

Индивидуальный Предприниматель Петрова Елена Михайловна

(Наименование юридического лица)

СОГЛАСОВАНО

Директор МАОУ «ООШ №3»

УТВЕРЖДАЮ

ИП Петрова Елена

Сосновоборского МО Красноярского края

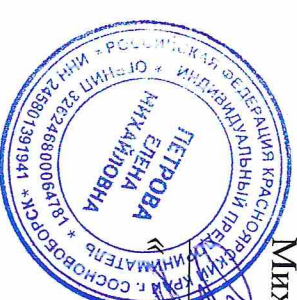
Михайловна

Гайдаева С. К.

2026г.

Петрова Е. М.

2026 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ ПРАВИЛ И НОРМ,
ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ
(ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ) МЕРОПРИЯТИЙ
С УЧЕТОМ ПРИНЦИПОВ ХАССП**

2026г

Общие положения

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального Закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ГОСТ Р 51705.1-2024 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП», СП Санитарные правила 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» и иными актами согласно Приложению 1. «Перечень Законов, действующих санитарных правил, гигиенических нормативов и нормативно-правовых актов».

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

В программе определены лица, организации, лабораторные центры, задействованные в осуществлении и организации производственного контроля.

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

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

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

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

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

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

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

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

Термины и определения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Пищевая продукция для детского питания - специализированная пищевая продукция, предназначенная для питания детей (для детей раннего возраста от 0 до 3 лет, детей дошкольного возраста от 3 до 6 лет, детей школьного возраста от 6 лет и старше), отвечающая соответствующим физиологическим потребностям детского организма и не причиняющая вред здоровью ребенка соответствующего возраста.

Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий – составная часть общей системы производственного

контроля, направленная на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия, сохранение жизни и здоровья людей в процессе производства, хранения, транспортировки и реализации продукции, выполнения работ, оказания услуг.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность - потенциальный источник вреда здоровью человека.

Опасный фактор - вид опасности с конкретными признаками.

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

Допустимый риск - риск, приемлемый для потребителя.

Недопустимый риск - риск, превышающий уровень допустимого риска.

Безопасность - отсутствие недопустимого риска.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ТУМ – тара и упаковочные материалы.

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

Организация работ по применению программы

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

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

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

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

Паспорт юридического лица указан в **Приложении 5.**

Перечень договоров на осуществление хозяйственной деятельности приведен в **Приложении 4.**

Описание пищевой продукции

При оказании услуги используется ассортимент (номенклатура) пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, приведенный в **Приложении № 13** с установленными показателями качества, который должен соответствовать по показателям безопасности требованиям ТР ТС 021/2011. Использование других видов пищевых продуктов, продовольственного сырья и полуфабрикатов, а также с показателями качества, ниже указанных, не допускается. Качество и безопасность продукции подтверждается декларациями о соответствии, ветеринарными сопроводительными документами на продукцию животного происхождения и свидетельствами о государственной регистрации для продуктов специального назначения, для детского (дошкольного и школьного) питания.

Каждая партия продукта сопровождается товарно-транспортными документами. В товарно-транспортную накладную вносятся сведения о подтверждении соответствия продукции установленным требованиям, в том числе регистрационный

номер декларации о соответствии, срок ее действия, наименование изготовителя или поставщика (продавца), принявшего декларацию, и органа, ее зарегистрировавшего (для продукции, в отношении которой может проводиться обязательное подтверждение соответствия в форме декларации, номер декларации о соответствии, срок его действия и орган, выдавший декларацию), либо должны быть приложены копии указанных документов, заверенных печатью держателя подлинника.

Поставляемые пищевые продукты для использования в целях приготовления рациона питания, продукты дополнительного ассортимента питания обучающихся, на момент поставки на пищеблоку образовательных организаций иметь резерв срока годности с учетом срока фактической реализации.

Ассортимент продукции дополнительного питания приведен в **Приложении 13** и может меняться по решению образовательной организации.

При приеме, хранении, фасовке, производстве, комплектовании, отпуске и транспортировке пищевой продукции соблюдаются сроки годности, температурно-влажностные режимы и условия хранения пищевых продуктов, установленные изготовителем и соответствующими санитарно-эпидемиологическими требованиями хранения продукции, в том числе скоропортящейся, а также готовой кулинарной продукции и полуфабрикатов.

Используется упаковка пищевых продуктов, изготовленная из материалов, допущенных в установленном порядке для контакта с пищевыми продуктами, обеспечивающая сохранность качества и безопасность пищевых продуктов при хранении, транспортировке и реализации.

Маркировка упаковки и транспортной тары пищевых продуктов соответствует требованиям ТР ТС 022/2011. Для продуктов специального назначения - для детского (до школьного и школьного) питания используется соответствующая маркировка на упаковке (таге).

На этикетках или листах-вкладышах фасованной пищевой продукции, кроме информации, указанной в маркировке изготовителя, дополнительно указывается: наименование предприятия-упаковщика, его фактический адрес; дата упаковки продукции; для продуктов, срок годности которых исчисляется часами - дата и время упаковки.

