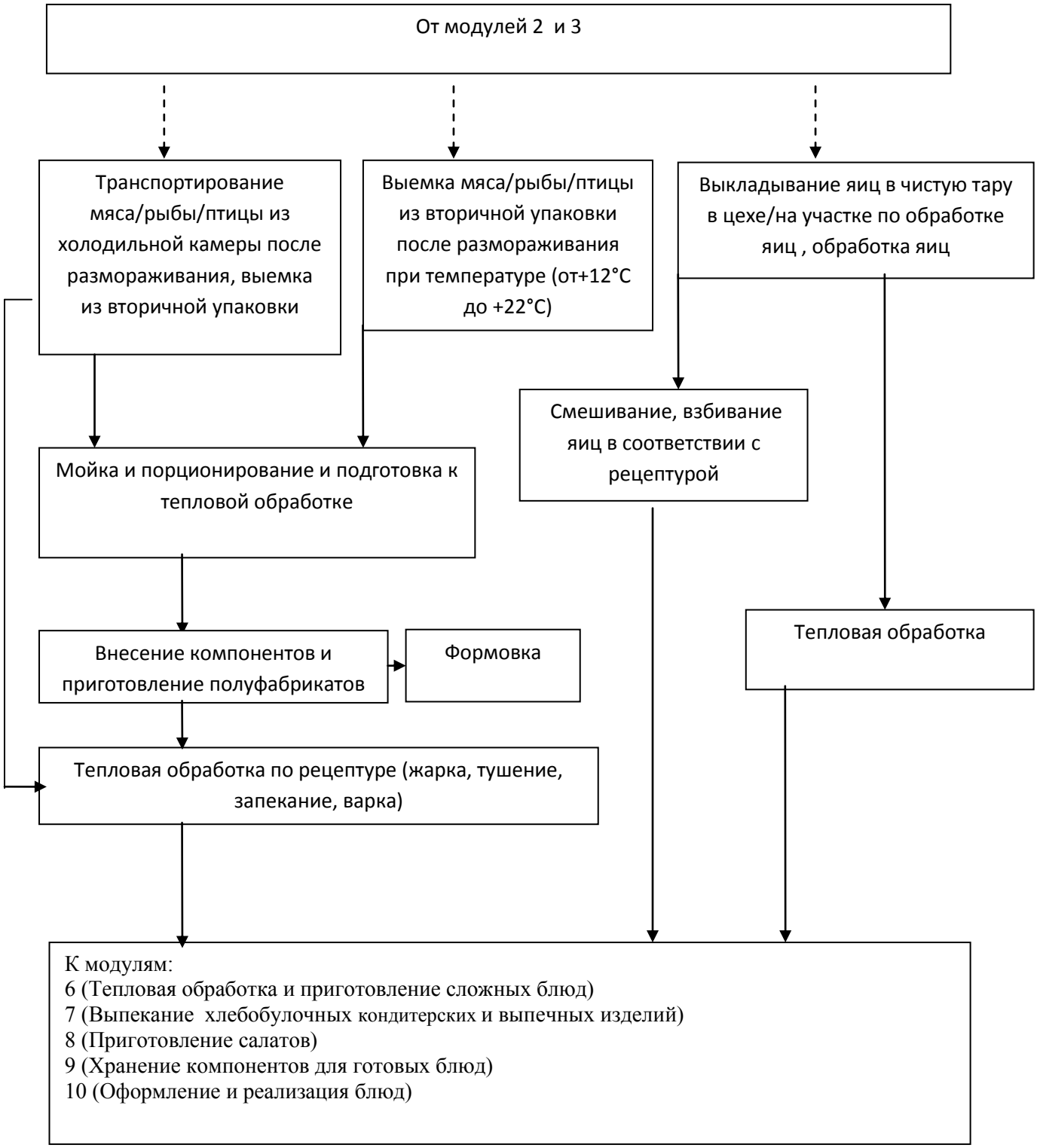
Модуль 2. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка молочной, овощной, мясорыбной продукции и замороженного теста



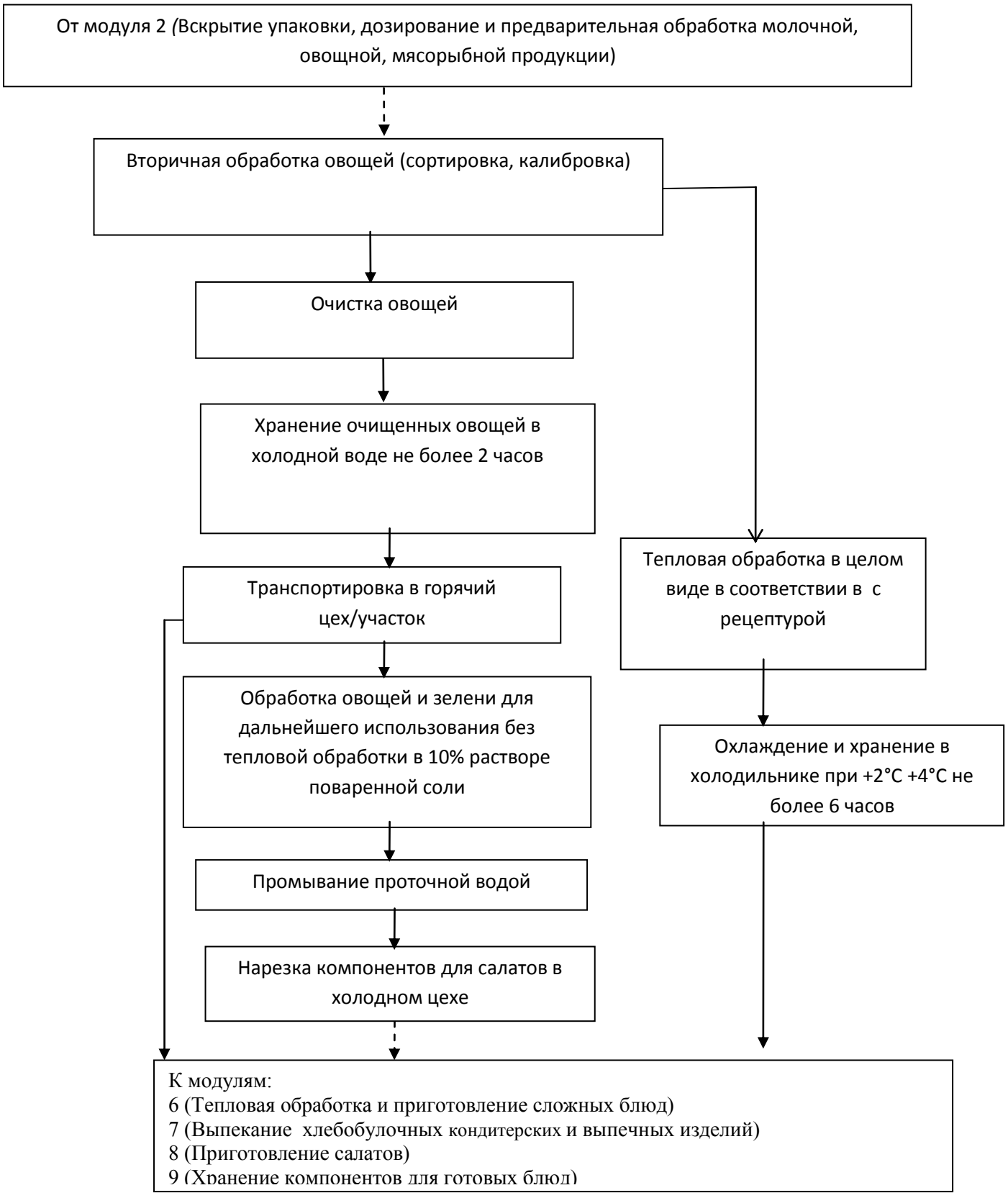
Модуль 3. Вскрытие упаковки, дозирование и предварительная обработка сыпучих продуктов, бакалеи, яиц



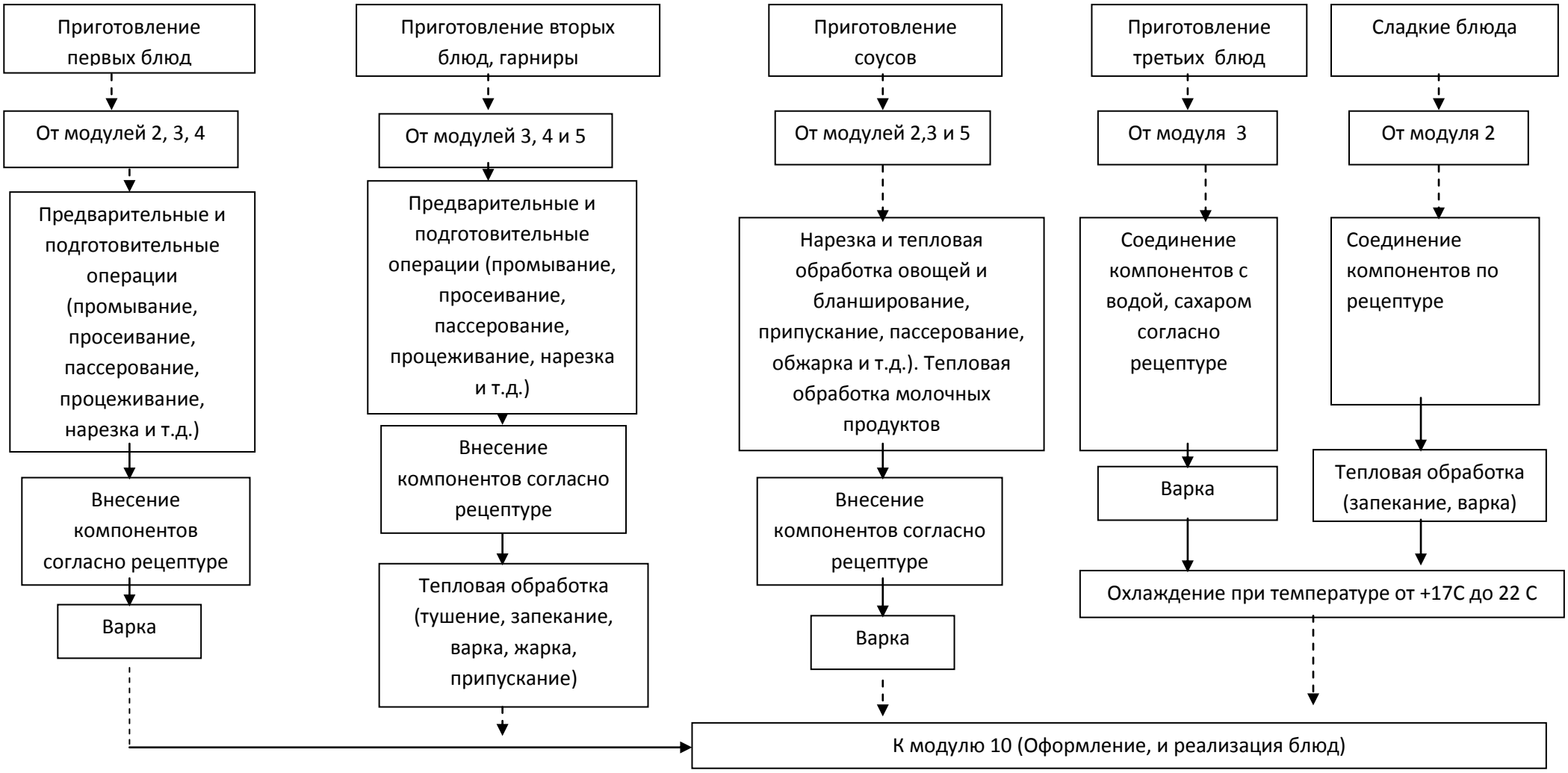
Модуль 4.Тепловая обработка мяса/рыбы/яиц/птицы



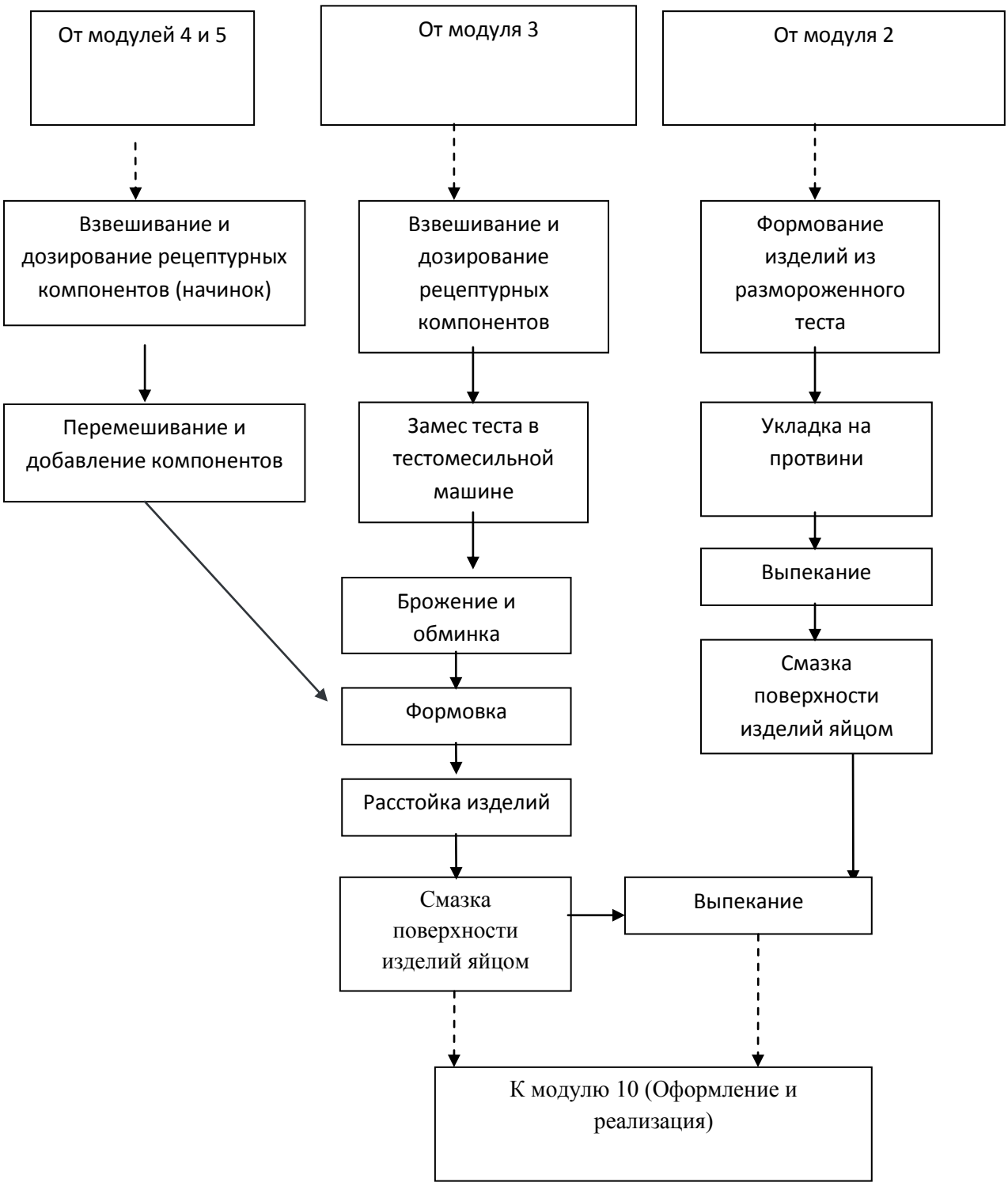
Модуль 5.Тепловая обработка овощей



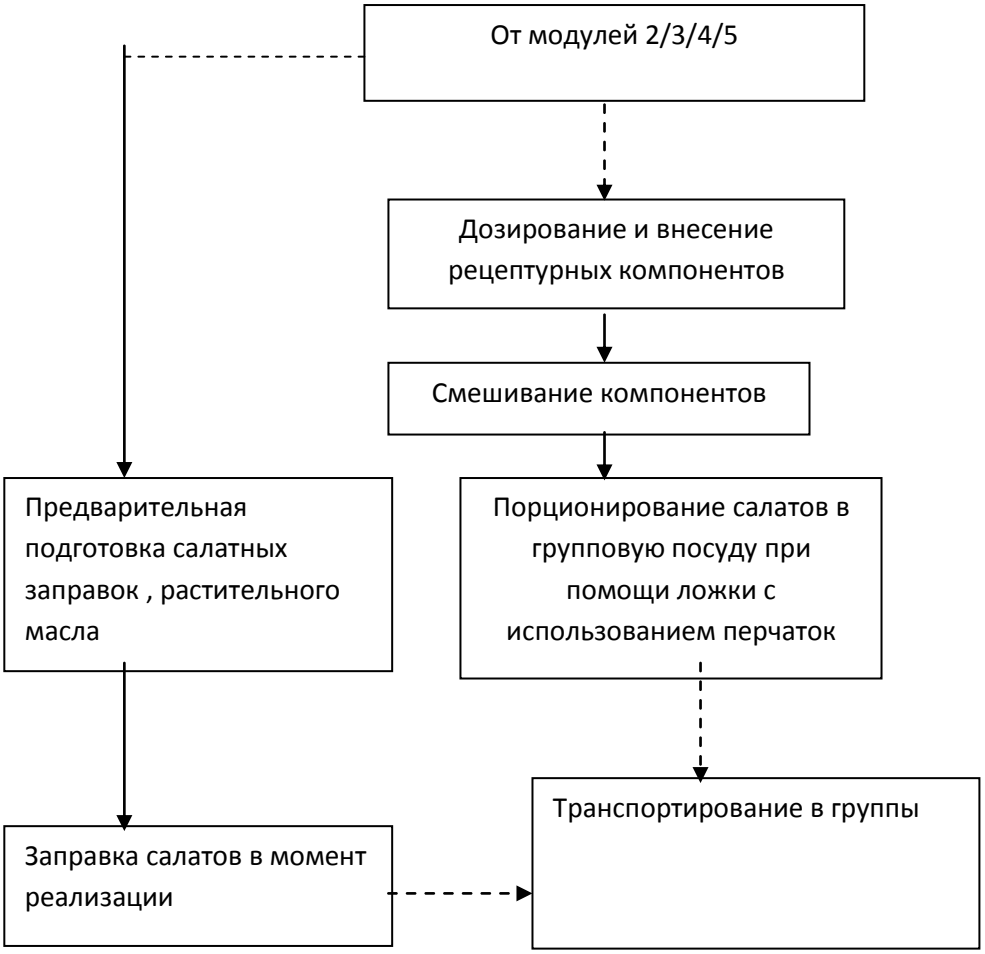
Модуль 6. Тепловая обработка и приготовление сложных блюд – первых, вторых, соусов, третьих и сладких блюд.