В маркировке кулинарной продукции промышленного производства указывается:

наименование продукции;

наименование и местонахождение изготовителя;

товарный знак изготовителя (при наличии);

масса нетто и/или количество изделий и масса изделий;

состав;

пищевая ценность;

рекомендации по приготовлению готовых блюд;
условия хранения;
срок годности;
дата изготовления;
обозначение документа, в соответствии с которым изготовлен и может быть идентифицирован продукт.
В маркировке транспортной тары с кулинарными и кондитерскими изделиями указывается:
наименование кулинарных или кондитерских изделий;
наименование и адрес организации-изготовителя или индивидуального предпринимателя;
товарный знак изготовителя (при наличии);
масса нетто;
количество штук (порций) и массу одной штуки (порции);
количество упаковочных единиц (для фасованной продукции);
состав продукции (перечень основных рецептурных компонентов);
информационные данные о пищевой ценности продукции;
дата и час изготовления;
условия хранения и срок реализации.

Определение области применения принципов ХАССП и назначения продукта

Готовые блюда и кулинарные изделия, а также пищевые продукты, входящие в состав рационов, используются для организации питания детей дошкольного и школьного возраста. Продукция реализуется в образовательных организациях в соответствии с установленными сроками по приемам пищи, а также в составе утвержденного ассортимента дополнительного питания обучающихся.

Описание технологических процессов производства и блок-схемы

На пищеблоках образовательных организаций осуществляются следующие технологические процессы: прием, хранение, растаривание пищевой продукции, подготовка сырья, приготовление, порционирование и выдача готовых блюд. На пищеблоках типа «буфет-раздаточная» осуществляется порционирование и выдача готовых блюд.

Реализация продукции дополнительного ассортимента осуществляется через буфеты обеденных залов образовательных организаций (а также буфеты в приспособленных помещениях образовательной организации) с соблюдением требований к условиям и срокам хранения, согласно маркировке изделия.

Так как, большинство технологических операций имеют комплексный характер, при составлении блок-схем использованы модульные подходы, т.е. по группам пищевой продукции:

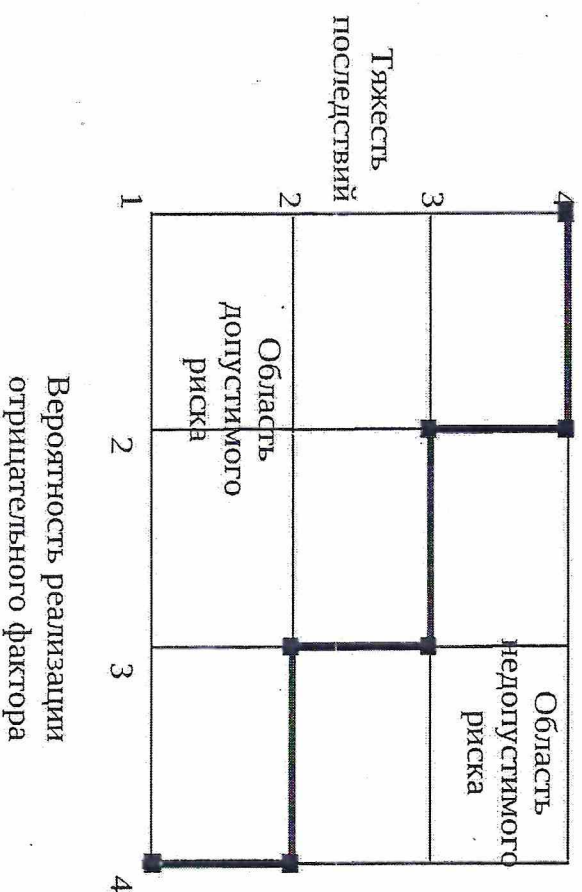
- блок-схема производства овощных и фруктовых полуфабрикатов на пищеблоке СПЦ/СД (Приложение 6);
- блок-схема производства мясных и рыбных полуфабрикатов на пищеблоке СПЦ/СД (Приложение 7);
- блок-схема производства холодных блюд на пищеблоке СПЦ/СД (Приложение 8);
- блок-схема производства кулинарной продукции на пищеблоке СПЦ/СД (Приложение 9);
- блок-схема обработки яйца на пищеблоке СПЦ/СД (Приложение 10);
- блок-схема приема и реализации продукции в промышленной упаковке (пищевая) (Приложение 11);
- блок-схема приема и реализации продукции буфетного ассортимента (пищевая) (Приложение 12).

Уточнение технологических процессов производства на месте

Блок-схемы проработаны непосредственными исполнителями технологических процессов, составлены четко, включают операции, имеющие возможность отрицательно повлиять на безопасность конечных блюд и здоровье обучающихся.

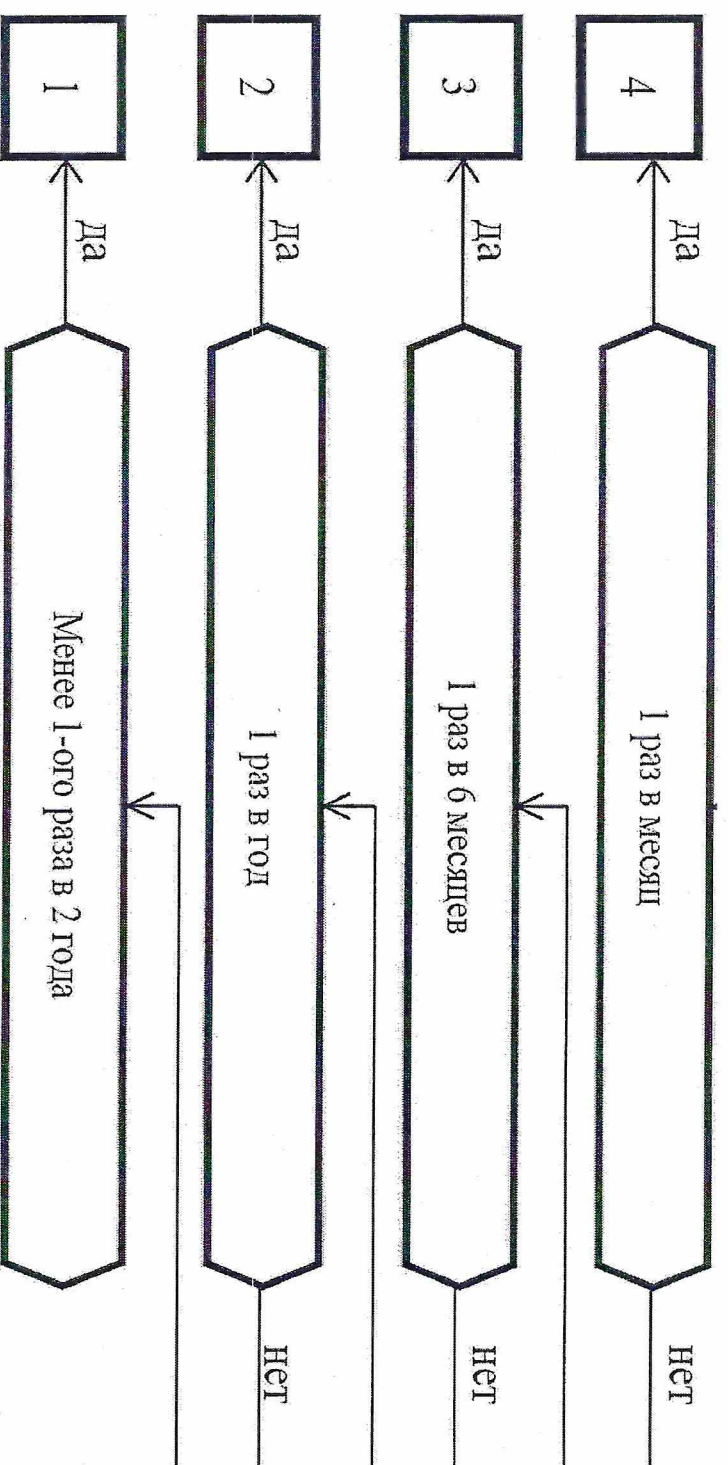
Анализ опасностей и оценка рисков

Диаграмма опасностей



Оценка вероятности реализации опасного фактора

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



Характеристика часто встречающихся опасностей в пищевой продукции

Тяжесть последствий от реализации опасного фактора: легкое, средней тяжести, тяжелое, критическое.

Вид опасности	Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
---------------	-----------	--	---

Вид опасности	Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
ХИМ	Токсические элементы	Свинец вызывает нарушения функций нервной и сердечно-сосудистой, кроветворной и иммунной систем, нарушает ферментативные процессы. Способен накапливаться в костной ткани Кадмий поражает, почки, печень, репродуктивную систему. При длительном поступлении возможно развитие заболеваний костей. Способен накапливаться в организме Мышьяк воздействует на центральную нервную систему, желудочно-кишечный тракт, может вызывать поражение кожи. Способен накапливаться в организме Ртуть влияет на функции центральной нервной системы, печени, почек и желудочно-кишечного тракта. Способна накапливаться в организме. Органические формы ртути (могут содержаться в рыбе и рыбных продуктах, продуктах животного происхождения) более опасны по сравнению с неорганическими формами.	Средней тяжести (2)
ХИМ	Радионуклиды: цезий-137, стронций-90	Способны накапливаться в организме и вызывать ряд негативных последствий практически во всех органах и тканях	Средней тяжести (2)
ХИМ	Пестициды: ГХЦП ДДТ и его метаболиты	Способны накапливаться в жировой ткани и оказывать продолжительное воздействие на здоровье, вызывая, например, репродуктивные и неврологические расстройства. Способны проникать из организма матери через плаценту в организм ребенка еще в период его внутриутробного развития	Средней тяжести (2)
ХИМ	Антибиотики:	Антибиотики в малых, значительно ниже лечебных, дозах	Средней тяжести (2)

Вид опасности	Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
	левомипетин, тетрациклин, стрептомицин, пенициллин	способны вызывать дисбактериоз (нарушения баланса микрофлоры кишечника человека), способствуют развитию аллергических реакций и формированию группы микрорганализмов, устойчивых к воздействию антибиотиков	
ХИМ	Пищевые добавки	При использовании в регламентируемых дозах и группах пищевых продуктов безопасны. Опасность представляют отдельные из них в случаях использования в повышенных дозах или в неразрешенных группах пищевых продуктов	Средней тяжести (2)
ХИМ	Микотоксины	Высокотоксичные вещества, способны вызвать онкологические заболевания, поражают нервную, сердечно-сосудистую, кровяную систему, печень	Тяжелое (3)
ХИМ	Сернистый ангидрид	Может вызывать раздражение пищевого тракта. У лиц, обладающих повышенной чувствительностью, может вызывать аллергические реакции	Средней тяжести (2)
ХИМ	Хлор	При воздействии на отдельные компоненты пищевых продуктов в относительно больших концентрациях способен образовывать хлорорганические соединения, которые оказывают общетоксическое действие на организм. При воздействии высоких концентраций вызывает раздражение кожи и слизистых оболочек	Средней тяжести (2)
ХИМ	Диоксины	Воздействуют на нервную и эндокринную системы человека, кожу, вызывают врожденные пороки	Тяжелое (3)
ХИМ	Нитраты, нитриты	Нитриты вступают в реакцию с кровью человека, в результате которой образовывается вещество под названием метгемоглобин. Это вещество не может переносить кислород, в чем и заключается главная функция крови,	Средней тяжести (2)