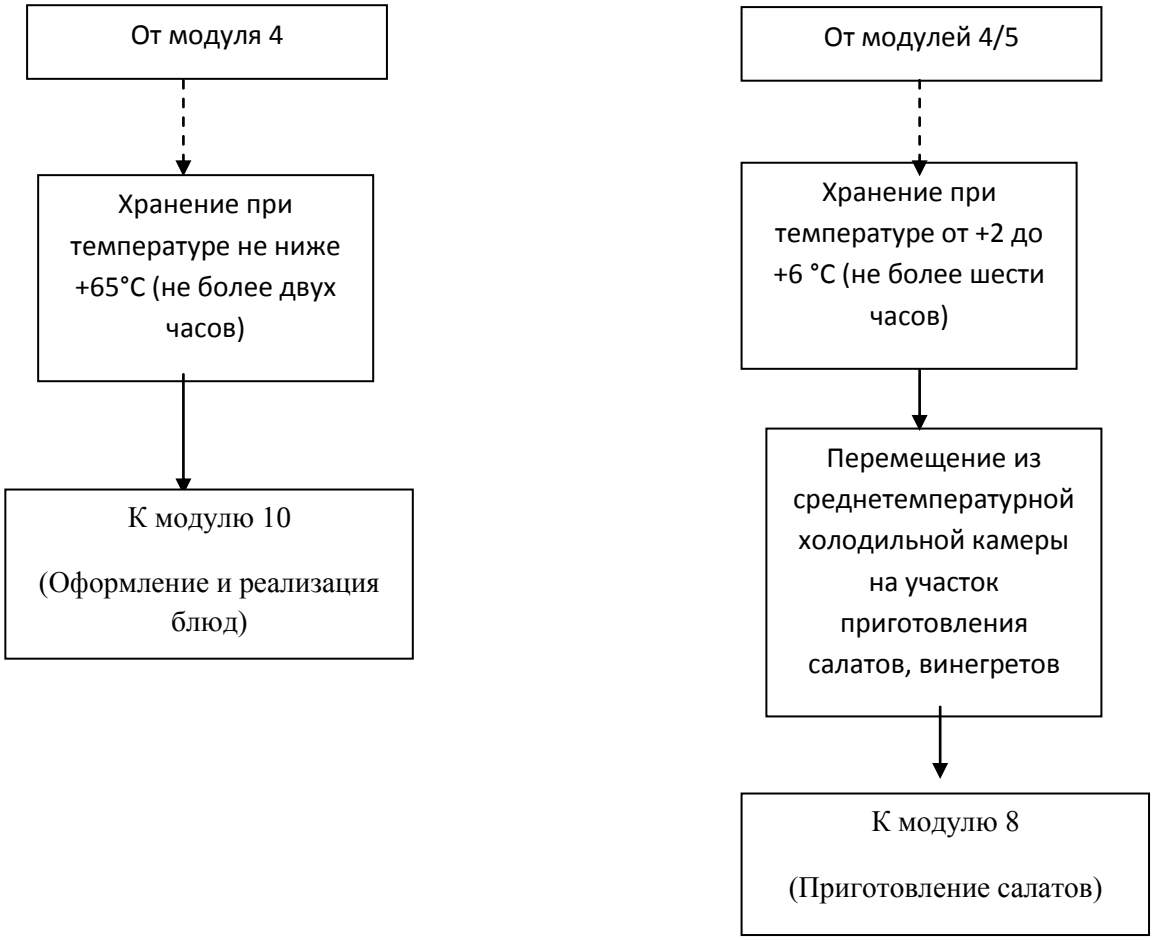
Модуль 7. Выпекание хлебобулочных кондитерских и выпечных изделий.



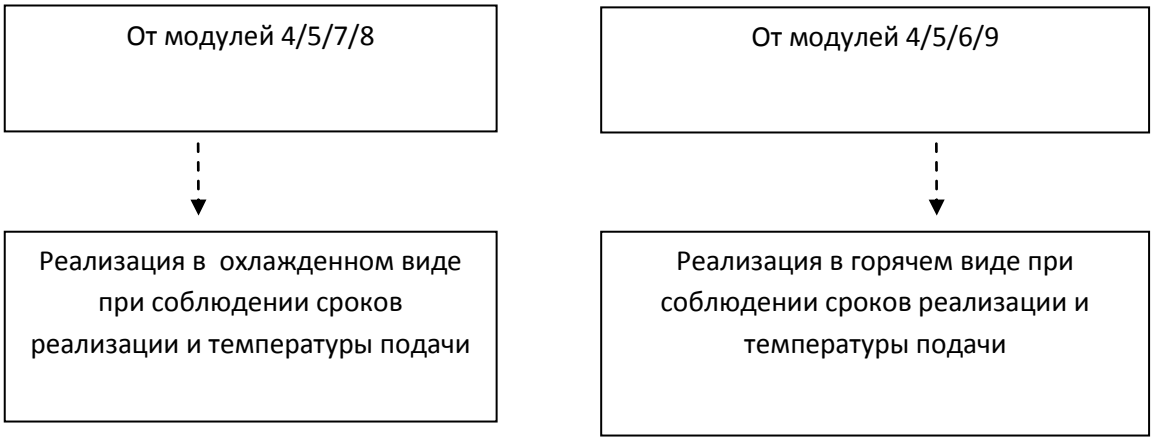
Модуль 8. Приготовление салатов.



Модуль 9. Хранение компонентов для готовых блюд.



Модуль 10. Оформление и реализация блюд



Приложение 3

Общий перечень опасных факторов на производстве и их характеристика

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
Физические опасные факторы			
1	Личные вещи	Пуговицы, серьги, мелкие личные вещи	Нарушение товарного (внешнего) вида продукции. При попадании в готовую продукцию посторонних предметов тяжесть последствий различна и зависит от степени опасности попавшего предмета (например: порезы, кровотечения, сломанные зубы, нарушения дыхания). Тяжесть последствий - от легкой до критической.
2	Осколки стекла	Окна, лампы, настенные часы, очки, бактерицидные лампы. Может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства.	
3	Человеческий фактор	Волосы, ногти, эпителий.	
4	Упаковочный материал, мешок, банка	Скотч, инородные включения в упаковке, часть упаковки бумажной, картонной, пластиковой, полиэтиленовой.	
5	Вспомогательные материалы (пластик)	Тара, совки, ведра.	
6	Элементы технического оснащения (оборудование)	Мелкие части оборудования (гайки, шурупы, болты, винты)	
7	Посторонние предметы (дерево, камни, металл)	Дерево - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (например: паллеты, строительные материалы, инструменты, используемые персоналом). Камни - могут присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (строительные материалы, почва). Металл - может присутствовать в сырье или попасть в продукцию в процессе производства (сколы с оборудования, провода, личные вещи персонала).	
8	Птицы, грызуны, насекомые и отходы их жизнедеятельности	Могут попасть на производственные участки через открытые двери, окна, с сырьем, тарой, упаковочными материалами.	

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
9	Зараженность вредителями хлебных запасов (насекомые, клещи)	Могут попасть вместе с зерном, крупой, мукой при неудовлетворительном входном контроле	
10	Пыль	Является механическим загрязнением и переносчиком сапрофитной микрофлоры (возбудителей порчи, спор плесеней)	
Химические опасные факторы			
1	Остатки моющих и дезинфицирующих средств	«Ника- 2», «Ди-хлор», «Жавель- Таб», «Жавель-Клейд», «Пероксин-плюс»,«Прогресс»,	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств моющих и дезинфицирующих веществ не приводит к острым отравлениям.
2	Пестициды	Гексахлорциклогексан (альфа-, бета-, гамма-изомеры); ДДТ и метаболиты; гептахлор, алдрин. Пестициды - химические средства защиты растений. Определенные пестициды, например ДДТ, имеют тенденцию накапливаться в живых онизмах, вызывая генетические изменения. Допустимый уровень в продуктах : Гексахлорциклогексан (-изомеры) - 01мг/кг, ДДТ и его метаболиты — 0,1мг/кг.	Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств пестицидов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния пестицидов на здоровье человека и его наследственность Потребление продукции с высоким содержанием пестицидов является причиной острых отравлений и гибели людей. *Тяжесть последствий - от легкой до критической*
3	N-нитрозамины	Относятся к сильнейшим из известных канцерогенов, образующихся в результате взаимодействия нитритов со вторичными и третичными аминами. N-нитрозамины способны образовываться из нитритов или нитратов, аминов или других веществ, содержащих аминогруппу. Нитраты с помощью бактерий и ферментов восстанавливаются в нитриты. Нитриты, реагируя с аминами, которые являются промежуточными веществами метаболизма белков, образуют N-нитрозамины По действующим гигиеническим нормативам допустимый уровень суммарного содержания НДМА и НДЭА в зерне не должен превышать 0,015 мг/кг, в мясе и мясных продуктах — 0,002 мг/кг, в рыбе и рыбных продуктах — 0,003 мг/кг.	Канцерогенный эффект проявляется при действии чрезвычайно низких доз — 0,075 мг/кг массы тела. Для предотвращения образования N-нитрозосоединений в онизме человека необходимо снижать содержание нитратов и нитритов в пищевых продуктах. Существенного снижения синтеза нитрозосоединений можно достичь при добавлении к пищевым продуктам аскорбиновой или из аскорбиновой кислоты либо их натриевых солей. Поступление с пищей предельно допустимых остаточных количеств нитрозаминов не приводит к острым отравлениям. В то же время существует опасность через пищевые цепи влияния нитрозаминов на здоровье человека и его наследственность. Потребление продукции с высоким содержанием нитрозаминов является причиной острых отравлений. *Тяжесть последствий - от легкой до критической*

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
4	Многоядерные ароматические углеводороды. антрацен, бензантрацен, фенантрен, флуорен, пирен, бенз(а)пирен, хризен	Являются канцерогенными веществами обнаруживаются в воде, воздухе, табачном и коптильном дыме, пищевых продуктах, выхлопных газах, при неполном сгорании топлива. Канцерогенные углеводороды в пищевые продукты попадают в основном при копчении, а также при термической обработке мяса. Загрязнение почвы бенз(а)пиреном можно считать индикатором общего загрязнения окружающей среды вследствие возрастающего загрязнения воздуха, так как накапливаемый в почве бенз(а)пирен может переходить из корневой системы в растения. Канцерогенные вещества могут загрязнять пищевые продукты и через воду. Другой источник загрязнения продуктов канцерогенными веществами углеводородной природы — упаковочные материалы. Например, канцерогенные вещества могут переходить в молоко из пакетов, покрытых парафином, или в сливочное масло из оберточной бумаги. Допустимые уровни содержания бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах не должны превышать 0,001 мг/кг.	Бенз(а)пирен, попадает в онизм человека продуктами питания, Содержание бенз(а)пирена в зерне, свежих плодах и овощах в значительной степени зависит и от места их произрастания. Содержание канцерогенных углеводородов можно снизить термической обработкой. Нагревание жиров до 220 "С не вызывает образования канцерогенных углеводородов. Мытье плодов и овощей позволяет вместе с пылью удалить до 20 % полициклических аромати- ческих углеводородов.Санитарными правилами и нормами введено нормирование бенз(а)пирена в зерне, в копченых мясных и рыбных продуктах. Не допускается присутствие бенз(а)пирена в продовольственном сырье и пищевых продуктах, предназначенных для детского и диетического питания. Потребление продукции с высоким содержанием *Многоядерных ароматических углеводородов* является причиной острых отравлений *Тяжесть последствий - от легкой до критической*
5	Диоксины	Являются кумулятивными ядами и относятся к группе опасных ксенобиотиков. В органинизм человека диоксины проникают несколькими путями: 90 процентов — с водой и пищей через желудочно-кишечный тракт, остальные 10 процентов — с воздухом и пылью через лёгкие и кожу. Эти вещества циркулируют в крови, откладываясь в жировой ткани и липидах всех без исключения клеток онизма. Допустимая суточная доза диоксинов для человека составляет 10 нг/кг. В основных пищевых продуктах установлен норматив для диоксинов на уровне от 0,75 до 4 нг/кг (в пересчете на жир). В ряде продуктов их содержание не допускается (в пределах обнаружения существующих методов).	Диоксины нарушают функции печени, что сопровождается накоплением в клетках токсических продуктов, нарушением обмена веществ, подавлением функций некоторых систем онизма. Специфическим заболеванием, сопровождающим отравление диоксином, является хлоракне. Оно сопровождается ороговением кожи, нарушением пигментации, изменением порфиринового обмена в онизме, избыточной волосатостью. При небольших поражениях локальные потемнения кожи наблюдаются под глазами и за ушами. При сильных поражениях лицо белого человека становится похожим на лицо негра. Специфические средства профилактики и лечения этого заболевания отсутствуют. Клинические признаки даже острого отравления диоксинами развиваются спустя продолжительное время после контакта с ядом (несколько недель). При отравлениях сначала преобладают симптомы общей интоксикации, после чего присоединяются

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
			симптомы поражения различных онов и тканей (прежде всего печени), могут развиваться отеки. При несмертельных отравлениях лечение проходит в течение 10-25 лет. *Тяжесть последствий - от легкой до критической*
6	**Микотоксины**	Микотоксикозы заболевания, причиной которых являются грибы, накапливающие токсические (ядовитые) вещества в пищевых продуктах. Токсические вещества грибов называются микотоксинами.	
6.1	Меламин3	Сам по себе меламин приводит к образованию камней в мочевом пузыре, в сочетании с циануровой кислотой, которая тоже может присутствовать в порошке меламина, меламин может образовать кристаллы, которые приведут к образованию камней в почках. При этом тормозится вырабатывание мочи, приводя к почечной недостаточности, и в некоторых случаях, к смерти. При определенном стечении обстоятельств, меламин оказывает даже канцерогенное воздействие, что было определено опытами на животных, но чтобы утверждать, что имеется онкологический риск и для человека, доказательств недостаточно.	Признаки острого отравления меламином: раздражительность, возбудимость, кровь в моче, олигурия, анурез, признаки почечной инфекции, высокое кровяное давление. *Тяжесть последствий - от легкой до критической*
6.2.	Охратоксин А	Синтезируется плесневыми грибами рода Aspergillus и Penicillium. Это наиболее опасный для здоровья представитель данной группы токсичных веществ. Заражению охратоксином А продукты питания подвеются гораздо чаще, чем другими видами микотоксинов. Условия для его появления создают заплесневелые продукты. Данным токсином наиболее часто загрязняются крупы и зерновые продукты, хлеб, вино, сушеный виноград, кофе.	Охратоксин А оказывает нефротоксическое, тератогенное, иммунодепрессивное воздействие. Особенно опасен этот вид микотоксинов для детского онизма. *Тяжесть последствий - от легкой до критической*
6.3.	Т-2 токсин	Т-2-токсин продуцируют грибы Fusarium tricinctum, F. roseum, F solani, F. sporotrichioides. Клинические признаки. Заболевание протекает в острой, подострой и хронической формах. При острой форме у свиней появляется угнетение, обильная саливация, возможна рвота Животные лежат на брюхе. В дальнейшем наступает диарея, атаксия. Животные гибнут через 15-20 часов после скармливания им корма, содержащего токсин.	Токсичность заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на онизм человека Тяжесть последствий - от легкой до средней
6.4.	Зеараленон	Продуцируются микроскопическими грибами рода Fusarium. Максимальное токсинообразование наблюдается при культивировании на	Токсичность зеараленона заключается в развитии тяжелого гиперэстрогенизма у домашнего скота и мутагенном действии на

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		зерновых субстратах (рис, пшеница, кукуруза). При этом инкубация проводится в 2 этапа: сначала 2 недели при 22 – 25˚С, а затем 8 недель при 15˚С. При влажности субстрата ниже 25% токсинообразование резко снижается. ПДК зеараленона в зерне, зерновых продуктах, орехах, семенах масличных, жирах, маслах – 1 мг/кг; в продуктах детского и диетического питания его присутствие не допускается.	онизм человека. *Степень тяжести: от легкого до тяжелого*
6.5.	Афлатоксин В1 афлатоксин М1	Пищевое отравление, возникающее при употреблении пищевых продуктов, содержащих *афлатоксины (АТ)*. Главными продуцентами афлатоксинов являются плесневые грибы Aspergillus flavus и Aspergillus parasiticus. Афлатоксины термостабильны и практически не разрушаются при обычной технологической и кулинарной обработке. Афлатоксины выявлены в ряде злаковых культур, а также в бобовых и масличных культурах, зернах какао и кофе, в чае, молоке, мясе и др. С зараженным кормом афлатоксины поступают в онизм животных и их остаточное количество обнаруживается в мясе, молоке, яйцах. Основные меры профилактики афлатоксикозов - правильное хранение зерна, предупреждение плесневения продуктов питания, систематический контроль продуктов и кормов на загрязнение афлатоксинами	Афлатоксины обладают сильным гепатотоксическим и гепатоканцерогенным действием - они вызывают первичный рак печени. *Степень тяжести: от легкого до тяжелого*
6.6.	Патулин	Опасный микотоксин, продуцентами которого являются различные виды микроскопических грибов рода Penicillium u Aspergillus, однако наиболее часто продуцентами патулина выявляют грибы Penicillium patulum u Penicillium expansum. Токсинообразование наблюдается при температуре 21-30˚С. Патулин обнаруживается в яблоках, грушах, и др. косточковых фруктах и ягодах, а так же в соках и пюре. Патулин концентрируется в основном в подгнившей части яблока, в отличие от томатов, где он распределяется равномерно по всей ткани. Цитрусовые и некоторые овощные культуры, такие как картофель, лук, редис, редька, баклажаны, тыква, хрен обладают естественной устойчивостью к заражению грибами, продуцирующими патулин.	Патулин оказывает мутагенное действие на онизм человека и животного – изменение генетической информации, терратогенные – приводящие к появлению уродств и отклонениям в развитии плода, и некротическое действие, вызывая гибель клеток. Он обнаруживается в испорченных фруктах, овощах, ягодах и продуктах их переработки – соках, джемах, компотах. Наиболее часто патулином поражаются яблоки, где содержание токсина может доходить до 17,5 мг/кг. ПДК патулина в фруктовых и овощных соках, пюре не более 0,05 мг/кг, в продуктах детского питания и диетического питания – не допускается. *Степень тяжести: от легкого до тяжелого*
6.7.	Гистамин	Биологически активное вещество, участвующее в регуляции многих функций онизма и являющееся одним из главных факторов в развитии	Спазм гладкой (непроизвольной) мускулатуры в бронхах и кишечнике (это проявляется, соответственно, болями в животе,

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		некоторых патологических состояний – в частности, аллергических реакций. Синтезируется из гистидина – одной из аминокислот, которая является составным компонентом белка	диареей, нарушением дыхания). Выделение из надпочечников «стрессового» гормона адреналина, который повышает артериальное давление и учащает сердцебиение. Усиление выработки пищеварительных соков и секреции слизи в бронхах и носовой полости. Воздействие на сосуды проявляется сужением крупных и расширением мелких кровеносных путей, повышением проницаемости капиллярной сети. Следствие – отек слизистой дыхательных путей, гиперемия кожи, появление на ней папулезной (узелковой) сыпи, падение давления, головная боль. Гистамин в крови в больших количествах может вызвать анафилактический шок, при котором развиваются судороги, потеря сознания, рвота на фоне резкого падения давления. Данное состояние опасно для жизни и требует неотложной помощи. *Степень тяжести: от легкого до тяжелого*
7	**Перекисное и кислотное число**	Показатели окислительной порчи	*Степень тяжести: от легкого до среднего*
8	**Радионуклиды**	Цезий -137 (допустимый уровень - до 160Бк/кг), стронций-90 (допустимый уровень - до 200Бк/кг); Загрязнение радиоактивными веществами происходит от космического излучения, естественных радионуклидов, содержащихся в земле, воде, искусственных радионуклидов (радиоактивные отходы).	Радионуклиды (стронция 90) способны мигрировать по пищевым цепям, накапливаться в онах и тканях, подветь хроническому облучению костный мозг и костную ткань, повышая риск злокачественных новообразований. Заболевания: лейкемия, рак, опухоли, наследственные дефекты. *Степень тяжести зависит от дозы и времени облучения* Облучение может вызвать повреждения от незначительных, не дающих клинической картины, до смертельных
9	**Токсичные элементы**: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть,	**Свинец (**при выработке консервов основным источником поступления свинца является консервная жестяная банка. **мышьяк** (встречается в почве, питьевой воде, применяется в сельском хозяйстве в качестве пестицидов. **кадмий** (встречается в почве, питьевой воде, воздухе, растительной пище, таре. **ртуть** (широко применяется в промышленности, сельском хозяйстве,	В высоких дозах оказывают токсическое действие **Свинец:** токсически действует на 4 системы онов: кроветворную (анемии), нервную (энцефалопатия, снижение умственных способностей и агрессивное поведение), желудочно-кишечную (расстройства), почечную (нефропатии). **Мышьяк: в**ызывает острые и хронические отравления (потеря аппетита и снижение веса, гастро-кишечные расстройства,

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		выделяется при сгорании угля, нефти, естественного процесса испарения из земной коры и океанов.	периферийные неврозы) **Кадмий:** один из самых опасных токсикантов внешней среды. Симптомы - поражение почек и нервной системы с последующим возникновением острых костных болей. Типично нарушение функции легких. **Ртуть:** один из самых опасных и высокотоксичных элементов, обладающий способностью накапливаться в онизме растений, животных и человека, передается по пище-вым цепям. Токсическая опасность ртути выражается во взаимодействии с тканевыми белками, влиянии на наследственность, аккумулируется в мозге, вызывая смерть, паралич, отставание в развитии, нарушение координации движений. Степень тяжести: тяжелая или критическая.
10	**Аллергены**	Симптомы: экзема, конъюктивит, аллергический насморк, астма, бронхиальная астма, опухоль губ и языка, воспаление языка и гортани, образование язв, тошнота, рвота, судорога мускулатуры пищевода, колики, острый гастрит, понос, вздутия, крапивница, оральный синдром, аллергии (ОСА), артрит, повышение температуры.	
		Соевые бобы и продукты из них, ракообразные и продукты из них, рыба и продукты из нее.	Для людей страдающих аллергическими заболеваниями степень тяжести может быть от легкой до критической. Доза - от микрограммов до миллиграммы.
		Глютен	Противопоказан для людей болеющих целиакией. Степень тяжести: тяжелая или критическая.
		Яичные протеины	Как аллерген отмечен овумукоид, содержащийся в яичном белке и куриный альбумин. Степень тяжести может быть от легкой до критической. Дозы от микрограммов до нескольких миллиграммов
		Арахис	Тяжелые случаи и случаи со смертельным исходом, связанных с анафилаксией. Доза измеряется в микрограммах
		Горчица	Степень тяжести легкая. Доза измеряется в миллиграммах
		Сельдерей	Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется в миллиграммах