Вид опасности	Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
		результатом нарушения которой является кислородное голодание (гипоксия). Гипоксия вызывает слабость, ухудшение самочувствия, нарушение функций нервной системы, сердца, тканей почек и печени	
ХИМ	Нитрозамины	Они поражают печень, вызывают мутации и в больших количествах могут вызывать кому.	Средней тяжести (2)
ХИМ	Миграция химических веществ	При попадании может нанести вред здоровью	Средней тяжести (2)
ХИМ	Окислительная порча	Химический процесс распада жира с образованием пероксидов, альдегидов, кетонов, оксикислот и других соединений, обладающих неприятным вкусом и запахом	Средней тяжести (2)
ХИМ	Бенз(а)пирен	При попадании может нанести вред здоровью	Средней тяжести (2)
ФИЗ	Посторонние примеси: камни, песок, веточки, косточки, стекло, летающие насекомые, тараканы	При попадании мелких, неострых предметов (менее 0,5-1 мм) появляются неприятные ощущения. В случае попадания предметов большего размера или с острыми краями возможно повреждение зубов, ротовой полости, пищевода и желудка вплоть до кровотечения	Средней тяжести (2)
ФИЗ БИО	Вредители, продукты их жизнедеятельности	При попадании могут вызывать расстройство органов пищеварения, воспаление кишечника	Средней тяжести (2)
БИО	Вредители хлебных запасов	При попадании могут вызывать расстройство органов пищеварения	Средней тяжести (2)

Вид опасности	Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
Аллергены	Яйцо куриное, молоко коровье, пшеница, орехи: миндаль, фундук, арахис, сернистый ангидрид и др.	При попадании в организм существует вероятность возникновения аллергической реакции, проявляется в форме ринита, конъюнктивита, крапивницы, отека Квинке, дерматита, бронхиальной астмы или анафилактического шока	Тяжелое (3)
БИО	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы, <i>Listeria Monocytogenes</i> , бактерии <i>P. Yersenia</i>	Патогенные микроорганизмы способны вызывать пищевые отравления, в том числе в виде массовых заболеваний.	Тяжелое (3)
БИО	Условно-патогенные микроорганизмы (<i>VIPM</i>), в т. ч. <i>S. aureus</i> сульфитредуцирующие клостридии, <i>V. Parahaemolyticus</i> , <i>E. Coli</i>	Условно-патогенные микроорганизмы могут вызывать пищевые отравления.	Средней тяжести (2)
БИО	Микроорганизмы порчи, в том числе: плесень, дрожжи	При попадании могут вызывать расстройство органов пищеварения	Тяжелое (3)
БИО	Живые паразиты и	При попадании в организм вызывают паразитарную	Тяжелое (3)

Вид опасности	Опасность	Пояснения негативного влияния на здоровье человека	Влияние на здоровье (тяжесть последствий)
	их личинки, яйца гельминтов	инфекцию, приводящей к поражению внутренних органов человека	
БИО	Микроорганизмы КМАФАнМ, БГКП (колиформы)	При попадании в организм вызывают острые кишечные инфекции	Средней тяжести (2)

При производстве овощных и фруктовых полуфабрикатов на пищеблоке (ОП)

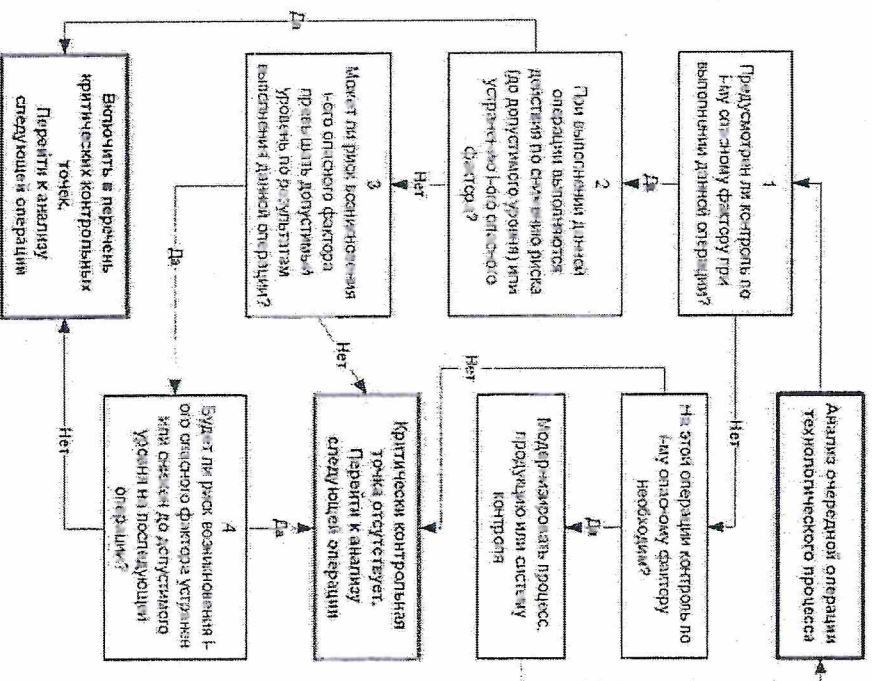
Этап процесса	Идентификация опасного фактора				Оценка опасного фактора			Меры управления	
	Опасный фактор (характер опасности)	Источник возникновения ОФ	Тип ОФ	Приемлемый уровень	Вероятность	Тяжесть	Значима ли опасность?	Контролируемые признаки	Периодичность
1.1 Прием на пищеблок (входной контроль)	Посторонние примеси (наличие)	Нарушение условий хранения и транспортировки.	ФИЗ	Отсутствие	1	2	нет	Проверка целостности упаковки, проведение органолептической оценки	При приеме каждой партии
	Токсичные элементы, пестициды, нитраты, радионуклиды (наличие)	Нарушение условий выращивания растительного сырья	ХИМ	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Отсутствие видимых признаков порчи продукта, наличие сопроводительной документации на продукцию	При приеме каждой партии
	Микотоксины (наличие)	Нарушение условий выращивания растительного сырья	ХИМ	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	3	нет	Отсутствие видимых признаков порчи продукта, наличие сопроводительной документации на продукцию	При приеме каждой партии
	Дейца гельминтов и цисты кишечных патогенных простейших (наличие)	Нарушение условий хранения растительного сырья	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	3	нет	Наличие сопроводительной документации на продукцию	При приеме каждой партии
1.2 Хранение	Микроорганизмы КМАФАнМ, БГКП (способность к росту)	Нарушение условий хранения и сроков годности	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности	постоянно
	Вредители, продукты их жизнедеятельности (внесение)	Производственная среда	ФИЗ БИО	Не допускается	1	2	нет	Контроль соблюдения условий хранения, работа со специализированной организацией по программе пест-контроля	постоянно

	Микроорганизмы порчи (способность к росту)	Нарушение условий хранения и сроков годности	БИО	Не допускается	1	3	нет	Контроль за соблюдением условий хранения и сроков годности	постоянно
1.3 Растаривание	Посторонние примеси (внесение)	Персонал, производственная среда, ТУМ	ФИЗ	Отсутствие	2	2	нет	Соблюдение Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	постоянно
1.4 Выкладка во внутреннюю тару	Условно-патогенные микроорганизмы, патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (внесение)	Персонал, производственная среда, персонал	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	3	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
1.5.1 Первичная обработка	Посторонние примеси (внесение)	Водопроводная вода	ФИЗ	Отсутствие	1	2	нет	Визуальный контроль при проведении обработки овощей. Соблюдение инструкции по обработке овощей	постоянно
	Микроорганизмы КМАФАнМ, ВГКП (внесение)	Персонал. Производственная среда	БИО	СанПин 2.1.3684-21	2	2	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (внесение)	Персонал, производственная среда.	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
	Патогенные микроорганизмы, в т. ч. сальмонеллы (внесение)	Персонал, производственная среда	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	2	2	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
1.5.2 Вскрытие упаковки (для очищенных овощей)	Посторонние примеси (внесение)	Персонал, производственная среда, ТУМ	ФИЗ	Отсутствие	2	2	нет	Соблюдение Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	постоянно

1.6 Мойка	Микроорганизмы КМАФАнМ, БГКП (внесение)	Персонал. Производственная среда	БИО	СанПин 2.1.3684-21	2	2	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала	постоянно
1.7 Выкладка во внутрицепочковую тару	Посторонние примеси (внесение)	Персонал, производственная среда, элементы упаковки	ФИЗ	Отсутствие	1	2	нет	Соблюдение Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	постоянно
1.8 Хранение при температуре 4±2° или в воде не более 2 часов	Условно-патогенные, патогенные микроорганизмы (способность к росту)	Нарушение условий и сроков хранения	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	3	нет	Контроль исправности холодильного оборудования. Журнал учета температуры холодильного оборудования	постоянно
1.9 Измельчение сырья	Условно-патогенные, патогенные микроорганизмы (внесение)	Персонал, производственная среда, персонал	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	3	нет	Контроль соблюдения правил личной гигиены, обучение персонала. Лабораторные исследования в соответствии (смысл) с планом	постоянно
1.10 Выкладка во внутрицепочковую тару	Посторонние примеси (внесение)	Производственная среда, персонал	ФИЗ	Отсутствие	1	2	нет	Контроль соблюдения Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	постоянно
	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1.11 Перемещение в ХЦ, ЦЦ, МРЦ	Посторонние примеси (внесение)	Персонал, производственная среда	ФИЗ	Отсутствие	1	2	нет	Соблюдение Инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию	постоянно
	Микроорганизмы КМАФАнМ, БГКП (внесение)	Персонал, производственная среда	БИО	В соответствии с ТР ТС 021/2011	1	2	нет	Контроль за соблюдением технологии обработки и условий хранения, соблюдением правил личной гигиены персоналом	постоянно

Определение критических контрольных точек

Дерево принятия решений



Перечень контрольно-критических точек:

Наименование операции		Предусмотрен ли контроль по i-му опасному фактору при выполнении данной операции?	При выполнении данной операции выполняются действия по снижению риска (до допустимого уровня) или устранению i-ого опасного фактора?	Может ли риск возникновения i-ого опасного фактора превышать допустимый уровень по результатам выполнения данной операции?	Будет ли риск возникновения i-ого опасного фактора устранен или снижен до допустимого уровня на последующей операции?	№ ККТ
Выдача готовых блюд потребителю	БИО	Да	Нет	Да	Нет	ККТ 1