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		Молочные белки (казеин, бета - лактоглобулин, альфа - лактоглобулин)	Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется в микрограммах
		Белок кунжута, содержаться в семенах кунжута	Степень тяжести легкая. Доза измеряется в миллиграммах
		Люпиновая мука	Используется для выпечки. Степень тяжести от легкой до тяжелой. Доза измеряется от 265 до 1000 мг.
		Мускусный протеин – тропомиозин в моллюсках. Являться частью переработанных продуктов, таких как супы и соусы, а также содержаться в крабовых палочках.	Степень тяжести от легкой до тяжелой.
11	**Загрязнение смазочными материалами**	При обильной смазке возможно загрязнение продукции	Поступление с пищей смазочных материалов, используемых в пищевой промышленности может привести к острым отравлениям.
Биологические опасные факторы			
1	**КМАФАнМ , КОЕ/г.** (мезофильно-аэробные и факультативно-анаэробные микроорганизмы)	Санитарно-показательные м/о, погибают при нагревании до 75°С в течении 90 мин. Источники: сырье, упаковка, вода, персонал; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд, при нарушении зонирования	Пищевые токсикоинфекции. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих живые микроонизмы в большом количестве (не менее 10^4-10^5 КОЕ Х1г).
2	**БГКП (коли-формы) E.coli** (бактерии группы кишечной палочки)	Санитарно-показательные м/о, факультативные анаэробы, грамотрицательные неспорооразующие палочки. Гибнут при 60°С через 10 минут; в кипятке мгновенно; в 1% растворе хлорамина; 1-2% растворе хлорной извести, 1% растворе фенола, 3% растворе лизола – в течени 15-30 минут. Источники: сырье, упаковка, вода, персонал; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд, при нарушении зонирования Являются постоянным обитателем кишечника человека, животных, рыб. Пути передачи – оральный, воздушно-капельный, пылевой.	Пищевые токсикоинфекции, кишечные расстройства, энтерит, менингит, перитонит. Тяжесть последствий - легкая / средней тяжести. Воспалительный процесс желудочно-кишечного тракта после употребления пищевых продуктов, содержащих энтеропатогенные штаммы. Относятся к условно-патогенным. При определенных условиях приобретают патогенные свойства.
3	**Дрожжи**	Одноклеточные организмы. Факультативные анаэробы.	Могут паразитировать в организме человека, вызывая

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		Размножаются почкованием, аскоспорами, базидиоспорами. Источники: сырье животного и растительного происхождения, вода, почва, персонал, грязное оборудование, инвентарь. Хорошо растут в кислой среде. Оптимальная температура роста 20-30°С. Погибают при 60°С в течении 5-10 минут.	интоксикации. Возбудители дрожжевого брожения. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции (закисание).
4	**Плесени**	Многоклеточные нитевидные грибы. Преимущественно аэробы. Размножаются спорами. Устойчивы к высушиванию и нагреванию. Оптимальная температура роста 20-30°С.	Могут паразитировать в организме человека, вызывая интоксикации. Возбудители дрожжевого брожения. Вызывают порчу сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции.
5	**Сульфитредуцирующие клостридии**		
5.1.	**C. perfringens**	Анаэробные палочки. Образуют споры. Устойчивы к температурным воздействиям. Палочки гибнут при кипячении в течении 15 минут, споры – при автоклавировании (при 120°С в течении 30 минут). Источники: сырье и продукция животного происхождения, сырокопченые колбасы, мясные и рыбные продукты в вакуумной упаковке, почва, пыль, вода, домашние и дикие животные.	Вызывают клостридиальные пищевые токсико-инфекции, пищевые отравления с интенсивными спазмами желудка и диареей. Симптомы проявляются спустя 8-22 ч после заражения. В редких случаях инфицирование приводит к некротическому энтериту. Смертность от некротического энтерита в результате отравления вызвана некрозом кишечника. Инфекционная доза, как правило, превышает 10^8 вегетативных клеток. Токсинообразование связано с процессом споруляции бактерий в желудочно-кишечном тракте.
5.2.	**Clostridium botulinum (ботулизм)**	Спорообразующие строгие анаэробы. Споры очень устойчивы к воздействию факторов внешней среды, высокоустойчивы к замораживанию. При pH среды 4,5 и несколько ниже развитие спор прекращается, что широко используется в консервном производстве при выборе режима стерилизации. Погибают при температуре 100 °С в течение 5—6 ч, споры при кипячении в течение 3-5 часов. Токсин ботулизма разрушается при нагревании до 100°С в течение 10-20 мин. Источники: консервированные продукты без предварительной тепловой обработки, растительные консервы с низкой кислотностью, сырокопченые окорока, мясные и рыбные слабосоленые вяленые и копченые продукты. В пищевые продукты возбудитель ботулизма попадает разными путями:	Ботулизм возникает под действием нейротоксина, вырабатываемого возбудителем. Этот экзотоксин ядовит: смертельной дозой для человека является 0,35 мг сухого токсина. В целях профилактики ботулизма всем здоровым людям, потреблявшим подозрительный продукт, вводят внутримышечно сыворотку каждого из этих типов. Ранние симптомы этой болезни типичны для желудочно-кишечных заболеваний и включают недомогание, общую слабость, головную боль, тошноту, рвоту, понос. Через несколько часов начинают преобладать нервно-паралитические явления, расстройство зрения. Далее наступает паралич мягкого неба, языка, глотки, гортани, нарушается акт жевания и глотания, появляется расстройство речи и др. Смерть

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		мясо может обсеменяться при убое и разделке туши; обсеменение рыбы может происходить через наружные покровы при их повреждении в процессе ловли или через кишечник; продукты растительного происхождения обсеменяются спорами клостридии через почву.	наступает обычно от дыхательной недостаточности при ясном сознании. Летальность составляет в среднем 20 %. При отсутствии лечения смертность может достичь 67 %. Симптомы болезни появляются через 2 ч. **Степень тяжести: от тяжелого до летального исхода**
6.	**B.cereus (сенная палочка)**	Факультативные анаэробы, образуют споры, условно патогенный м/о. В сырье допускается не более 100 клеток/г, в консервах присутствие Bacillus cereus не допускается. Источники: сырье животного и растительного происходения, воздух, вода, персонал, грязное оборудование и инвентарь. Погибают при нагревании до 105-125°С в течение 10 минут.	Пищевые токсикоинфекции, возникают в случаях, когда живые микроорганизмы вследствие нарушений при приготовлении, хранении и реализации пищевых продуктов, попав в них, начинают интенсивно размножаться и при приеме пищи попадают в организм человека в больших количествах. Инкубационный период у больного колеблется от 3-4 до 10-16 ч. Болезнь возникает внезапно, сопровождается рвотой и острой диареей. **Степень тяжести: от легкого до тяжелого**
7.	**Pseudomonas aeruginosa (синегнойная палочка)**	Условно-патогенные м/о. Устойчивы к окружающей среде, диапазону температур (4-42°С), антимикроным препаратам. Источники: сырье растительного происхождения (овощи, зелень), вода, почва, персонал, нарушение правил санитарии, недостаточная дезинфекция инвентаря и оборудования. Погибают при нагревании до 70°С.	Поражение кожи, мочевыводящих путей, коньюктивиты, острые отиты, поражения ЖКТ. Обнаружение в объектах окружающей среды сигнализирует одновременно об эпидемическом (как патоген) и санитарном (как индикатор биологического загрязнения) неблагополучии. **Степень тяжести: от легкого до тяжелого**
8.	**Бактерии рода Enterococcus (энтерококки)**	Санитарно-показательные м/о, характеризуются невысокой патогенностью. Источники: сырье животного происхождения, недостаточность термической обработки, персонал, домашние и дикие животные. Энтерококки постоянно обитают в кишечнике человека, в количественном отношении их меньше, чем кишечных палочек. Устойчивы к внешней среде, высушиванию, свету, низкой температуре. Чувствительны к консервантам, соли и тепловой обработке.	Пищевые токсикоинфекции, кишечные дисактериозы, урогенитальные, респираторные, гнойно-воспалительные заболевания. **Тяжесть последствий: от легкой до средней тяжести**
9	B. subtilis B.polymyxa	Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микроонизмы. Показатель пищевой стерильности консервов	Пищевые токсикоинфекции. **Тяжесть последствий: от легкой до средней тяжести**

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
10.	**Salmonella (сальмонеллы)**	Факультативные анаэробы, подвижные палочки, не образующие спор и капсул. Три основные группы: брюшные, паратифозные, возбудители пищевых токсикоинфекций. Источники: сырье животного происхождения – сырые и прошедшие недостаточную термообработку яйца, молоко, мясо; нарушение зонирования; нарушение товарного соседства; персонал; дикие и домашние животные, птицы, особенно водоплавающие. Возбудители сальмонеллезов выделяются в окружающую среду с калом, мочой, слюной, носовой слизью. Пищевые продукты могут заражаться и мухами. Наибольшую эпидемическую опасность представляют крупный рогатый скот, свиньи, грызуны, домашняя птица, особенно утки и гуси. Сальмонеллы имеют высокую степень патогенности в незначительной дозе, активно размножаются, подавляя защитные силы организма. устойчивы к низким температурам, внешней среде, большой концентрации хлорида натрия и кислот, копчению. Выживают в воде и на различных предметах при комнатной температуре до 45—90 дней. Сравнительно долго могут находиться в жизнедеятельном состоянии в пищевых продуктах: в соленом мясе 2-3 мес, в молоке 2- 40 дней, в кефире от 40 дней до 10 мес, в сливочном масле 90 дней, в куриных яйцах до 3 недель, на фруктах и ягодах 1-2 недели. Погибают при температуре 60 °С через 1 ч, при 70 °С - через 15 мин, а при 100 °С - мгновенно.	Гастроинтестинальная форма: 80-90% случаев. Повышение температуры до 38-40^{o}С, тошнота, рвота, жидкий стул, боли в животе и т.д. Тифоподобная форма начинается с острого гастроэнтерита и переходит в тифоподобную форму. Гриппоподобная форма характеризуется симптомами поражения органов дыхания и диагностируется как кишечный грипп. Септическая форма протекает в виде септицемии или септикопиемии: эндокардиты, пневмонии, абсцессы, артриты и т.д. **Тяжесть последствий: средней тяжести.** Холероподобная форма встречается редко и протекает почти со всеми признаками холеры: профузный понос, высокая температура, изнуряющая рвота, резкое истощение, судороги. Смерть наступает из-за упадка сердечной деятельности и отека легких. У взрослых токсикоинфекция чаще наблюдается в желудочно-кишечной форме, начинается остро, с озноба, повышения температуры тела до 38—40 °С, появления общей слабости, головной боли, головокружения, ломоты, боли в суставах, боли в животе, затем присоединяется понос. Тяжесть заболевания различна — от легких случаев до очень тяжелых, со смертельным исходом. Продолжительность заболевания 1—2, реже — 4—5 суток. **Тяжесть последствий: тяжелая.**
11.	**Бактерии рода Proteus**	Условно-патогенные бактерии, факультативные аэробы. Участвуют в процессах аэробного гнилостного распада. Широко распространены в почве, воде, пищевых продуктах, обнаруживаются и в кишечнике человека. Источники: нарушение сроков и режима хранения сырья животного и растительного происхождения, нарушение правил санитарии и утилизации отходов, персонал, домашние и дикие животные. Подвижны, аспорогенны, устойчивы к высыханию и высокой	Расстройства ЖКТ, пищевые токсикоинфекции, гнойно-воспалительные заболевания мочеполовой системы, сепсис, инфекция желчных путей, коньюктивиты, пневмонии, гнойные поражения ран и ожогов. Характерны схваткообразные боли в животе, рвота, стул жидкий, нередко с примесью крови. Продолжительность болезни 2-5 суток. **Тяжесть последствий: тяжелая.**

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		концентрации хлорида натрия, многим антибиотикам, выдерживают нагревание до 65 °С в течение 30 мин. Погибают при 80°С в течение 5 минут.	
12.	Vibrioparahaemolyticus (V. parahaemolyticus)	Возбудитель пищевых токсикоинфекций, обусловленных употреблением морской рыбы и других продуктов моря.	Заболевание, вызываемое вибрионом, приводит к развитию гастроэнтерита. Болезнь сопровождается острыми болями в животе, поносом, тошнотой, рвотой.
13	**Yersinia entherocolitica (иерсини)**	Представители семейства энтеробактерий. Факультативные анаэробы. Источники: сырье растительного и животного происхождения: молоко, мясо, овощи, фрукты; вода; персонал; грызуны; нарушение сроков и условий хранения. Часто обнаруживается в окружающей среде; в смывах с поверхности овощей, а также в смывах с контейнеров, стеллажей в овощехранилищах, с молочных фляг. Устойчивы к большим концентрациям хлорида натрия. Чувствительны к прямой солнечной радиации, высыханию, кислой среде. Погибают при 100°С мгновенно, при 50-60°С в течении 30 минут.	Острые инфекционные заболевания: чума, псевдотуберкулез, кишечный иерсиниоз. Инкубационный период длится от нескольких часов до 2—7 суток. Заболевание характеризуется поражением желудочно-кишечного тракта в виде гастроэнтероколита, острого аппендицита; часто проявляется поражением печени, полиартритом, поражением кожи, шейных и других лимфатических узлов. **Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого**
14.	**Staphylococcus aureus Стафилококковые энтеротоксины**	Факультативные анаэробы, относятся к патогенным м/о, мезофиллы, спор и капсул не образуют. Источники: сырье животного происхождения: яйца, молоко, творог, сыр и пр.; нарушение зонирования; персонал; воздух; дикие и домашние животные. Устойчив к высоким и низким температурам, кислотам и щелочам, хлору, не инактивируется при нагревании до 100 °С в течение 30 мин. Окончательно разрушается лишь через 2,5—3 ч кипячения или через 20 мин при 120 "С, переносит нагревание при 80°С в течение 10 мин. Задерживают развитие и размножение микроба высокие концентрации хлорида натрия (более 12 %) и сахара (более 60 %). При pH 4,5 и ниже рост его прекращается. Скорость продуцирования зависит от вида продукта, условий хранения и колеблется в значительных пределах.	Пищевые токсикоинфекции и интоксикации, сепсис. Инкубационный период 2—6 ч. Наблюдаются тошнота, многократная рвота, резкие схваткообразные боли в животе и др. **Тяжесть последствий: средняя**
15.	**Бактерии из рода Shigella (палочки Григорьева—Шига,**	Факультативные анаэробы, не образуют спор. Устойчивы к высушиванию, низким температурам, антибиотикам. Источники: больной дизентерией, бактерионоситель, вода, грязное	Гастроэнтериты, септицимия, порезы, коллапс и бактериальная дизентерия. Дизентерия — инфекционное заболевание, характеризующееся

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
	Флекснера, Зонне и др.).	оборудование и инвентарь. Некоторые дизентерийные бактерии, могут размножаться и на пищевых продуктах. При употреблении таких продуктов, содержащих большое количество бактерий, заболевание протекает не типично для дизентерии, а как острое кишечное заболевание, сходное с пищевыми токсикоинфекциями. Пути передачи возбудителей — бытовой, пищевой и водный. Погибают при нагревании до 60 °С через 30 мин., при 100°С мгновенно, под воздействием солненых лучей, при обработке дез.средствами.	поражением толстого кишечника и интоксикацией организма (слабость, недомогание, головная боль, повышенная температура, понос, тошнота, иногда рвота). Инкубационный период составляет 2—7 дней. Выздоровевшие длительное время могут быть бактерионосителями. За переболевшими и устанавливаются диспансерное наблюдение и врачебный контроль. Больные дизентерией и бактерионосители не допускаются к работе на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания и торговли. **Тяжесть последствий: от легкого до тяжелого**
16.	**Вирусный гепатит**	Возбудитель болезни — вирус. Существуют три вида вируса: один вызывает гепатит А (болезнь Боткина), другой — гепатит В (сывороточный гепатит) и третий — гепатит С. При гепатите А заражение происходит через загрязненные испражнениями больных людей, пищевые продукты, воду. Вирусы гепатита находятся в организме человека от 18 до 100 дней и более в зависимости от формы вирусного гепатита. Вирус гепатита А от 10 до 50 дней (в среднем 30 дней). Загрязнение вирусами пищевых продуктов возможно при их обработке, приготовлении, хранении и реализации. Устойчивы к факторам окружающей среды, выдерживают нагревание до 100°С в течение 5 мин, хорошо переносят высушивание и низкие температуры. В воде сохраняются от 3-х до 10 мес.	Заболевание начинается с ощущения слабости, быстрой утомляемости. Отмечается снижение аппетита, ощущение горечи во рту, отрыжка, боли в животе, иногда рвота, кашель, насморк, головная боль, боли в мышцах и суставах, повышается температура тела, моча по цвету становится темной, а испражнения — серо-белыми. В дальнейшем кожа и склера глаз окрашиваются в желтый цвет с оранжевым оттенком. Иногда течение болезни происходит без желтухи, с небольшим ухудшением общего состояния. Возможны осложнения болезни, вплоть до цирроза печени. **Тяжесть последствий: от легкой до тяжелой**
17.	**Туберкулез**	Человек восприимчив к возбудителю двух типов — человеческого и реже бычьего. Заражение возбудителем первого типа чаще всего происходит через дыхательные пути, и редко второго — через зараженные сырое молоко, мясо, яйца от больных туберкулезом Длительное время могут сохраняться жизнеспособными в высохшей мокроте до 1,5 лет, в воде – более года, в пищевых продуктах: в кисло-молочных — до 20 дней, сыре — до 2 мес., масле — до 3 мес., в замороженном мясе — до года. В жидкой среде туберкулезная палочка погибает при 60 °С через 20 мин, при 70 "С — через несколько минут, а при 100 °С — в течение 10 с.	Туберкулез — инфекционное заболевание человека, домашних и диких животных. Туберкулезная палочка может вызывать поражение не только органов дыхания, но и кишечника, мочеполовых органов, надпочечников, кожи, костей, суставов и др. Из всех разновидностей туберкулеза чаще встречается туберкулез легких (чахотка). Больные туберкулезом не допускаются к работе с пищевыми продуктами. Законодательством предусматривается флюорографическое обследование состояния здоровья лиц при поступлении на работу и последующее ежегодное систематическое обследование их в процессе работы, связанной с

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
			производством и реализацией пищевых продуктов. **Тяжесть последствий: от средней до тяжелой**
18	**Angiostrongyluscantonensls (гельминтозы)**	Профилактика вышеперечисленных гельминтозов состоит прежде всего в строгом соблюдении санитарного режима на пищевых объектах, правил личной гигиены. Поступающие на работу должны обязательно обследоваться на наличие глистных заболеваний, затем ежегодно. Лица, зараженные острицами и карликовым цепнем, отстраняются от работы до полного их излечения. При заражении другими гельминтами они направляются на лечение без отрыва от работы.	
18.1.	***Аскаридоз***	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая аскаридами. Единственным источником возбудителей аскаридоза является больной человек. Человек заражается аскаридозом при проглатывании созревших яиц, находящихся на грязных руках, невымытых или плохо вымытых овощах и ягодах, выращенных на почве, загрязненной или удобренной необезвреженными фекалиями. Пищевые продукты могут загрязняться яйцами аскарид при мытье посуды, овощей, фруктов загрязненной водой.	Весь цикл развития, с момента заглатывания инвазионной формы до появления яиц паразита, продолжается около 3 мес. **Тяжесть последствий: от легкой до средней**
18.2	***Трихоцефалез***	Инвазионная болезнь из группы нематодозов, вызываемая власоглавом, паразитирующем в толстом кишечнике человека, чаще в слепой кишке. Заражение происходит так же, как и при аскаридозе, широко распространен в тропиках и субтропиках, особенно часто болеют дети из бедных слоев населения	Цикл развития паразитов до 3-х месяцев. Длительность паразитирования — до 5 лет. Личинки власоглава в кровь не проникают. **Тяжесть последствий: от легкой до средней**
18.3.	***Энтеробиоз***	Глистное заболевание, вызываемое острицами. Человек может заразиться энтеробиозом непосредственно от больного человека, так как яйца возбудителя попадают во внешнюю среду уже созревшими и способны при внедрении в онизм развиваться в половозрелые особи.	Расчесывая кожу, на которой имеются яйца остриц, больной загрязняет ими руки. Яйца попадают и на постельное белье. При уборке они могут оказаться в воздухе, осесть на окружающие предметы, пищевые продукты, слизистые оболочки полости рта и носа. **Тяжесть последствий: от легкой до средней**
18.4	***Описторхоз***	Заболевание из группы трематодозов, вызванное кошачьей двуусткой. Это мелкий плоский гельминт длиной 4—13 мм. В половозрелой стадии паразитирует в желчных ходах печени, желчном пузыре и протоках поджелудочной железы у человека, кошек, собак, пушных зверей. Заражение человека происходит только при употреблении в пищу сырой мороженой, слабопросоленной или недостаточно проваренной или прожаренной рыбы. При употреблении инвазированной рыбы личинки	Для предупреждения описторхоза рыбу следует употреблять в пищу только хорошо проваренной в течение 20—25 мин при температуре внутри куска 75—80 °С. Замораживание при -18 °С приводит к гибели личинок на 4—5-й день. При посоле рыба обезвреживается через 10—25 дней. Если в рыбе обнаружены живые личинки, следует руководствоваться СанПиН 15—6/44. Профилактика описторхоза аналогична профилактике