План контроля (ХАССП) на пищеблоке образовательной организации

Этап	Что контролируется	как контролируется	предупреждающие действия	периодичность	ответственное лицо	регистрационный документ
1 Прием (входной контроль)	ОФ в соответствии с Таблицей "Оценка опасных факторов и разработка мер управления"	визуальный контроль, проверка сопроводительной документации, оценка состояния упаковки	Выполнение требований санитарных правил по приему пищевой продукции, Стандарта оказания услуги по организации питания обучающихся		заведующий производством	журнал бракеража пищевой продукции.
2 Хранение	ОФ в соответствии с Таблицей "Оценка опасных факторов и разработка мер управления"	инструментальный контроль условий хранения	Выполнение требований санитарных правил хранения пищевой продукции; Стандарта оказания услуги по организации питания обучающихся. Исправность холодильного оборудования.		заведующий производством	журнал учета температуры и влажности в складских помещениях; журнал учета температурного режима холодильного оборудования
3 Производство кулинарного полуфабриката (кулинарного изделия)	ОФ в соответствии с Таблицей "Оценка опасных факторов и разработка мер управления"	визуальный контроль, инструментальный контроль (исправность оборудования, температура в толще блюда)	Выполнение: Технологических карт; Инструкции по предупреждению попадания посторонних примесей в пищевую продукцию; Инструкции по обработке рук; Требований к личной гигиене персонала.		заведующий производством санитарный врач	не предусмотрен Протоколы лабораторных исследований

4	Выдача готовых блюд	ОФ в соответствии с Таблицей "Оценка опасных факторов и разработка мер управления"	визуальный контроль, инструментальный контроль (температура в толще блюда)	Выполнение требований санитарных правил, Стандарта оказания услуги по организации питания обучающихся. Соблюдение графика приготовления блюд в соответствии с режимом питания.	Каждая партия	заведующий производством	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции
			лабораторный контроль согласно плану ППК			санитарный врач	
5	Реализация буфетной продукции	ОФ в соответствии с Таблицей "Оценка опасных факторов и разработка мер управления"	визуальный контроль, инструментальный контроль (температура в холодильной витрине)	Выполнение требований санитарных правил хранения пищевой продукции; Стандарта оказания услуги по организации питания обучающихся. Исправность холодильного оборудования.	Каждая единица продукции	Заведующий производством, назначенное ответственное лицо	Журнал учета заборных листов. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
6	Личная гигиена персонала	отсутствие признаков заболеваний, соблюдение требований личной гигиены	визуальный контроль	Выполнение: Инструкции по обработке рук. Требования к личной гигиене персонала. Наличие сведений в ЛМК.	ежедневно	заведующий производством - постоянно, терристоральный управляющий - не реже 2 раз в месяц	Гигиенический журнал, Личные медицинские книжки сотрудников

	санитарное состояние производственных и складских помещений; исправность работы бактерицидного оборудования; состояние инженерных систем и оборудования; заселенность объекта грызунами и членистоногими	визуальный контроль, инструментальный контроль	Выполнение: Инструкций по проведению текущих и генеральных уборок. Инструкций по приготовлению дез. растворов для обработки поверхностей и инвентаря.	Ежедневно, по плану	заведующий производством - постоянно. Внутренний аудит юр лица.	Журнал учета проведения генеральных уборок. Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки. Акты выполненных работ по ремонту и обслуживанию оборудования. Акты об выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Протоколы лабораторных исследований.
7	Производственная среда					

График проведения лабораторных исследований при производстве пищевой продукции

Номер ККТ	Исследуемый материал	Определяемые показатели*	Периодичность исследования**	НТД, регламентирующая проведение исследований	Ответственный исполнитель, регистрационно-учетный документ
ККТ 1 (готовые блюда при выдаче потребителю на пищеблоках образовательных организаций)	Готовая пищевая продукция и кулинарные изделия	Микробиологические показатели: КМАФАМ, ВПКП	1 блюдо не реже 1 раза в квартал	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	По договору - аккредитованная лаборатория. Протокол.

Примечание: * показатели исследований по каждому наименованию продукции определяются в зависимости от эпидемиологической ситуации, повышения вероятности реализации опасных факторов.

*Одно наименование группы продуктов в количестве (объеме), достаточном для проведения исследований. Указана плановая кратность лабораторных исследований, которая может корректироваться в зависимости от фактической деятельности предприятия по оказанию услуги в соответствии с заключаемыми контрактами (договорами)

Проведение лабораторно-инструментальных исследований производственной среды и питьевой воды

Место проведения исследования	Исследуемый материал	Определяемые показатели	Периодичность исследования	НТД, регламентирующий проведение исследований	Ответственный исполнитель, регистрационно-учетный документ
Смывы	Поверхности и оборудование в производственных помещениях, в складах хранения овощей. Поверхности, инвентарь, объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала, сырые пищевые продукты (рыба, мясо, зелень)	Микробиологические показатели на наличие санитарно-показательной микрофлоры (БГКП), возбудителей иерсиниозов, на наличие лиц гельминтов	5-10 смывов – не реже 1 раза в год	СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней» СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	По договору с аккредитованной лабораторией. Протокол инструментального исследования
Концентрация действующего вещества в дез. средствах	Дезинфицирующее средство	-концентрация действующего вещества	- при поставке партии дез. средства, но не реже 1 раза в год; или при смене вида дез. средства	СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Протокол исследований

Приложение 1.

Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания, имеющих в наличии для надлежащего оказания услуг:

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (в части статей 11, 15, 17, 22, 24, 25, 28, 29, 34, 35, 36, 40)	№ 52-ФЗ
Федеральный Закон от 09.01.1996 № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей»	№ 2300-1-ФЗ
Федеральный Закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»	№ 294-ФЗ
Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	№ 29-ФЗ
Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (в части статей 20, 21, 22, 23,24, 25,26, 27, 28, 29, 32,33,34,36,37,38,39, 40)	№ 184-ФЗ
Федеральный Закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ «Об отходах производства и потребления»	№ 89-ФЗ
Федеральный Закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов»	№ 116-ФЗ
Федеральный Закон от 09.01.1996 № 3-ФЗ «О радиационной безопасности населения»	№ 3-ФЗ
Федеральный Закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды»	№ 7-ФЗ
Федеральный закон от 30.12.2001 № 197-ФЗ «Трудовой кодекс Российской Федерации»	№ 197-ФЗ

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Федеральный закон от 30 декабря 2001 г. № 196-ФЗ «О введении в действие Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях»	№ 196-ФЗ
Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда»	№ 426-ФЗ
Федеральный закон «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» от 22.07.2008 № 123-ФЗ	№123-ФЗ
Федеральный закон от 21.12.1994 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности»	№ 69-ФЗ
Законом Российской Федерации от 14.05.1993 № 4979-1 «О ветеринарии»	№ 4979-1
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №882 (ст. 1 - ст. 29)	ТР ТС 023/2011
Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию», утвержденный решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 883	ТР ТС 024/2011
Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 68 (ст. 1 - 151)	ТР ТС 034/2013
Технический регламент таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 г. № 67 (ст. 1 - 115)	ТР ТС 033/2013
Технический регламент таможенного союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 (ст. 1-12)	ТР ТС 029/2012
Технический регламент таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 23.09.2011 № 797 (ст.1, ст. 2, ст.3, ст.4, ст.5, ст. 8, ст. 9, ст.10, ст.11, ст. 12,ст.13)	ТР ТС 007/2011

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 № 769	ТР ТС 005/2011
Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» от 09.12.2011 № 881	ТР ТС 022/2011
Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», утвержденный Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880	ТР ТС 021/2011
Технический регламент Таможенного союза от 15.06.2012 № 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»	ТР ТС 027/2012
Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»	ТР ЕАЭС 040/2016
Решение Комиссии таможенного союза от 28.05.2010 № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»	№ 299
Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания»	№ 1036
Постановление Правительства РФ от 16 сентября 2020 года N 1479 «Об утверждении Правил противопожарного режима в Российской Федерации»	№ 1479
Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.07.2002 № 26 «О введении программ производственного контроля»	№ 26
СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1078-01
СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	СП 2.4.3648-20
СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	СанПиН 2.3.2.1324-03

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	СанПиН 2.1.3684-21
СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»	СанПиН 1.2.3685-21
СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	СанПиН 2.3/2.4.3590
СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»	СП 2.3.6.3668-20
СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»	СанПиН 3.3686-21
СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»	СП 2.2.3670-20
СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно - противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (п.п. 1.5, 2.4, 2.6, 2.7)	СП 1.1.1058-01
СанПиН 2.1.4.1116-02 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. Контроль качества	СанПиН 2.1.4.1116-02
Приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»	№ 29н

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
Приказ Минздрава России и Минтруда России от 31 декабря 2020 № 988н/1420н «Об утверждении перечня вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные медицинские осмотры при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры»	№ 988н/1420н
Приказ Минздрава РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»	№ 229
Приказ МЗ РФ от 18.02.2022 г. №90н «Об утверждении формы, порядка ведения отчетности, учета и выдачи работникам личных медицинских книжек, в том числе в форме электронного документа»	№ 90н
Приказ Минздрава РФ от 06.12.2021 г. №112н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения	№112н
Приказ Минсельхоза России от 15.04.2019 № 193 «О внесении изменений в Перечень подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами, утвержденный приказом Минсельхоза России от 18 декабря 2015 № 648»	№ 193
МР 2.4.0179-20.2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации	МР 2.4.0179-20. 2.4.
МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях	МР 2.4.0180-20
МР 2.3.6.0233-21.2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации	МР 2.3.6.0233-21.2.3.6.

Наименование нормативного документа	Регистрационный номер
МР 2.4.0259-21 Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях	МР 2.4.0259-21
Методические рекомендации МР 2.3.0279-22 "Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям"	МР 2.3.0279-22
Методические указания МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РФ 01 - 98 «Оценка освещенности рабочих мест»	МУ 2.2.4.706-98/МУ ОТ РФ 01 - 98
Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда»	Р 2.2.2006-05
ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Термины и определения»	ГОСТ 31984-2012
ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»	ГОСТ 30390-2013
ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»	ГОСТ 31987-2012
ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания»	ГОСТ Р 54609-2011
ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»	ГОСТ 31988-2012

**Паспорт юридического лица
для пищеблока образовательной организации**

Наименование юридического лица:	МАОУ "СОШ № 2"
Юридический адрес:	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул. Энтузиастов, 26
Фактический адрес (административный округ, улица, дом, телефон)	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул. Энтузиастов, 26
Ф.И.О. руководителя	Орлова Марина Николаевна
Наименование образовательной организации	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Вид деятельности, осуществляемый на объекте	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей и персонал, обучающихся и обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
Состав пищеблока	
Горячий цех	Зона
Овощной цех	Зона
Холодный цех	Зона
Мясорыбный цех	Зона
Помещение (место) обработки яиц	Зона
Моечная столовой посуды	Да
Моечная кухонной посуды	Да
Кладовая суточного запаса	Да
Помещение (зона) выпечки кондитерских изделий	Да
Характеристика инженерных систем и коммуникаций	
Естественное освещение	Да
Искусственное освещение	Да
Система отопления (централизованная, местная)	Централизованное
Система водоснабжения (централизованное, децентрализованное)	Централизованное
Система канализации (гор. канализация, выгреб, биотуалет, мобильный туалет)	Гор. канализация