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		через желчные пути и протоки поджелудочной железы проникают в органы, где превращаются во взрослых гельминтов, вызывая тяжелое заболевание.	дифиллоботриоза. При описторхозе поражают протоки желчного пузыря и поджелудочной железы, возникают боли в подложечной области, правом подреберье, иногда в мышцах и суставах, лихорадка, головокружение, тошнота, в ряде случаев рвота. Заболевание обычно протекает по типу хронического с периодическими осложнениями. **Тяжесть последствий: от средней до тяжелой**
19.	**Бактерии семейства Enterobacteriaceae**	Обширная группа грамотрицательных палочек, аэробы или факультативные анаэробы, не образуют спор. Семейство объединяет 30 родов. Распространены повсеместно. Источники: сырье и упаковочные материалы; вода; загрязнение при хранении сырья, посуды, инвентаря, при подаче блюд; грязное оборудование и инвентарь; персонал: воздух; нарушение зонирования.	Желудочно-кишечные заболевания, инфекции дыхательных путей, раневые инфекции.
20.	**Listeria monocytogenes возбудительли стериоза**	Факультативно-анаэробные бактерии, образующие эндотоксин. Способны сохранять жизнеспособность и размножаться в широком диапазоне температур и pH, выдерживать замораживание, высушивание, присутствие соли (10-20%) и фенольных соединений коптильного дыма. Размножаются при 1 от 3°С и выше. Нагревание до 75°С приводит к гибели через 45 минут. Чувствительны к широко применяемым дезинфектантам. Источники: сырье животного происхождения: мясо, рыба, молоко; недостаточность термической обработки; нарушение правил санитарии; вода, персонал; дикие и домашние животные.	Ангина, конъюктивит, сепсис, менингоэнцефалит. У беременных вызывают выкидыши, поражение лимфатических узлов, заболевания нервной системы, печени, селезенки. У новорожденных в результате внутриутробного заражения плода развивается септический гранулематоз.
21.	**Brucella (бруцеллы)**	Внутриклеточные паразиты человека и животных. Бактерии, не образуют спор и капсул. Устойчивы к низким температурам. Чувствительны к нагреванию и антибиотикам, погибают при пастеризации, кипячении. Источники: сырье животного происхождения: молоко и молочные продукты, мясо.	Бруцеллез животных и человека с поражением печени, селезенки, костного мозга, лимфатических узлов.
22.	**Clostridium tetani (столбняк)**	Спорообразующие строгие анаэробы, устойчивы к неблагоприятным воздействиям, продуцируют сильный столбнячный экзотоксин. Источники: почва, пыль, вода, животные.	Бациллы, попадающие в организм через раны, царапины и т.п. вызывают столбняк – острое инфекционное заболевание человека и животных, характеризующееся резким судорожным сокращением всех мышц.

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
23.	**Простейшие**	Многочисленная и разнородная группа одноклеточных животных. Разделяются на свободноживущие и паразитирующие. Есть виды, патогенные для человека. При неблагоприятных условиях образуют цисты, устойчивые к факторам повреждения. Условия прорастания 20-25°С. Погибают при кипячении. Источники: сырье животного происхождения; вода; почва; персонал; домашние и дикие животные.	Малярия, амебиаз, токсоплазмоз, кокцидоз, лямблиоз, трихомоноз, трипаносомоз и др.
24.	**Vibrio (вибрионы)**	Факультативные анаэробы, представляющие собой подвижные изогнутые палочки. На пищевых продуктах вибрионы выживают 2-5 дней, на помидорах и арбузах при солнечном свете - 8 ч. Вибрионы мгновенно погибают при кипячении, при температуре 50° С - в течение 30 мин. Быстро погибают под воздействием различных дезинфицирующих средств. Очень чувствительны к кислотам. Источники: сырье растительного и животного происхождения: овощи, фрукты, ягоды, морские пищевые продукты; вода; персонал.	Холера, острый гастроэнтероколит. Колонизируют тонкий кишечник и приводят к нарушению водносолевого обмена и обезвоживанию организма.
25.	**Campilobakter (кампилобактерии)**	Относятся к энтеральным патогенам, спирально извитые аспорогенныебескапсульные анаэробные бактерии. Требуют для роста пониженной концентрации кислорода и повышенной концентрации углекислого газа. Могут сохраняться в замороженных тушах животных несколько месяцев. Погибают при нагревании выше 60° С через 1 минуту. Источники: сырье животного происхождения: молоко, мясопродукты; вода; персонал; дикие и домашние животные.	Вызывают кампилобактериоз - инфекционное заболевание животных и человека, характеризующееся поражением ЖКТ, развитием артрита, септического тромбофлебита и др.
26.	**Mycobacterium (микобактерии)**	Род бактерий, включающий в себя облигатно-патогенные, условно-патогенные и непатогенные для животных и человека виды бактерий. Температура роста от 20 до 37°С. Кислотоустойчивы. Источники: сырье животного происхождения: мясные продукты; персонал; дикие и домашние животные; почва; вода.	Туберкулез и сходные с ним заболевания легких, проказу, заболевания лимфатических узлов, мочеполовой системы и кожи.
27.	**Leptospira (лептоспира)**	Род бактерий из отряда спирохет, Патогенные лептоспиры способны долгое время выживать в воде. Чувствительны к высыханию, солнечному свету, дезинфектантам, пенициллиновым препаратам, погибают при нагревании свыше 30°С.	Лептоспироз - инфекционное заболевание животных, птиц и человека.

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
		Источники: сырье животного происхождения: мясные и молочные продукты; домашние животные; грызуны; почва; вода.	
28.	**Francisellatularensis (возбудитель туляремии)**	Кокковый микроорганизм. Аэроб. Спор не образует. Устойчив во внешней среде. Малоустойчив к высоким температурам (при 60° С гибнет через 5-10 мин, при 100° С - в течение 1-2 мин), высушиванию, УФ лучам, дез. средствам (растворы лизола, хлорамина, хлорная известь убивают его за 3 - 5 мин.) Источники: грызуны.	Патогенны для животных. Болеют грызуны, пушные звери, с/х животные. У людей вызывают стойкие аллергические реакции, поражение лимфоузлов, печени, селезенки.
29.	**Bacillusantracis (возбудитель сибирской язвы)**	Бактерии, образующие споры и капсулы. Температура роста от 0 до +75°С. Вегетативные клетки погибают при кипячении моментально, при нагревании до 65° С - через минуту. В условиях внешней среды споры сохраняют вирулентную способность в течение 50 и более лет. Источники: сырье животного и растительного происхождения; почва; вода; воздух.	Сибирская язва у животных и человека - заболевание, представляющее большую опасность и влекущее за собой комплекс сложных и дорогостоящих ветеринарно-санитарных мероприятий
30.	**Грипп птицы**	Возбудитель - РНК-содержащий вирус. Устойчив во внешней среде. Возможны два пути заражения человека: воздушно-капельный и через пищеварительный тракт в результате употребления в пищу мяса зараженной птицы без надлежащей термической обработки. Источники: прямой контакт с больной домашней и дикой птицей, транспорт, персонал, оборудование	Остро протекающее, высококонтагиозное опасное инфекционное заболевание. Болеют домашние и дикие птицы, а также человек. Симптомы болезни идентичны обычному гриппу - жар, недомогание, больное горло и кашель. В некоторых случаях у человека может развиться коньюктивит. Опасен вирус тем, что он очень быстро может привести к пневмонии, а также давать осложнения на сердце и печень.
31.	**Свиной грипп**	Возбудитель — вирус под общим названием «вирус свиного гриппа», вызывается штаммами H1N1, H1N2, H2N3: Мутагенен. Погибает при t обработки 70°С. Распространен среди домашних свиней. Передается через прямой контакт и воздушно-капельным путем. Источники: сырье животного происхождения: свинина, продукция из свиного сырья без достаточной термической обработки; персонал.	Вызывает у человека симптомы типичные для гриппа и ОРВИ.
32.	**Возбудитель чумы КРС**	Фильтрующийся РНК-содержащий вирус. Вызывают чуму КРС - острое септическое заболевание. Источники: сырье животного происхождения; персонал.	Воспалительно-некротическое поражение слизистых оболочек.
33.	**Bacillussubtilis**	Споры сохраняют жизнеспособность при охлаждении до -40°С и при	Пищевые токсикоинфекции

№	Название опасности	Краткая характеристика/источник	Степень опасности. Тяжесть последствий
	(возбудитель «картофельной болезни» хлеба)	нагреве до 102°С. При благоприятных условиях (тепло, влага) бациллы развиваются в хлебе после выпечки, вызывая резкое ухудшение его органолептических характеристик. Источники: сырье животного и растительного происхождения; воздух; вода; почва; персонал: грязное оборудование и инвентарь.	
34	**ГМО Генетически модифицированные организмы**	Это организмы, в генетический аппарат (геном) которых искусственно вставлен ген/ гены другого организма с заданными свойствами. Генетическая модификация может давать растению целый ряд новых признаков (устойчивость к болезням, насекомым - вредителям, гербицидам) Источники: сырье растительного происхождения: соевые продукты, томаты, кукуруза, рапс, хлопок, рис, картофель, фрукты, горчица, сахарная свекла.	Побочные качества селективного гена могут рассматриваться как нежелательные, могут проявляться в аллергических реакциях, угнетении иммунитета, токсичности, мутагенности, непредсказуемых отдаленных последствиях

Приложение 4

ОПЕРАЦИОННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ОИ 001 «Приемка и хранение сырья и материалов»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Приемка продукции – процесс проверки соответствия продукции требованиям, установленным в нормативных стандартах, технических условиях.
Хранение продукции– это комплекс мероприятий по сохранению **продукции** до реализации.
Сырье - это продукция претерпевшая воздействие человека и предназначенная для дальнейшей технологической обработки.
Материалы - упаковка, инвентарь.
ОКК – отдел контроля качества

ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Материалы, изделия, сырьё спакетированные на плоских и в ящичных поддонах, можно хранить на полочных стеллажах.
- Мелкоштучные изделия неправильной формы и без упаковки можно хранить в полочно-клеточных стеллажах с укладкой в ящичные поддоны и без них.
- Материалы и изделия, имеющие одинаковые размеры единицы или упаковочного места, размещают на плоском поддоне горизонтальными рядами. Необходимо, чтобы стыковые места нижнего ряда по возможности перекрывались местами верхнего ряда.
- При штабельном хранении грузов в ящичных поддонах высота укладки не должна выходить за верхний обрез поддона, должна обеспечивать сохранность тары и изделий от повреждений.
- Высота пакетов, предназначенных для хранения в стеллажах, должна обеспечивать свободную установку в межполочное пространство.
- Участок приемки должен быть полностью освобожден от продукции и транспортной тары предыдущей поставки, мусора и любых посторонних предметов.
- Заведующий складом (кладовщик) ежедневно должен проверять:
  - температуру и влажность в помещении склада и фиксировать ее записью в журнале «регистрации параметров микроклимата в производственных, складских помещениях и холодильного оборудования".
  - правильность складирования в стеллажах и штабелях; исправность эл. сети, водопровода, отопления, канализации, вентиляционных установок, наружных водостоков.
  - отсутствие течи в крыше, состояние остекленения на окнах.
- Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) на предприятии общественного питания запрещается принимать:
  - продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
  - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
  - рыбу, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
  - непотрошеную птицу ;
  - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
  - консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
  - крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;

- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- продукцию домашнего изготовления.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Перед началом приемки работник складской зоны (заведующий складом или лицо, уполномоченное вести приемку (далее приемщик) получает в отделе снабжения копию соответствующей закупочной накладной.
- Доставленную продукцию разрешается выгружать в зону приемки только при наличии обязательных сопроводительных документов.
- Кладовщик:
  - получает сопроводительные документы у экспедитора, доставившего груз; проверяет наличие и правильное заполнение товарно-транспортной накладной, которую представляет экспедитор груза, сверяет количество мест, указанных в накладной и фактически доставленное на склад.
  - проверяет соответствие маркировки на первичной и вторичной упаковке, указанной в документах.
  - производит визуальный осмотр груза и делает отметку в товарно-транспортной накладной, если не обнаружены видимые повреждения транспортной упаковки и груз подлежит приемке. Тара и упаковка пищевых продуктов должны быть прочными, чистыми, сухими, без постороннего запаха и нарушения целостности.
  - делает регистрационные записи на каждое наименование полученного товара в «Журнале бракеража скоропортящейся пищевой продукции»

Загрузку пищевых продуктов в складские помещения, охлаждаемые камеры, производят партиями, в целях более четкого соблюдения сроков их хранения и контроля качества.

ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

- Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативно-технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции указанной на упаковке производителя
- При хранении пищевых продуктов должны строго соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Продукты, имеющие специфический запах (рыба, специи и т.п.), должны храниться отдельно от продуктов, воспринимающих запахи.
- Запрещается складирование пищевых продуктов вблизи водопроводных и канализационных труб, приборов отопления (не менее 0,5 метра), вне складских помещений, а также складирование незатаренной продукции непосредственно на полу (не менее 14 см от пола).
- Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях и т.п. должны храниться на стеллажах, поддонах, подтоварниках.
- Запрещается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами, хранение испорченных или подозрительных по качеству пищевых продуктов вместе с доброкачественными, а также хранение в складских помещениях для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. На складе хранения сырья не допускается хранение любых веществ и материалов, в том числе моющих и дезинфицирующих средств
- Хранение сыпучих продуктов должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях, не зараженных амбарными вредителями, с относительной

влажностью воздуха не более 75%.

- Сыпучие продукты хранят в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 50 см от стен, с разрывом между штабелями не менее 75 см.
- Соль поваренная пищевая хранится изолированно от других продуктов. Гарантийный срок хранения йодированной соли - 6 месяцев с момента выработки. По истечении указанного срока соль реализуется как обычная пищевая.
- Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках. Мясо допускается к приемке только при наличии ветеринарного клейма и документа, свидетельствующего об осмотре и заключении ветнадзора. Категорически запрещается принимать условно годное мясо.
- Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.
- Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.
- Сметану, творог хранят в таре поставщика .
- Масло сливочное хранят в таре производителя.
- Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера. Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.
- Готовые мясопродукты(колбасы, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.
- Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях.
- Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.
- Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.
- Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1 %-ного раствора уксусной кислоты.
- Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении или помещенными в светонепроницаемую упаковку; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в таре производителя или поставшика, при температуре не выше 4 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.
- Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.
- Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

ХРАНЕНИЕ МАТЕРИАЛОВ

- Для хранения материалов должна быть выделена отдельная зона/кладовая для хранения.
- В закрытых неотапливаемых складах с температурой от -15 °С до +30 °С, при относительной влажности не более 70% следует хранить веревку, шпагат, мешки, посуду (оцинкованную, эмалированную, стеклянную, фарфоровую, алюминиевую), мыло хозяйственное и туалетное, стиральный порошок, обтирочный материал, веники, метлы и др.
- В отапливаемых складах, где температура должна быть +5 - +20 °С и влажность 60 - 70%, хранят: оборудование электрическое, бумагу и бумажные изделия, письменные и канцелярские принадлежности, клеенку столовую, шторы, скатерти.

- Мыло хозяйственное и туалетное, моющие и дезинфицирующие средства, поступающие на склад в таре, складируются на стеллажи.
- Такие материалы, как клеенка столовая, шторы, скатерти, необходимо хранить в ящичных плотных, чистых, сухих поддонах, плотно закрытых бумагой, с установкой в стеллажи, с защитой от попадания прямых солнечных лучей.
- Средства индивидуальной защиты должны храниться в сухих отапливаемых с нормальной относительной влажностью помещениях в заводской упаковке в ячейках стеллажей.
- Посуду хозяйственную: ведра, бачки для воды, тазы, кастрюли, чашки, кружки, стаканы и др. хранят в заводской упаковке на плоских и ящичных поддонах в ячейках стеллажей.

ФАКТЫ НЕСООТВЕТСТВИЯ И ПРИНЯТЫЕ МЕРЫ

- Если записанное в сопроводительных документах наименование сырья присутствует в нем и соответствует наименованию в закупочной накладной, то сырье может быть принято. Если наименование другое, то сырье не подлежит приемке. Если наименование входящего сырья неполное или вызывает сомнение, работник склада должен немедленно известить об этом руководителя предприятия и руководителя отдела снабжения, которые далее принимают решение о приемке или возврате данного сырья.
- При обнаружении каких-либо повреждений или значительных загрязнений любые действия с поступившими сырьем и материалами приостанавливаются и вызываются представители ОКК для оценки влияния повреждения или загрязнений на качество входящего сырья.
- Приемка такой входящей продукции осуществляется только после выдачи представителями ОКК положительного заключения о возможности использования данной продукции в производстве**.**
- При обнаружении очевидных повреждений упаковки доставленной продукции или иных явных признаков несоответствия приемщик должен незамедлительно поставить в известность об этом своего непосредственного руководителя, руководителей отдела снабжения и ОКК. Проводится детальная оценка состояния доставленного товара. В случае принятия решения об отказе в приемке поставки и возврате некондиционных материалов поставщику составляется «Акт отбраковки продукции» в двух экземплярах. Акт составляется комиссионно и подписывается приемщиком, представителями отдела снабжения и ОКК, а также экспедитором, доставившим груз. Если груз был доставлен в сопровождении экспедитора поставщика, приемка прекращается и груз отправляется поставщику. Соответствующая запись делается в «Журнале регистрации и учета входящих сырья и материалов». Информация о забракованных поставках вносится в компьютерную базу данных.

ОИ 002 «Бракераж и реализация готовой продукции»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Бракераж продукции – процесс проверки соответствия продукции требованиям,

установленным в нормативных стандартах, технических условиях.

Хранение продукции– это комплекс мероприятий по сохранению продукции до реализации.

Готовая продукция - это продукция, полностью прошедшая все стадии технологического процесса, соответствующая действующим стандартам, прошедшая отдел контроля и принятая на склад готовой продукции или реализованная потребителю заказчиком.

БРАКЕРАЖ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, утвержденная приказом Предприятия (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).
- Результат бракеража регистрируется в "Журнале бракеража готовой пищевой продукции"
- Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.
- При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже +60^{0}С, вторые блюда и гарниры - +60 ^{0}С…+65^{0}С, холодные напитки - не ниже +15 °С.
- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2ч с момента изготовления. Повторный разогрев блюд не допускается. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда могут храниться в заправленном виде не более 30 минут при температуре 4+/-2^{0}С.
- При составлении меню 2-3-разового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включаются.
- Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.
- Раздаточный и фасовочный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).
- Не следует оставлять готовые кулинарные изделия, выпечные изделия, приготовленные напитки, в том числе сервированную посуду без присмотра;
- Следует обеспечить защиту продуктов от возможного загрязнения насекомыми, химическим, физическим, микробиологическим фактором или иных неприемлемых веществ при сервировке, хранении и транспортировке.
- При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками.
- Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортирования).
- Транспортные средства должны быть проверены по следующим показателям:

- Чистота.
- Возможность сортировки различных продуктов от непродовольственных товаров при транспортировке;
- Эффективная защита от загрязнения пылью и парами;
- Защита от дождя и внешней атмосферы с помощью покрытия.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКТОВ И БЛЮД, КОТОРЫЕ НЕ ДОПУСКАЮТСЯ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности.
- Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.

- Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- Непотрошеная птица.
- Мясо диких животных.
- Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток.
- Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
- Любые пищевые продукты домашнего (не промышленного) изготовления.
- Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
- Зельцы, изделия из мясной обрези, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
- Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
- Простокваша - "самоквас".
- Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
- Квас.
- Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
- Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы, не прошедших тепловую обработку.
- Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия;
- Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
- Острые соусы, кетчупы, майонез, закусочные консервы, маринованные овощи и фрукты.
- Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
- Кулинарные жиры, свиное или баранье сало, маргарин и другие гидрогенизированные жиры.
- Ядро абрикосовой косточки, арахис.
- Газированные напитки.
- Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
- Жевательная резинка.
- Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5 %).
- Карамель, в том числе леденцовая.
- Закусочные консервы.
- Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
- Окрошки и холодные супы.
- Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
- Яичница-глазунья.
- Паштеты и блинчики с мясом и с творогом.
- Первые и вторые блюда из/на основе сухих пищевых концентратов быстрого приготовления

ОИ 003 «Порядок проведения контроля стекла, дерева и хрупкого пластика»

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- При хранении, приготовлении и транспортировке продукции запрещается использование стекла.
- Весь сопутствующий инвентарь, используемый в производственных помещениях состоящий из пластика, дерева, полиэстера или волокна подлежит обязательному осмотру на целостность поверхности и коэффициента износа;
- Все светильники искусственного освещения, в том числе в складских помещениях должны иметь защитную арматуру; в случае отсутствия арматуры на светильниках искусственного освещения в модулях установленных на линии раздачи, при проведении уборки оборудования регулярно осматривать поверхность светильников на предмет целостности и работы;
- Стекло на окнах подлежит ежедневному осмотру на целостность.
- При использовании технологического оборудования и инвентаря необходим ежедневый контроль в течение всего производственного цикла.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Повар, ответственный сотрудник каждого производственного участка, перед началом работы осматривает производственный инвентарь и вспомогательный инвентарь на предмет целостности и пригодности к применению.
- Ответственный сотрудник, повар осматривает на целостность стекло на окнах. Также подлежит осмотру светильники искусственного освещения, в том числе в складских помещениях.
- При обнаружении поломки ламп (бой) или иных стеклянных элементов место обнаружения и окружающая территория минимум 2 кв.м должна быть изолирована; следует убедиться в том, что все частицы разбитого стекла удалены и утилизированы.
- При обнаружении трещин, сколов производственный инвентарь, тара собирается в мусорный мешок и выноситься из цеха. На мешок вешают красную бирку и ставят в зону, где находиться бытовой мусор.
- При обнаружении трещин или боя на стеклах холодильных шкафов-витрин и в окнах применяются действия по **ОИ 004.**

ОИ 004 «Порядок работы с разбитым стеклом и хрупким пластиком»

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Процедура описывает действия в случае поломки стекла или пластика:

- Лампы и лампочки (люминесцентных, накаливания, галогеновых) от светильников искусственного освещения расположенных на предприятии общественного питания, в том числе в складских помещениях при производстве и эксплуатации;
- Пластиковые гастроемкости ХЦ, МЦ, ГЦ, ОЦ, КЦ;
- Столовая посуда в обеденном зале.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Остановка производственного процесса в зоне боя или поломки.
- В случае поломки или боя стекла в производственных помещениях следует убрать персонал из рабочей зоне. Во избежание попадания стекла на обувь и спецодежду сотрудника.
- Сразу обеспечить механическую уборку с помощью промаркированного уборочного инвентаря (сметки и совка).
- Высыпать все измельченное стекло в мусорный пакет, завязать его и поместить в мусорный контейнер с бытовым мусором, повесив на него красную бирку.
- Провести влажную уборку с помощью одноразовой ветоши, которую после уборки также поместить в пакет и утилизировать в мусорный контейнер для стекла.
- Затем следует проверить рабочую зону (производственные столы, стеллажи, оборудование) на предмет мелких частиц стекла.
- При обнаружении мелких частиц повторно очистить рабочую зону.
- О происшествии сообщить руководству предприятия.
- При подобном происшествии оформляется акт списания.
- Любая установка нового стекла или схожего по составу материала должна проводиться специалистами, имеющим допуск к работе.
- При обнаружении поломки пластиковой тары, инвентаря, столовой и кухонной посуды, а также сколов или трещин производственный инвентарь, тара, посуда собирается в мусорный мешок и выносится из пищеблока столовой. На мешок вешают красную бирку и ставят в зону, где находиться бытовой мусор.



ВАЖНО: Использование посуды из пластика, стекла, фарфора, имеющую следы повреждения, трещины или сколы, использовать для приготовления или хранения продуктов питания запрещено.

ОИ 005 «Управление несоответствием продукции»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Несоответствие-любое отклонение от установленного требования.

Несоответствующая продукция - продукция, не удовлетворяющая установленным требованиям {продукция, имеющая отклонения или произведенная в условиях не соответствующих нормам, указанным в нормативной документации).

Потенциально небезопасная продукция - продукция, изготовленная в условиях, когда были нарушены критические пределы, установленные для соблюдения определенных допустимых уровней опасности готового продукта.

Критическое - несоответствие установленным требованиям, которое может нанести вред здоровью потребителя, требующее остановки производства и немедленных корректирующих действий.

Значительное - несоответствие, влияющее на использование по назначению, но не влияющие на безопасность для потребителя и окружающей среды.

Малозначительное - несоответствие, которое не оказывает существенного влияния на потребительские свойства продукции.

Область несоответствия - количество несоответствия и значения несоответствующих показателей до определения момента появления данного несоответствия.

Идентификация - присвоение объекту установленного условного обозначения (идентификатора) с целью выделения его в производственном потоке, исключения возможности непреднамеренного использования его общей массе и облегчения распознавания при необходимости.

Идентификация несоответствующей продукции - присвоение продукции с несоответствиями определённых меток, маркировки, помещение на выделенное место с целью предотвращения ее непреднамеренного использования.

Переработка - дополнительная или повторная обработка, а также обработка с ужесточёнными режимами.

Утилизация - уничтожение продукции с несоответствиями.

Корректирующее действие - действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

Коррекция- устранение несоответствия без установления причин его возникновения.

КД - корректирующее действие.

НС – несоответствие

ЭТАПЫ ОБНАРУЖЕНИЯ НЕСООТВЕТСТВИЯ

- приемка (сырье/упаковочные материалы);
- хранение (сырье/упаковочные материалы);
- процесс производства (сырье/упаковочные материалы, параметры технологического процесса, полуфабрикаты, готовая продукция);
- хранение и реализация (готовая продукция);

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ

- При обнаружении несоответствия стандартам пищевой безопасности после начала реализации пищевой продукции представитель производства в лице шеф - повара должен: остановить реализацию готовой продукции и сообщить руководителю группы пищевой безопасности .
- Незамедлительно следует проинформировать воспитателей о необходимости вернуть данное кулинарное / кондитерское изделие, в том числе напитки, с предложением заменить на иное блюдо отвечающее качеству и безопасности.
- Несоответствия определяются на основе негативных отзывов от потребителей и заказчиков (детей, родителей, администрации ДОУ)

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ КРИТИЧЕСКОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ

- немедленно остановить технологический процесс;
- немедленно сообщить о несоответствии руководителю предприятия;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать область несоответствия;
- при необходимости сделать достоверную выборку и привести дополнительные исследования;
- изолировать область несоответствия;
- зарегистрировать несоответствие;
- утилизировать несоответствующую продукцию.

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ ЗНАЧИТЕЛЬНОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ

- немедленно остановить технологический процесс;
- немедленно сообщить о несоответствии руководителю предприятия;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать: область несоответствия;
- провести коррекцию (при возможности);
- при необходимости сделать достоверную выборку и провести дополнительные исследования;
- изолировать область несоответствия;
- зарегистрировать несоответствие;
- принять решение о дальнейшем использовании (переработке) или утилизации продукции

ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЕ ОБНАРУЖЕНИЯ МАЛОЗНАЧИТЕЛЬНОГО НЕСООТВЕТСТВИЯ

- сообщить о несоответствии руководителю предприятия;
- определить область несоответствия;
- идентифицировать область несоответствия;
- провести коррекцию (при возможности);
- при необходимости сделать достоверную выборку и провести исследования;
- зарегистрировать несоответствие;
- принять решение о дальнейшем использовании продукции.

ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Мусор – картон, пленка, стрейч пленка, использованные в процессе работы, перчатки, бумага, использованные для воды стаканчики и т.п.

Санитарный брак – продукция, случайно упавшая на пол или загрязненная иным путем.

Бытовой мусор - мусор из туалетных комнат, комнаты приема пищи.

Пищевые отходы - продукты питания, полностью или частично утратившие свои первоначальные потребительские свойства в процессе их производства, переработки, употребления или хранения.

УБОРКА МУСОРА И ОТХОДОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ

- На пищеблоке ДОУ контейнера для мусора и санитарного брака, должны быть закрыты крышками и стоять в утвержденных местах. Внутрь бака должны быть вставлены мешки.
- Следует исключить из технологического процесса стадии повторного разогрева продукции. Блюда должны реализовываться сразу после приготовления в соответствии с СанПин 2.3./2.4.3590-20
- При обнаружении несоответствия стандартам пищевой безопасности после начала реализации пищевой продукции должны быть применены действия в соответствии с **ОИ 005 «Управление несоответствием продукции».**
- Емкости освобождают по мере их заполнения не менее 2/3 объема, промываются раствором моющего средства (2% раствором кальцинированной соды) Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения предприятия.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЯ

- В конце смены работник предприятия осуществляет уборку мусора в специально отведенное место в зоне временного хранения мусора.
- В административных и бытовых помещениях, мусор собирается из корзин в мешок, и уносится в специально отведенное место в зоне временного хранения мусора.
- Вывоз отходов с территории ДОУ осуществляет организация, имеющая лицензию на данный вид деятельность, на основании заключенного договора, после выполненных работ выдаётся акт выполненных работ.



ВАЖНО: Контейнеры для отходов и несъедобных или опасных веществ должны быть:

- четко идентифицированы в соответствии с их назначением;
- расположены в специально отведенной зоне;
- изготовлены из непроницаемого материала, пригодного для очистки и санитарной обработки;
- закрыты, если не используются в настоящий момент;



ЗАПРЕЩЕНО:

- Хранить оборудование, средства для чистки, мойки и дезинфекции совместно с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.
- Хранить мусор и несъедобные отходы в открытых и не промаркированных контейнерах.
- Допускать контакт мусора и несъедобных отходов при транспортировке с сырьем, обрабатываемой или готовой продукцией.

ОИ 007 «Влажная уборка тары (упаковки) сырья»

ЦЕЛЬ

Настоящая инструкция устанавливает порядок уборки, протирки тары (упаковки) сырья при передаче сырья из кладовой на производство в целях обеспечения безопасности готового продукта, производимого в соответствии с утверждёнными стандартами.

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Сырье в повреждённой, сильно загрязнённой таре (упаковке) не подлежит использованию в производстве.
- Тара (упаковка) протирается перед началом использования в производстве.
- Уборка, протирка тары сырья осуществляется сотрудниками склада сырья или работниками пищеблока.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

ПОРЯДОК ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ УБОРКИ ТАРЫ (УПАКОВКИ) СЫРЬЯ И КОНТРОЛЯ САНИТАРНОГО СОСТОЯНИЯ.

- При поступлении сырья кладовщик должен проверить целостность и чистоту упаковки.
- Перед передачей со склада на производство кладовщик производит влажную протирку тары сырья на складе сырья:
  - поверхность очищают от загрязнений;
  - производят протирку влажной тряпкой предварительно смоченной и выжатой в приготовленном дезинфицирующем растворе в соответствии с **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»;**
  - поверхности тары протирают влажной тряпкой предварительно смоченной и выжатой в тёплой чистой воде.
- При приёме на производство сырья шеф-повар должен проверить целостность и чистоту упаковки.



ЗАПРЕЩЕНО:
Заносить транспортную тару в цеха без санитарной обработки, отпускать и перевозить готовую продукцию в транспортной таре, не отвечающей требованиям санитарных правил.

ОИ 008 «Уборка и мойка технологического оборудования»

ЦЕЛЬ

Уборка и мойка технологического оборудования должны выполняться ежесменно, по окончании работы, при переходе на другой ассортимент продукции.

ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

- Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках.
- Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

ПОРЯДОК РАБОТ

Шеф-повар в конце смены выдает рабочие растворы сотрудникам, осуществляющим мойку и дезинфекцию технологического оборудования.

Немеханическое/нейтральное оборудование (производственные столы, стеллажи и т.д.) подвергаются уборке и мойке после каждой смены.

- мойка с использованием рабочего раствора моющего средства;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью теплой водой (t 35-45°С);
- дезинфекция путем протирания рабочим раствором дезинфицирующего средства, время экспозиции 15-20 минут;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью.

Мойку и дезинфекцию механического оборудования проводят в следующем порядке:

- разборка и тщательная механическая очистка;
- мойка с использованием рабочего раствора моющего средства;
- промывание теплой водой (t 35-45°С);
- дезинфекция путем протирания рабочим раствором дезинфицирующего средства, время экспозиции 15-20 минут;
- 3-х кратное ополаскивание горячей водой (t 60-75°С).

Мойку и дезинфекцию теплового оборудования проводят в следующем порядке:

- необходимо выключить оборудование и отключить его от электросети.
- дождаться охлаждения оборудования
- мойка с использованием рабочего раствора моющего средства;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью теплой водой (t 35-45°С);
- дезинфекция путем протирания рабочим раствором дезинфицирующего средства, время экспозиции 15-20 минут;
- протирание поверхности влажной салфеткой/ветошью.

Мойку и дезинфекцию холодильного оборудования проводят в следующем порядке:

Мытье холодильного оборудования осуществлять по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

- необходимо выключить оборудование и отключить его от электросети.
- дождаться разморозки оборудования
  - Освободить холодильную камеру от продуктов
  - Промыть внутренние поверхности влажной мягкой тряпкой, смоченной в мыльном

растворе или в растворе жидкости для мытья посуды.

- Смыть остатки мыльного раствора чистой водой.
- Протереть насухо все обработанные участки чистой сухой ветошью.
- Уплотнительную резинку по периметру двери очистить ветошью, смоченной в мыльном растворе. Затем промыть теплой водой. Далее остатки влаги удалить сухой салфеткой из микрофибры или чистой ветошью.
- Поверхность холодильника (дверцы, ручки) также промыть с использованием моющего средства с последующим протиранием чистой сухой ветошью.

Для обработки внутренних поверхностей и полок холодильника разрешается использование водного раствора уксуса в пропорции 1:1 или водного раствора пищевой соды (в 1 литре воды размешать 4 столовых ложки соды) с последующим промыванием чистой водой и протиранием сухой ветошью.

Хлорсодержащие дезинфицирующие растворы для мытья холодильного оборудования не использовать!

КОНТРОЛЬ

- По окончании мойки шеф-повар визуально проверяет качество мытья на предмет отсутствия остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на поверхности оборудования.
- При соответствии мойки оборудования вышеперечисленным требованиям заведующий производством допускает оборудование к работе.
- Если обнаружены несоответствия (присутствие остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на поверхности оборудования) оборудование должно быть отправлено на повторную мойку.

ОИ 009 «Мытье кухонной посуды, тары и инвентаря»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ	
• Мытье кухонной посуды и инвентаря проводится ежедневно (с периодичностью не менее 1 раза в смену).	
Необходимый инвентарь	**Средства индивидуальной защиты:**
• ветошь для мытья посуды	• санитарная одежда • перчатки защитные

ПОДГОТОВКА И ХРАНЕНИЕ РАБОЧИХ РАСТВОРОВ

- Приготовление растворов проводят в резиновых перчатках.
- Подбор и подготовку раствора производят в соответствии с **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

ПОРЯДОК РАБОТ

Мытье кухонной посуды, тары и инвентаря производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 °С с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 градусов °С во второй секции ванны;
- осмотр на целостность посуды, тары и инвентаря.
- отбраковка посуды, тары и инвентаря со сколами и трещинами.
- складирование на стеллаж для стекания воды и просушки;
- несоответствующая посуда и инвентарь утилизируется в соответствии с **ОИ 006 «Уборка мусора и отходов на производстве».**

КОНТРОЛЬ

- По окончании мойки шеф-повар визуально проверяет качество мытья на предмет отсутствия остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов на кухонной посуде, таре, инвентаре
- При соответствии мойки вышеперечисленным требованиям шеф-повар допускает кухонную посуду, тару, инвентарь к работе.
- Если обнаружены несоответствия (присутствие остатков сырья, полуфабрикатов, видимых разводов моющего средства, пузырей и наличие разводов) кухонная посуда, тара и инвентарь должны быть отправлены на повторную мойку.

ОИ 010 «Инструкция по обращению с групповой посудой»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Настоящая инструкция устанавливает порядок обращения посуды для выдачи готовой пищи в группы
- Отпуск готовой продукции производится только в чистую, сухую промаркированную посуду с крышками, закрепленную за каждой группой.
- Мытье и сушка групповой посуды осуществляется в буфетах на группах персоналом дошкольного учреждения с использованием разрешенных моющих средств и в соответствии с утвержденными инструкциями учреждения
- Хранение групповой посуды в производственных помещениях пищеблока не допускается.

\

ОИ 011 «Порядок проведения санитарных работ»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Перед началом работы смести мусор с поддонов и под поддонами с сырьем, пустые поддоны поднять вертикально, освободить площади для уборки.
- Картон, посторонние предметы, ломаные паллеты и другой бытовой мусор – выбрасываются;
- Убрать осыпающуюся штукатурку, паутину на потолке и во всех углах, следы грибковых отложений на стенах.
- Навести порядок во всех столах, шкафах.
- Провести генеральную уборку всех помещений производства.
- Провести мойку и дезинфекционную обработку всех поверхностей. Средство выбрать по **ОИ 021.**
- На весь товар, имеющийся в наличии (в том числе на моющие средства) иметь ярлыки, накладные. Привести накладные в порядок. Разложить аккуратно по датам.
- Обновить операционные инструкции (и знать их содержание).
- Для мытья посуды использовать только ветошь и щетки. Для моечных ванн иметь резиновые или пластиковые пробки.

ПОРЯДОК РАБОТ

Наименование оборудования/ помещений	Основные этапы работ	Кто делает	Кто проверяет
Шкафы для инвентаря, стеллажи, рабочие столы, рабочий инвентарь	• Навести порядок • Мыть, дезинфицировать столы, оборудование, инвентарь	Работники пищеблока	шеф-повар кладовщик
Пожарные щиты	Убрать грязь, мыть	Работники пищеблока	шеф-повар кладовщик
Раковины, мойки унитазы	Очистка, мойка раствором с дезинфицирующим эффектом	Работники пищеблока	шеф-повар кладовщик
Лестницы, полы, стены, подоконники (все помещения)	Очистка, мойка раствором с дезинфицирующим эффектом	Работники пищеблока	шеф-повар кладовщик
Оборудование технологическое	• Обесточивание от сети • Механическая чистка – сметки, щетки; • Мыть с применением моющего средства; • Дезинфицировать; • Промыть теплой водой, просушить обтирочной чистой тканью.	Работники пищеблока	шеф-повар кладовщик

ОИ 012 «Уборка туалетной комнаты»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Уборка туалета проводится ежедневно, (периодичностью не менее 1 раза в смену).
- Двери и ручки дверей моют моющим средством и дезинфицируют рабочим раствором дезинфицирующего средства.
- Рабочий раствор выбирают и готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

ПОРЯДОК РАБОТ

Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты:
• ведро с маркировкой «Для пола туалета» • швабра с маркировкой «Для пола туалета» • ведро или мусорный бак с маркировкой «Мусор туалет» • тряпки для стен • ветошь для мытья раковины • ёршик для мытья унитазов	• спецодежда • перчатки защитные

- В первую очередь моются стены, затем двери и ручки дверей.
- После мытья дезинфицируют, по окончанию дезинфекции промывают водой.
- Затем проводят уборку унитазов и раковин, используя одно из чистящих средств.
- В последнюю очередь проводят влажную уборку пола рабочим раствором моющего средства.
- После уборки инвентарь, тряпки необходимо промыть и продезинфицировать.

Наименование объектов	Периодичность	Моющее средство	Дез.средство	Чистящее средство
Стены	По мере загрязнения	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Двери и ручки дверей	Мыть и дезинфицировать ежедневно	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Пол	Мыть не реже чем 2 раза в день	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Раковины	Мыть не реже чем 2 раза в день		Хлорамин, Жавель-Солид Доместос	«Санитарный», «Санокс», «Пемолюкс»
Унитазы	Мыть ежедневно		Хлорамин, Жавель-Солид Доместос	

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

ОИ 013 «Уборка производственных и складских помещений»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Уборка производственных и складских помещений проводится ежедневно.
- Двери и ручки дверей, стол, холодильник моют моющим средством, а затем дезинфицируют.
- Рабочие растворы готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

ПОРЯДОК РАБОТ

Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты
• ведро с маркировкой «Для пола», «Для оборудования», «Для столов»; • швабра с маркировкой «Для пола» • ведро или мусорный бак с маркировкой «Мусор» • тряпки для стен, окон и подоконников • тряпка для столов • тряпка для пола • тряпка для мытья раковины	• спецодежда • перчатки защитные

- В первую очередь моются столы, стеллажи, холодильники, оборудование, затем стены, подоконники, затем, двери и ручки дверей.
- После мойки проводят дезинфекцию. По окончанию дезинфекции промывают водой.
- Затем проводят уборку раковин, моек используя одно из чистящих средств.
- В последнюю очередь проводят влажную уборку пола рабочим раствором моющего средства.
- После уборки инвентарь, тряпки необходимо промыть и продезинфицировать.

Наименование объектов	Периодичность	Моющее средство	Дезинф-е средство	Чистящее средство
Технологическое механическое, тепловое, нейтральное оборудование	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Пол	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Стены, подоконники	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в неделю.	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Двери и ручки дверей	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в день.	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	
Холодильное оборудование	По мере загрязнения, но не реже 1 раза в 10 дней	Ультра-Экстра	Хлорамин, Жавель-Солид	

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

ОИ 014 «Порядок мытья рук»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Обработка рук производится каждый раз:
  - при входе на производство;
  - после посещения туалета;
  - после контакта с грязными предметами;
  - перед началом любого обращения с пищевой продукцией.
- Мытьё рук производится жидким мылом. На участках, где предусмотрена дезинфекция рук, после мытья и высушивания рук, продезинфицируйте их специальным дезинфицирующим раствором (например, 0,2% раствором хлорамина)

ПОРЯДОК РАБОТ

- смочить руки теплой водой,
- нанести небольшое количество (1 дозу, 3 мл) жидкого мыла на кожу рук
- тщательно обработать полученной пеной руки согласно рис., каждая позиция - 15-20 сек.
- промыть руки чистой проточной водой.
- высушить руки одноразовой бумажной салфеткой или бумажным рулонным полотенцем.
- использованной салфеткой закрыть краны с водой.
- использованную салфетку поместить в мусорное ведро.



- использовать антисептик. На кисти рук наносят не менее 3 мл. средства, втирают до полного высыхания, но не менее 30 сек., обращая особое внимание на тщательность обработки ногтевых лож и межпальцевых пространств.

ОИ 015 «Хранение и обработка уборочного инвентаря»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Уборочный инвентарь (швабры, ведра) должен быть промаркирован (закреплен за каждым производственным, подсобным и складским помещением) и использоваться для уборки соответствующих помещений согласно маркировке.
- По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- Рабочие растворы выбирают и готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

ПОРЯДОК РАБОТ

Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты
• Ветошь/салфетка для мытья инвентаря	• спецодежда • перчатки защитные

- Приготовить растворы для замачивания на выбор:
  - 1 % р-р «Хлорамина Б» – 100 г (12 ст. ложек) «Хлорамин Б» на 10 л воды;
  - 0,1% р-р Жавелион – 7 таблеток на 10 л воды;
  - 0,1% р-р Жавель-Солид – 7 таблеток на 10 л воды.
- При обработке можно добавить в рабочий раствор 0,5% моющего средства.
- Замочить на 60 минут швабры и ветошь в ведрах с соответствующей маркировкой.
- Затем промыть проточной водой из шланга над трапом и просушить.
- Хранить в специально отведенном месте в чистом виде. Швабры хранится в подвешенном состоянии.
- Уборочный инвентарь для туалета должен иметь сигнальную (красную) маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря (т.е. в туалете).

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с мылом.

ОИ 016 «Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Обработка ветоши и щеток для мытья посуды, столов проводится ежедневно (после смены).
- Рабочие растворы выбирают и готовят согласно **ОИ 021 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств».**

ПОРЯДОК РАБОТ

Необходимый инвентарь	Средства индивидуальной защиты
• Ведро с маркировкой «Для ветоши»;	• спецодежда • перчатки защитные

- **ЩЕТКИ** для мытья посуды после использования очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 градусов с добавлением моющих средств, дезинфицируют в 0,5 % р-ре «Хлорамина Б» (50г (6 ст. ложек) «Хлорамин Б» на 10 л воды) или в р-ре Жавель-солида (1т на 10л воды), прополаскивают в проточной водой, просушивают и хранят в специальной таре.
- **ВЕТОШЬ** использованную собирают в специальную емкость для замачивания ветоши, замачивают в 0,5 % р-ре «Хлорамина Б» (50 г (6 ст. ложек) «Хлорамин Б» на 10 л воды), или в р-ре Жавель-солида (1т на 10 л. воды) при температуре не ниже 45 градусов на 30 минут. Затем прополаскивают, просушивают и хранят в емкости «ЧИСТАЯ ВЕТОШЬ».

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- При работе использовать средства защиты: защитные перчатки,
- Избегать попадания моющих средств на кожу или в глаза.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ: При попадании раствора в глаза и на кожу следует обильно промыть пораженное место водой. После работы следует вымыть руки водой с жидким мылом.

КОНТРОЛЬ

- Проверять качество обработки.
- На ветоши и щетках не должно быть остатков пищи, видимых загрязнений, жировых пятен.
- Если обнаружится, что ветошь и щетки плохо обработаны или на их поверхности имеются мелкие частицы пищи, следует повторить обработку.

ОИ 017 «Обработка яиц»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Яйца с поврежденной скорлупой не подвергаются санитарной обработке и не используются.
- Предназначенные для обработки яйца просматривают, удаляя яйца с поврежденной скорлупой и присохшие в емкости для технического брака.

ПОРЯДОК РАБОТ

- Отделить технический брак.
- Яйца установить на решетки или сложить в тару для промывки.

1 вариант

- замачивание яиц в 2% р-ре Ника-2 до полного погружения при температуре 45°С в течение 30 мин.
- ополаскивание проточной водой при температуре 40-45°С до полного отмывания дезинфектанта не менее 3 минут.
- сложить в ёмкость «Чистое яйцо»
- после обработки яиц перед их разбивкой работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их р-ром разрешенного дезинфицирующего средства.

2 вариант

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды; 10 минут.
- обработка в 0,5% растворе «Хлорамина Б» или других разрешённых в установленном порядке дезинфицирующих средств; 5 минут.
- ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минуте последующим выкладыванием в чистую промаркированную ёмкость «Чистое яйцо».
- сложить в ёмкость «Чистое яйцо»
- после обработки яиц, перед их разбивкой; работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их р-ром разрешенного дезинфицирующего средства.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 2%-ГО РАБОЧЕГО РАСТВОРА «НИКА»

- Для приготовления **10л** рабочего раствора смешать 170 мл средства с 9,830 л воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 1-2%-го РАБОЧЕГО РАСТВОРА КАЛЬЦИНИРОВАННОЙ СОДЫ

- Для приготовления 10 л рабочего раствора растворить 100г (200г-24 ст. ложки) кальцинированной соды в 10 л теплой воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ 0,5%-го РАБОЧЕГО РАСТВОРА "Хлорамина Б»

- Для приготовления 10 л. Рабочего раствора растворить 50 г (6 ст. ложек) «Хлорамина Б» в 10 л воды.

ОИ 018 «Обработка сырых овощей и зелени для салатов»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ
Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок, салатов без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3% р-ре уксусной кислоты (300 мл 9% уксуса + 700 мл воды) или 10% р-ре поваренной соли (100 г или 5 ст. ложек соли на 1 литр воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием в проточной воде и просушиванием. **Необходимый инвентарь** - Промаркированные емкости
ПОРЯДОК РАБОТ
• В промаркированной емкости для мытья зелени развести уксус с концентрацией раствора 3% или развести поваренную соль концентрацией 10%. • Сырые овощи/зелень промыть в проточной воде и положить в емкость для замачивания зелени на 10мин. • После замачивания овощи/зелень промыть проточной водой в дуршлаге. • После ополаскивания и стекания воды чистую зелень переложить в емкость с соответствующей маркировкой

ОИ 019 «Инструкция по предотвращению попадания посторонних предметов»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Все помещения пищеблока должны постоянно содержаться в чистоте;
- Все проемы должны быть в теплое время года защищены сеткой от мух и других насекомых или оборудованы инсекторами;
- Складские и производственные помещения должны содержаться в чистоте и порядке, согласно санитарным правилам. Стены и полы помещений необходимо содержать в исправном санитарно-техническом состоянии во избежание попадания посторонних предметов в продукцию;
- Все складские и производственные помещения должны быть защищены от проникновения грызунов.

Запрещается в производственных цехах, сырьевых складах:

- Носить наручные часы, браслеты, цепочки, бусы, серьги, клипсы, броши и другие украшения, включая и украшения для пирсинга на открытых частях тела, которые могут случайно попасть в продукцию.
- Курение;
- Нахождение без спецодежды и сменной обуви;
- Хранение на рабочих местах посторонних предметов, продуктов питания, а также принятие пищи;
- Хранение стеклянной посуды;
- Жевать жевательную резинку.
- Использование стеклянной упаковки, тары для дозировки, развешивания сырья, пряностей и других компонентов.
- Использование оборудования с нарушенной целостностью, с целью предотвращения попадания инородных тел в сырьё или продукцию.
- Применение в качестве временных решений таких подручных устройств, как проволока, веревки, поврежденные крышки, картон, скотч, которые могут создавать опасность для сырья или продукции.
- Использование ведер не по назначению, если оно не определено в виде надписи на объекте.
- Использование поврежденных щеток и скребков с поврежденными ручками, рабочими поверхностями и т.п.
- Использование поврежденных поддонов, столовой и кухонной посуды.
- Использование канцелярских кнопок в производственных зонах, кроме рабочих кабинетов.
- Располагать концы шлангов непосредственно на напольном покрытии.
- Наносить новый слой краски на незачищенные поверхности.

ПОРЯДОК ПРОХОДА НА ТЕРРИТОРИЮ И В ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА

- Рабочие и служащие проходят на предприятие по постоянным пропускам.
- Лица, не имеющие отношения к работе, не должны находиться в цехах и на складе.
- Посещение цехов посторонними лицами допускается только в сопровождении административно-технического персонала.
- В нерабочее время все двери в цехах должны быть закрыты на замок.

ДЕЗИНФЕКЦИЯ, ДЕЗИНСЕКЦИЯ И ДЕРАТИЗАЦИЯ

Работы по дезинфекции, дезинсекции и дератизации проводятся регулярно, по договору, силами

специально подготовленного специалиста подрядной организации.

ПРИЕМКА И ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ

- Не допускается прием сырья, упаковочных и вспомогательных материалов в случае несоответствия санитарного состояния автотранспорта, повреждения товара, ненадлежащего внешнего вида (грязный, запыленный) или запаха, в случаях, если упаковка намокла или нарушена её целостность.
- При выявлении хранящегося сырья с нарушенной целостностью упаковки, его необходимо складировать в зоне хранения несоответствующей продукции, допускается обматывание красно-белой лентой и не расходовать до тщательного анализа и заключении ОКК о допуске в производство.
- Запрещается хранение на складе сырья стеклянной посуды.
- Просыпки сырья подлежат уничтожению. Смет и отходы должны храниться в отдельном помещении от основного и подсобного сырья.
- Ответственность за выполнение правил приемки и хранения сырья возлагается на кладовщика

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЦЕХА

- Запрещается использовать в производстве упавшее на пол сырье.
- Скребки и сметки следует хранить в специально отведенном месте. Использование для уборки в производстве не прошитых волосяных сметок и щеток не разрешается.
- После заточки ножей, инструмент необходимо обработать и осмотреть на наличие посторонних включений.
- По окончании смены работник обязан произвести полную уборку рабочего места.
- При обнаружении посторонних предметов в сырье или готовой продукции, сырье или готовую продукцию задерживают и немедленно сообщают заведующему пищеблоком для принятия мер.
- Кухонные работники с бинтовыми повязками на руках, занятые в технологическом процессе, не допускаются к работе.
- Выдаваемый в пользование работникам мелкий инвентарь подлежит учету.
- Хранение моющих, дезинфицирующих средств и агрессивных жидкостей, разрешается только в специально отведенном помещении или шкафах.

ИНВЕНТАРЬ И ИНСТРУМЕНТ

- На предприятии общественного питания должна быть установлена маркировка инвентаря для каждого участка и места, где этот инвентарь должен использоваться и храниться.
- Инвентарь по мере его износа или нарушения целостности должен заменяться другим. Ответственность за наличие и состояние рабочего инвентаря возлагается на шеф-повара.
- Вся стеклянная электроосветительная арматура в цехах должна быть обеспечена предохраняющими устройствами.
- Электролампы во всех производственных цехах, а также в бытовых помещениях и складах должны быть в плафонах. На предприятии общественного питания должен вестись учет электроламп, плафонов. Учет электроламп, плафонов и пр. электроаппаратуры ведут сменные электрики.

РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

- Готовая продукция должна храниться и реализовываться в соответствии с правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20

ОИ 020 «Выбор моющих и дезинфицирующих средств»

Название средства	Характеристики средства	Назначение средства	Применение
Жидкое мыло	Моющее и /или дезинфицирующее	Для мойки и дезинфекции рук	Нанести на влажную кожу, хорошо вспенить и смыть водой
Жидкое хозяйственное мыло	Моющее и /или дезинфицирующее	Для обработки оборудования, столов, ветоши, посуды и мытья полов	1столовая ложка на 10 литров воды для мытья посуды и оборудования . 2 столовые ложки на 10 литров воды для мытья полов
ЖАВЕЛЬ-СОЛИД	Дезинфицирующее	Для обработки оборудования, столов, ветоши, посуды	Для ежедневных уборок и замачивания посуды: 1 таблетка на 10 литров воды. Время обеззараживания-15 минут. Для генеральной уборки и карантина: 7 таблеток на 10 литров воды. Время обеззараживания-2 часа
Доместос	Дезинфицирующее	Для обработки сантехники, раковин, сливов и водостоков, полов, рабочих поверхностей, ветоши	4 колпачка средства на 5 литров воды. Для обработки ветоши – 2 колпачка развести в 3-х литрах воды.
Ника-2	Дезинфицирующее	Водные растворы средства "Ника-2" применяют для обеззараживания поверхностей, яиц, технологического оборудования, аппаратуры, инвентаря, тары, бытовых и производственных помещений производства.	• Обработка инвентаря и тары, оборудование , столы при температуре 18-20ºС проводится 2,0%-ным водным раствором с экспозицией 30 мин в течение 30 мин. • Поверхность стен (кафельные), дверей на уровне 1.8 м ежедневно протирают ветошью, увлажненной 2,0% водным раствором "Ника-2" из расчета 250 мл/м2 обрабатываемой площади. • Уборка полов проводится ежесменно путем протирания ветошью, смоченной 2,0% водным раствором "Ника-2" при экспозиции 30 мин с последующим смыванием водой и протиранием ветошью насухо. • Санузлы, помещения для приема пищи ежедневно обрабатываются 2,0% водным раствором "Ника-2".

Название средства	Характеристики средства	Назначение средства	Применение
			• Яйца обрабатываются 2,0% водным раствором "Ника-2" в теч. 30 минут.
«Ультра-экстра»	Моющее	Для мытья посуды ручным способом.	2 столовые ложки на 10 литров воды
ХИМИТЕК КУХМАСТЕР-ПРОФИ	Моющее	Для мытья посуды в посудомоечных машинах	Приготовление концентрированного раствора:15-50 гр. на 10 литр воды, 45-150 гр. на 30 литров воды. Приготовление рабочего раствора 60 гр. концентрированного раствора и 120 литров воды осторожно размешать и настоять для получения однородного состава.
Санитарный гель	Моющее и дезинфицирующее средство	Для чистки и дезинфекции санитарно-технического оборудования	Средство нанести на поверхность с помощью тряпки или щетки, создать пену и оставить на 1-5 минут, затем смыть водой. При сильном загрязнении обработку повторить. Не применять для эмалированных поверхностей
Санокс	Моющее средство	Для мойки и чистки сантехнических изделий	Наносится небольшое количество 15-20 гр. на влажную поверхность с помощью тряпки. После обработки смыть водой.
Сода кальц.	Моющее	Для мытья посуды в посудомоечных машинах . Для обработки яиц. Для мытья ведер для сбора отходов	1 чайная ложка на 1 литр воды. 100-200 г на 10 литров воды. 200 г на 10 литров воды.

Название средства	Характеристики средства	Назначение средства	Применение
Хлорамин Б	Дезинфицирующее	Водные растворы средства применяют для обеззараживания поверхностей, яиц, технологического оборудования, посуды, аппаратуры, инвентаря, тары, бытовых и производственных помещений производства.	• 0,2%-ный раствор хлорамина для обработки рук после туалета и после работы с сырьем • 0,5%-ный раствор – для уборки помещений, обработки столов, оборудования, дезинфекции яиц.(50 г ср-ва на 10 л воды) • 1%-ный раствор – для замачивания посуды в целях профилактики кишечных инфекций (100 г ср-ва на 10 л воды). Для обработки сантехники. Время экспозиции 60 минут. • По эпидемиологическим показаниям: • 3%-ный раствор – для замачивания посуды (экспозиция – 60 минут) при карантине по бактериальным и вирусным инфекциям на предприятии (300 г ср-ва на 10 л воды), • 5%-ный раствор - – для замачивания посуды (экспозиция – 60 минут) при карантине по туберкулезу на предприятии (500 г ср-ва на 10 л воды).

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- использовать резиновые перчатки,
-избегать попадания средств, в глаза и на кожу,
- в случае попадания средства в глаза или на кожные покровы рекомендуется промыть водой, при необходимости – обратиться к врачу.

ОИ 021 «Обеспечение пищевой безопасности»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Предприятие должно быть оснащено необходимым торгово-технологическим инвентарем и холодильным оборудованием.
- Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.
- Производственное оборудование, инвентарь, тара и упаковка должны быть изготовлены из материалов, разрешенных органами Роспотребнадзора для контакта с пищевыми продуктами, легко поддающихся мойке и дезинфекции.
- Склады хранения скоропортящихся пищевых продуктов должны быть в обязательном порядке оборудованы холодом: холодильниками и/или морозильными ларями и/или холодильными установками и др.
- Решетки, поддоны, стеллажи для хранения пищевых продуктов должны быть изготовлены из материалов с гладкой поверхностью, легко поддающихся мойке и дезинфекции. Высота стеллажей и поддонов должна быть не менее 14 см от пола.
- Разделочные доски для разруба мяса и рыбы должны быть изготовлены из дерева с гладкой поверхностью, без трещин.
- Для каждого вида продуктов должны быть отдельные разделочные доски и ножи с четкой маркировкой, хранящиеся в соответствующих цехах на специально отведенных местах, держателях.
- Все холодильные установки на предприятии общественного питания должны быть оснащены термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов. Результаты производимых измерений температуры фиксируются в «Журнале учета температурного режима холодильного оборудования».
- На складе должен осуществляться систематический контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевых продуктов, в т.ч. овощей, фруктов, ягод, консервов, сыпучих продуктов и т.д. Контроль за относительной влажностью воздуха производится ежедневно с помощью психрометра или гигрометра. Результаты проводимых измерений температуры и относительной влажности записываются в «Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях».

- Контроль за температурой воздуха в охлаждаемых камерах, хранилищах должен производиться ежедневно с помощью контрольных термометров, установленных на видном месте, удаленных от дверей и испарителей.
- Контроль за соблюдением температурно-влажностного режима хранения пищевых продуктов обеспечивает кладовщик и администрация ДОУ
- Для сбора отходов и мусора в помещениях пищеблоков должны быть металлические педальные бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, они должны очищаться, а по окончанию работы должны промываться 1 - 2%-ным горячим (45 - 50°С) раствором кальцинированной соды или другими моющими средствами (**ОИ 021**), затем ополаскиваться горячей водой.
- Уборочный инвентарь торговых, складских и др. помещений (тазы, ведра, щетки и др.) должен быть маркирован, закреплен за отдельными помещениями, храниться раздельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах.
- Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, охлаждаемых витрин, буфетов, линии раздачи должен быть специально предназначенный для этого маркированный инвентарь.

ОИ 022 «Режим движения сырья, отходов, готовой продукции и персонала»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Расстановка торгово-технологического и холодильного оборудования должна обеспечивать свободный доступ к нему, исключать встречные потоки сырой и готовой продукции.

ПЛАН ПРЕДПРИЯТИЯ СО СХЕМОЙ ДВИЖЕНИЯ СЫРЬЯ, ЛЮДЕЙ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

Где:

- Складские помещения
- Производственные помещения
- Бытовые и административные помещения
- Движение сырья
- Движение готовой продукции
- Движение персонала
- Движение отходов

ОИ 023 «Требования к условиям и технологии изготовления кулинарной продукции»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- Обеспечить приготовление безопасной, качественной отвечающей всем вкусовым потребностям человека готовой кулинарной продукции, выпечных изделий, напитков собственного приготовления, десертов, при этом уменьшить факторы риска при приготовлении продукции.
- Должны соблюдаться сроки годности и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и указанные в документах, подтверждающих происхождение, качество и безопасность продуктов.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- На предприятии общественного питания обработка продовольственного сырья и осуществление всех производственных процессов по приготовлению кулинарной продукции должны выполняться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организациям общественного питания и с учетом требований настоящих санитарных правил.
- При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемых к пищевым продуктам.
- Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
- Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должно быть предусмотрено разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирочных машин и т.п.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению.
- Не используют для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
- Размораживание (дефростацию) и первичную обработку мяса и мяса птицы проводят в соответствии с требованиями санитарных правил для организаций общественного питания и инструкцией **ОИ 026 «Дефростация птицы/мяса/рыбы».**
- Для обработки сырой птицы выделяют отдельные ванны. столы, разделочный и производственный инвентарь.
- Мясо, полуфабрикаты, рыба и другие продукты не подлежат вторичному замораживанию, и после первичной обработки должны поступать на тепловую обработку. Хранение дефростированной продукции не допускается.
- Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.
- Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей

(овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха (зоны в горячем цехе пищеблока) или цеха вторичной обработки овощей в моечных ваннах.

- Обработку яиц проводят в отдельном помещении либо в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей.
- Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.
- Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4±2 °С.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.
- Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.
- Быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодовой цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда.
- При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

➢ при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;

➢ порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

➢ при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

➢ при изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование;

➢ масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растапливаться и доводиться до кипения);

➢ яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

➢ яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

➢ омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180 - 200°С, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220 - 280°С, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4±2 °С;

- вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания;
- гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;
- салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

- Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления - в течение времени, обеспечивающем поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- Горячие блюда (супы, соусы, напитки), вторые блюда и гарниры при раздаче должны иметь температуру $+60^0$С…$+65^0$С, холодные супы, холодные напитки - не ниже 15°С и не выше 20^oС. .
- Охлаждение киселей, компотов производят в емкостях. в которых они были приготовлены в закрытом виде.
- Готовые к употреблению блюда из сырых овощей могут храниться в холодильнике при температуре 4±2 °С не более 30 минут.
- Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.
- Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.
- Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Не заправленные салаты допускается хранить не более 6 часов при температуре плюс 4±2 °С.

ОИ 024 «Личная гигиена»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

Любой сотрудник может стать источником загрязнения продукта: нити материи, волосы, украшения, мелкие предметы могут попасть в продукт. Во избежание этого, следует выполнять следующие правила.

ПРАВИЛА

- Сотруднику необходимо сообщать руководителю обо всех инфекциях, недомоганиях, болезненных явлениях и болезнях, особенно желудочно-кишечных расстройствах, наличии фурункулов, нарывов, гнойных ранок. При этом запрещено вступать в контакт с сырьем и продуктом. Повреждения кожных покровов кистей рук (царапины, порезы, мозоли) должны быть заклеены медицинским лейкопластырем, а сверху на руки должны быть надеты защитные перчатки, вне зависимости от участка производства. Если перчатки не закрывают заклеенный лейкопластырем участок руки, то обязательно на руки надевают нарукавники.
- Лекарства для оказания первой медицинской помощи сотрудник может получить непосредственно на предприятии общественного питания. Если работнику необходим приём лекарств, при хронических (неинфекционных) заболеваниях, хранить их следует только в закрытом индивидуальном шкафчике, недопустимо оставлять без присмотра и/или вносить их в производственные помещения.
- Сотрудник работающий с пищевой продукцией должен быть одет в чистую, неповрежденную санитарную одежду и использовать головной убор, полностью закрывающий волосы, использование заколок, невидимок поверх головного убора не допускается.

Санитарная одежда сотрудников пищеблока хранится в индивидуальных шкафчиках, замена осуществляется ежесменно.

- При пользовании туалетами санитарную одежду необходимо снимать. Категорически запрещается надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду. По возвращении в производственный цех обязательно нужно вымыть руки с мылом. продезинфицировать руки. и только потом надеть санитарную одежду.
- Без сменной обуви сотрудники в производственные помещения не допускаются, обувь должна быть закрытая, с фиксацией пятки, сделана из неабсорбирующих материалов, чистая и находиться в надлежащем состоянии.
- Для посетителей предприятия допускается при посещении производственного корпуса использование бахил.
- Сотрудники обязаны поддерживать чистоту на своем рабочем месте во время работы и при уходе с рабочего места, когда сдают своё рабочее место коллегам по работе.
- Сотрудники производства поддерживают максимально возможную чистоту рук и ногтей. Ногти должны быть коротко подстрижены и не накрашены. Руки необходимо мыть в соответствии с **ОИ 014 «Порядок мытья рук»:**
  - ✓ перед началом любого обращения с пищевой продукцией;
  - ✓ при входе на производство;
  - ✓ после посещения туалета;
  - ✓ после контакта с грязными предметами.
- Прием пищи и напитков следует осуществлять в зоне приёма пищи.

Запрещено:

- Ношение мобильного телефона в производственных цехах;
- Пользование портативными плеерами и наушниками;
- Употребление и хранение пищи на рабочих местах;
- Носить в производственных цехах наручные часы, браслеты, цепочки, бусы, серьги, клипсы, броши и другие украшения, включая и украшения для пирсинга на открытых частях тела, которые могут случайно попасть в продукцию;
- Ношение искусственных накладных ногтей и накладных ресниц;
- Посещение производственных зон без санитарной одежды;
- Изменение установленного фасона санитарной одежды;
- Ношение расстегнутого или частично расстегнутого халата, куртки;
- Использование в одежде булавок;
- Жевание жевательной резинки в производственном цехе.

ОИ 025 «Дефростация птицы/мяса/рыбы»

ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ

Дефростация – процесс размораживания пищевых продуктов.

ПТИЦА

ДЕФРОСТАЦИЯ

- Птица поступает замороженная в потрошеном виде, а также разделанная на части.
- Мороженую птицу размораживают двумя способами в воздушной среде, предварительно сняв с нее упаковку:
  - в холодильной камере с надписью «МЯСНЫЕ П/Ф», при температуре от 0 до 6 °С в течение 10-18 часов, в зависимости от веса птицы.
  - на участке мясного-рыбного цеха в ёмкости «ДЛЯ ПТИЦЫ» или на на производственном столе, уложенную в один ряд без соприкосновения, при температуре 17-20°С, в течении 5-12 часов в зависимости от веса птицы.

Важно: Температура в толще мышц мяса птицы должна быть не выше +4°С

Запрещено: Размораживание мяса возле плиты или в воде;
Повторное замораживание дефростированного мяса.

РАЗДЕЛКА

- При обработке потрошеной птицы удаляют легкие, горловину, пищевод и сальник. В дальнейшем после удаления сгустков крови и лишнего жира тушку хорошо промывают в холодной проточной воде.
- Размороженные тушки птицы тщательно промыть холодной водой и уложить разрезом вниз для стекания воды.

Важно: Сырую птицу обрабатывают на отдельных досках с маркировкой «КС».

МЯСО

ДЕФРОСТАЦИЯ

- Мясо поступает замороженное в блоках.
- Мороженое мясо размораживают двумя способами в воздушной среде, предварительно сняв с него упаковку:
  - ✓ в холодильной камере с надписью «МЯСНЫЕ П/Ф», при температуре от 0 до 6 °С в течение 12-24 часов, в зависимости от веса куска.
- на участке мясного цеха в ёмкости, при температуре 17-20°С, в течении 7-12 часов в зависимости от веса куска.

Важно: Температура в толще мышц мяса должна быть не выше +4°С

Запрещено: Размораживание мяса возле плиты или в воде;
Повторное замораживание дефростированного мяса..

Важно: Сырое мясо обрабатывают на отдельных досках с маркировкой «МС».

РЫБА

ДЕФРОСТАЦИЯ

Мороженую рыбу подвергают дефростации двумя способами, предварительно сняв с нее упаковку:

- В воздушной среде:
- в холодильной камере с надписью «РЫБА СЫРАЯ», в ёмкости для рыбы при температуре от 0 до 6 °С в течение 10-18 часов, в зависимости от веса рыбы.
- на участке мясного-рыбного цеха в ёмкости для рыбы, при температуре не выше 18°С, в течении 5-12 часов в зависимости от веса рыбы.
- при температуре плюс 12ºС±2ºС до температуры в толще мышц -1°С.
- В воде:

Вода должна быть температурой не выше 12°С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л.
Размораживание считается законченным, когда температура в толще тела рыбы достигает минус 4^oC -1^oC или до распадения блока на отдельные экземпляры.
Филе размораживают только на воздухе до достижения температуры в толще мяса рыбы минус 2 - 0^oC.
Нельзя размораживать в воде рыбное филе.
Важно: Температура в толще мышц рыбы должна быть не выше +4°С

РАЗДЕЛКА

После дефростации рыбу разделывают на:

- Потрошеную обезглавленную. Рыба, разрезанная по брюшку между грудными плавниками от калтычка до анального отверстия с разрезом калтычка; голова, внутренности, икра или молоки должны быть удалены; сгустки крови и почки зачищены.
- Тешу - брюшная часть рыбы, отделенная срезом от приголовка до анального плавника, сгустки крови и пленки зачищены. Допускается разрезать тешу на две продольные половины
- Кусок - потрошеная обезглавленная рыба с удаленным хвостовым плавником, разрезанная на куски массой не менее 0,5 кг;
- Филе без кожи - голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови удалены.
- Филе с кожей без чешуи - удаляются чешуя и голова, позвоночник, реберные и плечевые кости, плавники, кожа, внутренности, черная пленка, сгустки крови, кроме кожи. У ставриды океанической удаляются "жучки".

ОИ 026 «Обогащение рациона детей и подростков микроэлементами и витаминами»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ
• Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами должна быть использована в меню специализированная пищевая продукция промышленного выпуска обогащенная витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. • Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с технологией указанной изготовителем в прилагаемой инструкции и удостоверением о государственной регистрации. • Витаминные напитки готовят непосредственно перед раздачей. • Подогрев витаминных напитков не допускается • Замена витаминных напитков и продуктов, обогащенных микронутриентами, выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается. • В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий • О проводимых в учреждении мероприятиях по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности рекомендуется информировать родителей и законных представителей (опекунов) детей..

ОИ 027 «Отбор суточных проб»

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.
- Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром).
- Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляет шеф-повар.

ПОРЯДОК РАБОТЫ

- Холодные блюда, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбирают в количестве не менее 100 г.
- Порционные вторые блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбасу, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).
- Отбор осуществляется сразу после приготовления готовой продукции из емкости, в которой продукция готовилась, стерильными (прокипяченными ложками**),** в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
- Банки сразу закрываются крышками (прокипяченными),
- Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи, даты и времени отбора и наименования блюда, подпись ответственного лица. (например: завтрак 9 час.12.02.2015 Каша манная молочная Повар Иванова М.И.).
- Банки с пробами помещают в специальный холодильник (или в специальное место в холодильнике – в закрытом контейнере с маркировкой «Суточные пробы»).
- Суточные пробы хранятся не менее 48 часов после изготовления блюда при температуре +2 - +6^{0}С в отдельном холодильнике или специально отведенном месте в холодильнике для молочных продуктов, гастрономии. Хранение пищи при пониженной температуре в холодильнике необходимо, чтобы сапрофитная микрофлора, размножившись, не уничтожила патогенных микроорганизмов.
- Пробы заменяются по мере поступления очередных порций через 48 часов - в завтрак, обед. Посуда для хранения суточной пробы (емкости , крышки, ложки) обрабатывается кипячением в течение 5 минут. Хранят чистые, сухие банки в закрытом виде.

Приложение 5

Программа производственного контроля

за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий

Таблица 1. Перечень должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

№ п/п	ФИО	Должность
1	Сташкова Татьяна Николаевна	инженер-технолог
2	Минченко Людмила Ивановна	врач-бактериолог
3	Варшамова Ольга Юрьевна	инженер-технолог
4	Куткина Людмила Юрьевна	инженер-технолог
5	Федина Татьяна Павловна	врач-бактериолог
6	Петрякова Альбина Альбертовна	лаборант-бактериолог

Таблица 2. Личная гигиена персонала (Перечень медицинских обследований, которые должны пройти работники предприятия)

Наименование медицинских обследований	**Периодичность контроля**
Флюорография	1 раз в 12 месяцев
Тубдиспансер	При поступлении на работу
КВД	1 раз в 12 месяцев
Кровь на брюшной тиф РНГА	При поступлении на работу
Бациллоносительство (Кишечная группа)	При поступлении на работу
Обследование на Энтеробиоз	1 раз в 12 месяцев
Обследование на Яйца гельминтов	1 раз в 12 месяцев
Обследование на Простейшие	1 раз в 12 месяцев
Обследование на Стафилококк	1 раз в 12 месяцев
Гинеколог	1 раз в 12 месяцев
Психиатр - нарколог	1 раз в 12 месяцев
Терапевт	1 раз в 12 месяцев
Профпатолог	1 раз в 12 месяцев
ЛОР	1 раз в 12 месяцев
Стоматолог	1 раз в 12 месяцев

Наименование медицинских обследований	**Периодичность контроля**
Прививка от дифтерии	По плану
Прививка от кори	По плану
Прививки от гепатита А и В	По плану
Прививка от брюшного тифа	По плану
Гигиеническое обучение	1 раз в 1 год

Согласно графику проводится анализ готовой продукции. График проведения анализа готовой продукции и перечень методик выполнения измерений прилагаются. Анализ продукции проводится в аттестованной испытательной лаборатории

Таблица 3. Перечень факторов и объектов производственного контроля, в отношении которых необходима организация лабораторного контроля

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
1	**Проведение лабораторных исследований, смывов с объектов производственного окружения, рук и спецодежды персонала**						
1.1	Забор образцов с объектов производственного окружения	Руки, спецодежда персонала, производственное оборудование, столы, инвентарь	Цеха	- БГКП;	10 смывов 1 раз в год	МР 4.2.0220-20 МУ 2671 от 24.02.83. МР 2.3.6.0233-21	ИЛ АО «КСП «Охта»
1.2	Проведение лабораторных исследований питьевой воды	Вода питьевая	Централизованная система водоснабжения	Органолептические показатели: запах, привкус, цветность, мутность	1 раз в год	Сан ПиН 2.1.3684-21	СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»
				Физико – химические показатели Водородный показатель (pH), железо	1 раз в год и после проведения ремонтных работ		
				Микробиологические показатели: -Общее микробное число;	2 раза в год		

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				-Общие колиформные бактерии; -Термотолерантные колиформные бактерии; -Споры сульфитредуцирующих клостридий.			
2	**Проведение оценки условий труда**						
2.1	Оценка условий труда	Уровень искусственной освещенности	1 рабочее место на каждом производственном участке	Освещенность	1 раз в 2 года в зимний период	Сан ПиН 1.2.3685-21 ГОСТ 24940-2016 «Естественное искусственное освещение»; МУ 224706-98 «Оценка освещения рабочих мест»	Администрация ГБДОУ
2.2.		Параметры микроклимата	1 рабочее место на каждом производственном участке	Температура; Движение воздуха; Влажность	2 раза в год (теплый и холодный периоды)	Сан ПиН 1.2.3685-21	Администрация ГБДОУ
2.3.		Определение уровней шума	Оборудование на рабочих местах	Шум и вибрация (локальная и общая)	1 раз в год/ при запуске нового оборудо-вания	Сан ПиН 1.2.3685-21	Администрация ГБДОУ

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
3	**Контроль технологического процесса**						
3.1.	Контроль приемки сырья	Сырье и продукты по заказу	Склад сырья	Органолептические показатели, внешний вид, соответствие маркировки, срок годности	По мере поступления каждую партию	ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011 Операционная инструкция	Кладовщик
3.2.	Контроль хранения сырья и продуктов	Сырье продукты	Склад сырья	- Токсичные элементы; - Микотоксины; - Пестициды; - ГМО; - Радионуклиды	По 1 пробе раз в полугодие и по необходимости.	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ГОСТ Р 51074-2003	Кладовщик ИЛ АО «КСП «Охта» СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Куратор пищеблока
				-КМАФАнМ; -БГКП(колиформы; -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы; -Дрожжи, плесени.	По 1 пробе раз в полугодие и по необходимости.		
				Физические параметры: Температура, влажность помещения	Постоянно	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20	
3.3.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Распаковка и перетарка поступившего сырья и продукции (стеклянная тара,	Склад	Физические показатели: Отсутствие остатков упаковки, личных вещей (ювелирные украшения, волосы,	каждую партию	ТР ТС 022/2011 ТР ТС 005/2011	Кладовщик

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		жестяная тара PURE-PACK, картонные коробки, пищевая пленка, полиэтиленовые пакеты, пластиковая тара)		пуговицы, ногти), деревянных щепок, пластиковой и полиэтиленовой крошки.			
3.4.	Контроль первичной обработки сырья и продукции	Размораживание (мясо, птица, рыба, морепродукты)	Мясо-рыбный участок/цех	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Шеф-повар
3.5.		Сортировка, калибровка (овощи, фрукты)	Овощной цех/участок	Органолептические показатели: внешний вид, цвет, запах	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар Кухонный работник
3.6.		Мойка (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень, мясо, рыба, птица, крупа и зернобобовые, сухофрукты)	Овощной цех/участок Мясо- рыбный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта	каждую партию	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Шеф-повар Кухонный работник
3.7.		Обработка (свежее яйцо)	Участок обработки яйца	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Соблюдение режима обработки в соответствии с ОИ	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар
3.8.		Отделение	Горячий	Органолептические	каждую	Сан ПиН	

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		несъедобных и малоценных в пищевом отношении частей(мясо, рыба, птица)	цех/участок	показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие костей, инородных включений	партию	2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	Шеф-повар Кухонный работник
3.9	Контроль вторичной обработки сырья и продукции	Очистка (свежие овощи, фрукты, ягоды, зелень Вареное яйцо)	Овощной цех/участок Холодный цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, скорлупы для яиц, кожуры для овощей	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар
3.10.		Процеживание (бульон)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений, костей	каждую партию	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 ТК	Шеф-повар
3.11		Просеивание(сыпучие продукты)	Кондитерский /горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели:	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				отсутствие инородных включений.			
3.12		Растворение (сахар, соль)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид, чистота продукта. Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар
3.13.	Контроль приготовление кулинарных полуфабрикатов	Взбивание (яйцо)	Горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар
3.14		Замес (тесто)	Кондитерский /горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах, внешний вид должен соответствовать параметрам Физические показатели: отсутствие инородных включений.	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар
3.15		Рыбные п\ф Мясные п\ф	горячий цех/участок	Органолептические показатели: цвет, запах,	каждую партию	« « --« « -- « «	Шеф-повар

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
		Овощные п\ф		внешний вид должен соответствовать параметрам. Физические показатели: отсутствие инородных включений.			
3.16	Контроль приготовление готовой продукции	Холодные закуски Горячие закуски Первые блюда Вторые блюда: -мясные -рыбные -овощные -крупяные -мучные -из творога Гарниры Сладкие блюда, напитки	холодный цех горячий цех/участок,	Микробиологические исследования -КМАФАнМ; -БГКП(колиформы); - E-coli -Стафилококк; -Протей; -Патогенные, в т.ч. сальмонеллы. Физико- химические испытания готовой продукции: - достаточность термической обработки;	2-3 блюда исследуемого приема пищи не реже 2-х раз в год и по необходимости	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на соответствующие виды продукции, Федеральный закон от 02.01.2000г. № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», СанПин 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21	ИЛ АО «КСП «Охта», СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ» Куратор пищеблока ИЛ АО «КСП «Охта», СПб ГБУ ИЛ

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
				- полнота вложения сырья; - нитраты и нитриты; - соответствие требований НД -органолептические показатели -калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре;	По 1 пробе суточного рациона питания не реже 1 раза в год		«СОЦПИТ» Куратор пищеблока
3.17	Контроль хранение и реализация готовой продукции		Линия раздачи		По 1 пробе суточного рациона питания не реже 1 раза в год		
Контроль моющих и дезинфицирующих средств							
4.0	Качество моющих и дезинфицирующих средств		Помещение для разведения дез. средств помещение для хранения уборочного инвентаря, зона в	Лабораторный контроль качества дезинфицирующего средства (массовая доля действующего	1 раз в полугодие	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, п.4.6 МР 2.3.0279-22	ИЛ «КСП «Охта», СПб ГБУ ИЛ «СОЦПИТ»

№ п/п	Наименование проводимых мероприятий	Наименование образца/ объекта	Точки отбора (контроля)	Наименование показателей	Периодичность контроля	НТД и метод-я. документация, регламентирующая проведение исследований, испытаний и т.п.	Ответственный за проведение и контроль
			моечной кухонного инвентаря	вещества)			

Таблица 4. Контролируемые критические точки и контрольные точки производственного цикла пищеблока

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности мероприятий
ККТ 1	Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов Входной контроль	Пищевая продукция, упаковочные материалы контактирующие с пищевой продукцией	- условия транспортировки (санитарное состояние автотранспорта, наличие санитарного паспорта на транспорт, мед. книжки у водителя) - наличие сопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие	Сертификаты, декларации, производителя Ветеринарные справки. ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ,ТР ТС 022/2011	При приемке каждой партии продукции. Контроль визуальный, органолептический, термометрия	Кладовщик Отказ от товара, возврат поставщику. Анализ результатов приемки сырья в ходе

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности мероприятий
			информации об оценке соответствия (государственная регистрация, декларация о соответствии, ветеринарная экспертиза) - визуальный контроль сырья, оценка целостности упаковки - наличие маркировочных ярлыков -температура (для скоропортящихся продуктов)	Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 План ХАССП		плановой внутренней проверки
ККТ 2	Хранение продукции	«Сухая» кладовая, овощная кладовая, холодильное оборудование. Сырье и пищевая продукция, упаковочные и вспомогательные материалы.	- температурный режим - влажность -сроки хранения -оценка соответствия продукции по органолептическим параметрам (внешний вид, запах) -товарное соседство -наличие маркировочных ярлыков - вентиляция -лабораторный контроль по физико-химическим и микробиологическим показателям	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ,ТР ТС 022/2011 СП 2.3.6.3668-20СанПиН 2.3.2.1324-03 МР 2.3.6.0233-21 МУ №5048-89 НД на продукцию СанПиН 2.3/2.4.3590-20, ГОСТы План ХАССП предприятия	В процессе хранения ежедневно По графику утвержденному Генеральным директором	Кладовщик ИЛ АО «КСП «ОХТА» ИЛ «СОЦПИТ»

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности мероприятий
ККТ 3	Реализация готовой кулинарной и выпечной продукции. Контроль качества и безопасности	Горячий цех, раздача. Готовая продукция	- соответствие приготовленных блюд - меню - весовые показатели - органолептические показатели - наличие суточных проб правильность отбора - режимы хранения и реализации -контроль температуры готовности блюд -контроль температуры подачи блюд	ТР ТС 021/2011 ГОСТ 30390-2013 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 СанПиН 2.3.2.1324-03 Соответствие ТК План ХАССП	Ежедневно Контроль органолептический, визуальный, термометрия (термощупы) Проведение лабораторных исследований готовой продукции на соответствие физико-химическим и микробиологическим параметрам. По графику утвержденному Генеральным директором	Администрация ГБДОУ №11, шеф-повар ИЛ АО «КСП «ОХТА» ИЛ «СОЦПИТ»

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности и мероприятий
					АО «КСП «Охта» (ППК для ГБДОУ№ 11 на 2026 г.)	
КТ 1	Контроль на этапе технологических процессов производства и изготовления продукции (дефростация, очистка овощей, замес теста и т.д.)	Пищеблок, мясо-рыбный цех, овощной цех. Продовольственное сырье и пищевая продукция на определенном этапе технологического процесса в зависимости от вида производимой продукции и технологии ее производства	- температурный режим -влажность -физико-химические показатели - сроки размораживания - способ размораживания в соответствии с инструкцией	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 Соответствие ТК План ХАССП	Каждая партия в соответствии с меню в зависимости от вида производимой продукции и технологии ее производства	Шеф-повар, повар, кухонный работник ИЛ АО «КСП»ОХТА» ИЛ «СОЦПИТ»

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности мероприятий
КТ2	Контроль за состоянием производственного оборудования, инвентаря, посуды, санитарно-гигиенические состоянием помещений, за функционированием инженерных систем	Участок мойки кухонной посуды и инвентаря Холодильное оборудование, производствен-ные, складские, административно-бытовые помещения. Производственное оборудование и инвентарь. Состояние поверхностей пола, стен, потолка, дверей, окон, радиаторов. Вентиляция и кондиционирование. Водоснабжение, водоотведение.	-визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля -визуальная оценка состояния производственного инвентаря, посуды. -оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств автоматического контроля, весового оборудования. -визуальная оценка состояния поверхностей пола, стен, потолка. -визуальная оценка исправности инженерных систем -оценка эффективности работы инженерных систем	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ,ТР ТС 022/2011 Сан ПиН 2.3/2.4.3590-20 План ХАССП	Ежедневно перед началом работы Согласно графику планово-предупредитель-ных осмотров и ремонтов. Ежедневно перед началом работы Согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов.	Шеф-повар, кухонный работник куратор пищеблоков ГБДОУ №11 администрация ГБДОУ №11

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности и мероприятий
		Освещение				
КТ 3	Контроль обработки яиц	Участок обработки яиц в мясо-рыбном цехе	-- визуальный осмотр - микробиологические показатели	МР 2.3.6.0233-21 ГОСТ 31654-2012 ТР ТС 021/2011	Каждая партия По графику утвержденному Генеральным директором АО «КСП «Охта»	Шеф-повар, повар ИЛ АО «КСП»ОХТА»
КТ4	Тепловая обработка кулинарной продукции и полуфабрикатов	Цех/участок приготовления продукции	Физико-химические показатели - полнота вложения сырья - соответствие требованиям нормативной документации - достаточность термической обработки - наличие нормативно-технологической документации - наличие инструкций Микробиологические показатели в готовых блюдах.	ТР ТС 021/2011 ГОСТ 30390-2013 МУ №1-40/3805 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21 Технологические карты	Каждая партия обработанной продукции По графику утвержденному Генеральным директором АО «КСП «Охта» (ППК для ГБДОУ №11 на 2026 г.)	Шеф-повар, повар ИЛ АО «КСП»ОХТА» ИЛ «СОЦПИТ»
КТ 5	Вывоз и утилизация твердых и биологических отходов	Производствен-ные цеха, складские и административны	График вывоза отходов	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	По графику	Адмони-страция ГБДОУ №11, кухонный

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности и мероприятий
		е помещения				работник
КТ 6	Качество моющих и дезинфицирующих средств .Разведение растворов для дезинфекции. Качество проводимой мойки и дезинфекции.	Моющие и дезинфици-рующие средства. Помещение для хранения и разведения дез средств. Оборудование и инвентарь, производственные помещения, персонал.	-визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, разрешенных для применения на предприятиях социального питания -визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дез средств обрабатываемым поверхностям -лабораторный контроль содержания массовой доли действующего вещества в дезинфицирующем веществе -лабораторный контроль смывов с используемого инвентаря, производственных помещений и персонала	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МУ №1-40/3805 План ХАСС Инструкции на моющие и дезинфицирую-щие средства, паспорта на дез средства МР 4.2.0220-20	Ежедневно 1 раз в полугодие По графику, утвержденному Генеральным директором АО «КСП «Охта»	Шеф-повар, кладовщик ИЛ АО «КСП «Охта» ИЛ «СОЦПИТ»
ККТ 3	Личная гигиена персонала	Работники, занятые на работах, которые связаны с производством	-оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Приказ Минздрава	При поступлении на работу, и далее 1 раз в год -ежедневно до начала	Шеф-повар, Куратор пищеблоков ГБДОУ №11

ККТ / КТ	Этап производственного процесса / Объект контроля.	Контролируемый фактор	Определяемые показатели, параметры контроля	НД	Периодичность контроля, виды контроля, форма регистрации результатов контроля	Исполнитель/ проверяющий Коррекция и корректирующие действия и процедура оценки эффективности мероприятий
		(изготовлением) пищевой продукции при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты с пищевой продукцией или продовольствен-ным сырьем	-оценка наличия/отсутствия симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых -опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц работника -визуальный контроль за качеством обработки рук, периодичностью замены одноразовых перчаток -оценка состояния и наличия спецодежды и санитарной одежды	России №29Н от 28.01.2021, План ХАССП	работы с регистрацией в «Гигиеническом журнале» Ежедневно до начала работы в течение смены	ИЛ АО «КСП «ОХТА»

Таблица 5. План контроля на предприятии

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
1	Устройство, ремонт и планировка пищеблока	1 раз в год	Администрация ДОУ
2	Оформление пишеблока	1 раз в квартал	Шеф-повар, Администрация ДОУ Куратор пищеблока
3	Контроль за качеством и соблюдением сроков годности сырых продуктов	Ежедневно	Шеф-повар, кладовщик, Куратор пищеблока
4	Контроль за качеством готовой продукции со снятием пробы	Ежедневно	Медработник ДОУ, Шеф-повар, Администрация ДОУ ИЛ КСП «ОХТА»
5	Контроль за отбором суточных проб, за закладкой сырья	Ежедневно	Медработник ДОУ, Шеф-повар, Администрация ДОУ Куратор пищеблока
6	Контроль за ведением документации (бракераж сырой и готовой продукции, технологические карты)	Ежедневно	Кладовщик, Шеф-повар, ИЛ КСП «ОХТА», Куратор пищеблока
7	Контроль за санитарным состоянием предприятия, текущими и ген.уборками	Еженедельно	Шеф-повар, Медработник ДОУ, Администрация ДОУ Куратор пищеблока ИЛ КСП «ОХТА»
8	Соответствие веса выпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Еженедельно По графику	Администрация ДОУ Шеф-повар ИЛ КСП «ОХТА»
9	Соответствие рациона питания детей примерному 2-х недельному меню	Еженедельно По графику	Администрация ДОУ Администрация АО «КСП «Охта» ИЛ КСП «ОХТА»
10	Поточность производственных процессов	Ежедневно	Шеф-повар Куратор пищеблока ИЛ КСП «ОХТА»
11	Соблюдение личной гигиены детей в ДОУ перед приемом пищи	Еженедельно	Воспитатель
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Шеф-повар
13	За прием (наличие товарно-сопроводительной документации), хранение продовольственного	При каждом завозе партии.	Кладовщик Администрация ДОУ

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
	сырья и готовой продукции	Ежедневно	ИЛ КСП «ОХТА» Куратор пищеблока
14	За обработку сырья и производство продукции, её реализацию, режим обработки посуды, инвентаря, помещений – с ведением журналов контроля	Ежедневно По графику	Шеф-повар ИЛ КСП «ОХТА»
15	За снятие с реализации продуктов с истекшим сроком годности, недоброкачественных продуктов, их утилизацию	При выявлении – немедленно.	Кладовщик, Шеф-повар Куратор пищеблока ИЛ КСП «ОХТА» Администрация ДОУ
16	За исправностью холодильного, теплового механического оборудования – с ведением журнала контроля	Ежедневно	Шеф-повар Куратор пищеблока Администрация ДОУ
17	Контроль за условиями труда в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами	Не реже 1 раза в год.	Инженер по технике безопасности
18	За наличие условий для соблюдения личной гигиены персонала пищеблока	Ежедневно	Шеф-повар Администрация ДОУ
19	Контроль за вывозом мусора и отходов	В течение года	Шеф-повар Администрация ДОУ
20	Контроль за прохождением предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров	При поступлении и ежегодно	Администрация АО «КСП «Охта» Куратор пищеблока Шеф-повар
21	За организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки работников предприятия	При поступлении и ежегодно По плану-графику	Администрация АО «КСП «Охта» Шеф-повар
22	За наличием достаточного количества разрешенных моющих, дезинфицирующих средств и др. предметов материально-технического оснащения	Ежедневно	Шеф-повар
23	За наличие приборов и оборудования (из числа вошедших в Госреестр), используемого для проведения производственного контроля и сведения о метрологической поверке (при их наличии)	Один раз в год	Администрация ДОУ Шеф-повар Кладовщик
24	За незамедлительное информирование руководства (по тел.) и территориального отдела Роспотребнадзора (по тел.) об аварийных ситуациях: -аварийных ситуациях систем канализации,	При необходимости	Администрация ДОУ Администрация АО «КСП «Охта» Шеф-повар

№ п/п	Наименование контроля	Периодичность	Ответственный работник
	энергоснабжения, холодного и горячего водоснабжения; -отсутствии централизованного холодного или горячего водоснабжения (резервного) на отдельном участке в цехе; -неудовлетворительных результатах производственного лабораторного или инструментального контроля		

Таблица 6. Перечень возможных аварийных ситуаций, о которых необходимо информировать территориальный отдел

№ п/п	Вид аварии, неблагополучия	Наименование, телефон, адреса организаций, куда необходимо обращаться	Ответственное лицо
1	Обнаружение химического загрязнения	01, МЧС Генеральный директор АО «КСП «Охта» тел. 222-30-33.	Шеф-повар
2	Аварии на инженерных сетях (водоснабжения, отопления, канализация, энергоснабжения)	Администрация ДОУ Генеральный директор АО «КСП «Охта» тел. 222-30-33.	Шеф-повар
3	Случаи возникновения инфекционных или массовых неинфекционных заболеваний	ТО ТУ Роспотребнадзор по СПб Генеральный директор АО «КСП «Охта» тел. 222-30-33.	Шеф-повар
4	Выход из строя механического, технологического или холодильного оборудования	Администрация ДОУ	Шеф-повар

Приложение 6

Формы журналов и графики предприятия

Форма 1. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции ККТ1

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	Дата выработки	Изготовитель	Поставщик	Количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт.)	Номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание

Форма 2. Журнал бракеража готовой пищевой продукции. ККТ 3

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание*

Примечание: * Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции.

Форма 3. Гигиенический журнал (сотрудники) ККТ3

№ п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) *(допущен/отстранен)*	Подпись медицинского работника (ответственного лица)

Примечание: Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Форма 4. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования ККТ 2

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в град.Цельсия месяц/дни (ежедневно)						
		1	2	3	4	5	…	30

Форма 5. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях ККТ2

№ п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Форма 6. Журнал обучения персонала

Дата обучения	Наименование инструктажа	Должность, Ф.И.О. обучаемого	Подпись проводившего инструктаж

Форма 7. Журнал регистрации актов проверок

№ Акта	Дата и вид проверки	ФИО и должность проверяющих	Краткое изложение нарушения	Принятые меры (№ и дата предписания, протокола, решения о приостановлении/возобновлении, решения об отзыве решения)	Сроки устранения нарушений	Дата снятия с контроля

График проведения уборки в помещениях предприятия

Дата	Наименование помещения	Время профилактической уборки				Санитарное состояние помещений и оборудования	Подпись

График размораживания и /или мытья холодильного оборудования ККТ2

на _____ 20____ года

№ Хол.	Холодильное оборудование	Число месяца																												
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29
Подпись ответственного																														

ЧЕК - ЛИСТ ГОТОВНОСТЬ ОБРАБОТКИ ЯИЦ КТ3

ДАТА, ВРЕМЯ	1-2% раствор КАЛЬЦИНИРОВ. СОДЫ		0,5% раствор ХЛОРАМИНА «Б»		ПРОТОЧНАЯ ХОЛОДНАЯ ВОДА	ПОДПИСЬ
	Время экспозиции	Объем (в литрах)	Время экспозиции	Объем (в литрах)		

ЧЕК-ЛИСТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИХ РАСТВОРОВ

(Контроль измерения КТ6)

0,2% раствор «Хлорамина Б» для обработки рук (20 г -2 ст. ложки хлорамина Б растворить в 10 литрах теплой воды)				0,5% раствор «Хлорамина Б» для обработки оборудования (50 г-6 ст.ложек хлорамина Б растворить в 10 литрах теплой воды)				1% раствор «Хлорамина Б» для обработки сантехники (100 г – 12 ст. ложек хлорамина Б растворить в 10 литрах теплой воды)			
Дата	Время	Объем в литрах	Подпись ответственного	Дата	Время	Объем в литрах	Подпись ответственного	Дата	Время	Объем в литрах	Подпись ответственного

Циклограмма контроля за организацией питания в ДОУ на месяц

Объекты контроля	1 неделя					2 неделя					3 неделя					4 неделя				
	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Пн	Вт	Ср	Чт	Пт
Санитарное состояние пищеблока, соблюдение графика уборки																				
Соблюдение режима питания, графика выдачи пищи																				
Исправность технологического и холодильного оборудования																				
Маркировка посуды, уборочного и разделочного инвентаря																				
Ведение журнала температурного режима холодильного оборудования, журнала здоровья работников пищеблока																				
Соблюдение товарного соседства при хранении продуктов питания																				
Бракераж сырых и скоропортящихся продуктов																				
Бракераж готовой продукции																				
Условия хранения моющих средств и дезрастворов (наличие документов подтверждающих их качество и безопасность)																				
Состояние посуды для приготовления и приема пищи																				
Наличие товарно-сопроводительных документов, подтверждающих их качество																				
Сроки реализации продуктов																				
Суточные пробы, отбор и хранение																				
Соблюдение поточности технологических процессов																				
Соответствие количества приготовленной пищи объемам и числу порций																				
Соответствие закладки продуктов меню-требованию																				
Соблюдение технологии приготовления блюд																				
Создание условий в группах для приема пищи в соответствии с возрастом																				

Соблюдение охраны труда на пищеблоке, наличие медицинской аптечки																			

Приложение 7

Перечень регистрационно-учетной документации

№ п	Форма учета	Ответственные	Периодичность
1	Журнал бракеража скоропортящихся пищевой продукции	Кладовщик	По мере поступления
2	Журнал бракеража готовой пищевой продукции	Шеф-повар Администрация ДОУ	Ежедневно
3	Гигиенический журнал	Шеф-повар Работники пищеблока	Ежедневно
4	Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд	Мед. работник	Ежедневно
5	Журналы учета температурного режима холодильного оборудования и температуры и влажности складских помещений	Кладовщик	Ежедневно
6	Журнал обучения персонала	Шеф-повар Кладовщик Куратор пищеблока	По графику
7	Журнал регистрации актов проверок	Кладовщик Куратор пищеблока Администрация ДОУ	Ежемесячно
8	Ведомость контроля за рационом питания	Кладовщик Мед. работник \	Ежедневно
9	График проведения уборки в помещениях предприятия	Шеф-повар Кладовщик	Ежедневно
10	График разморозки, уборки и дезинфекции холодильного оборудования	Шеф-повар Кладовщик	1 раз в неделю
11	Товарно-транспортные накладные, поступающего сырья	Кладовщик	Ежедневно
12	Акт проверок качества товаров в кладовой	Администрация АО «КСП «Охта»	Согласно графику
13	Программа внутреннего аудита предприятия	Руководитель группы СМК и СМБПП	Ежемесячно

Приложение 8

Цикличное двухнедельное сбалансированное меню

Лист ознакомления

Ознакомлены		
Ф.И.О.	**Дата**	**Подпись**

Лист регистрации изменений

№ п/п	Номера листов, страниц				Всего листов в стандарте	Дата изменения	Должность, ФИО	Подпись	Номер извещения об изменении
	Измененных	Замененных	Новых	Изъятых					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10