Система вентиляции и кондиционирования (естественная, механическая)	Механическая
Характеристика прилегающей территории	
Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей	Да
Наличие ливневой канализации	Да
	Штат сотрудников
Количество работающих	8
Наличие медицинских книжек, полнота проведенных обследований, наличие гигиенической аттестации.	Соответствует

**Паспорт юридического лица
для пищеблока образовательной организации**

Наименование юридического лица:	МАОУ "ООШ № 3"	
Юридический адрес:	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул. 9-й Пятилетки, 15	
Фактический адрес (административный округ, улица, дом, телефон)	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул. 9-й Пятилетки, 15	
Ф.И.О. руководителя	Гайдаева Светлана Карловна	
Наименование образовательной организации	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение	
Вид деятельности, осуществляемый на объекте	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей и персонал, обучающихся и обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении	
Состав пищеблока		
Горячий цех	Зона	
Овощной цех	Зона	
Холодный цех	Зона	
Мясорубный цех	Зона	
Помещение (место) обработки яиц	Зона	
Моечная столовой посуды	Да	
Моечная кухонной посуды	Да	
Кладовая суточного запаса	Да	
Помещение (зона) выпечки кондитерских изделий	Да	
Характеристика инженерных систем и коммуникаций		
Естественное освещение	Да	
Искусственное освещение	Да	
Система отопления (централизованная, местная)	Централизованное	
Система водоснабжения (централизованное, децентрализованное)	Централизованное	
Система канализации (гор. канализация, выгреб, биотуалет, мобильный туалет)	Гор. канализация	

Система вентиляции и кондиционирования (естественная, механическая)	Механическая
Характеристика прилегающей территории	
Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей	Да
Наличие ливневой канализации	Да
Штат сотрудников	
Количество работающих	7
Наличие медицинских книжек, полнота проведенных обследований, наличие гигиенической аттестации.	Соответствует

**Паспорт юридического лица
для пищеблока образовательной организации**

Наименование юридического лица:	МАОУ "СОШ № 4"
Юридический адрес:	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул. Весенняя, 3
Фактический адрес (административный округ, улица, дом, телефон)	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул. Весенняя, 3
Ф.И.О. руководителя	Пестова Людмила Михайловна
Наименование образовательной организации	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Вид деятельности, осуществляемый на объекте	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей и персонал, обучающихся и обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
Состав пищеблока	
Горячий цех	Зона
Овощной цех	Зона
Холодный цех	Зона
Мясорыбный цех	Зона
Помещение (место) обработки мяса	Зона
Моечная столовой посуды	Да
Моечная кухонной посуды	Да
Кладовая суточного запаса	Да
Помещение (зона) выпечки кондитерских изделий	Да
Характеристика инженерных систем и коммуникаций	
Естественное освещение	Да
Искусственное освещение	Да
Система отопления (централизованная, местная)	Централизованное
Система водоснабжения (централизованное, децентрализованное)	Централизованное
Система канализации (гор. канализация, выгреб, биотуалет, мобильный туалет)	Гор. канализация

Система вентиляции и кондиционирования (естественная, механическая)	Механическая
Характеристика прилегающей территории	
Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей	Да
Наличие ливневой канализации	Да
Количество работающих	Штат сотрудников 8
Наличие медицинских книжек, полнота проведенных обследований, наличие гигиенической аттестации.	Соответствует

**Паспорт юридического лица
для пищеблока образовательной организации**

Наименование юридического лица:	МАОУ "Лицей №5 им. Героя РФ К. В. Чиркова"		
Юридический адрес:	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул.9-ой Пятилетки, 24		
Фактический адрес (административный округ, улица, дом, телефон)	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул.9-ой Пятилетки, 24		
Ф.И.О. руководителя	Решетняк Валерий Викторович		
Наименование образовательной организации	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение		
Вид деятельности, осуществляемый на объекте	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей и персонал, обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении		
Состав пищеблока			
Горячий цех	Зона		
Овощной цех	Зона		
Холодный цех	Зона		
Мясорыбный цех	Зона		
Помещение (место) обработки яиц	Зона		
Моечная столовой посуды	Да		
Моечная кухонной посуды	Да		
Кладовая суточного запаса	Да		
Помещение (зона) выпечки кондитерских изделий	Да		
Характеристика инженерных систем и коммуникаций			
Естественное освещение	Да		
Искусственное освещение	Да		
Система отопления (централизованная, местная)	Централизованное		
Система водоснабжения (централизованное, децентрализованное)	Централизованное		
Система канализации (гор. канализация, выгреб, биотуалет, мобильный туалет)	Гор. канализация		

Система вентиляции и кондиционирования (естественная, механическая)	Механическая
Характеристика прилегающей территории	
Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне погрузки автомобилей	Да
Наличие ливневой канализации	Да
	Штат сотрудников
Количество работающих	10
Наличие медицинских книжек, полнота проведенных обследований, наличие гигиенической аттестации.	Соответствует

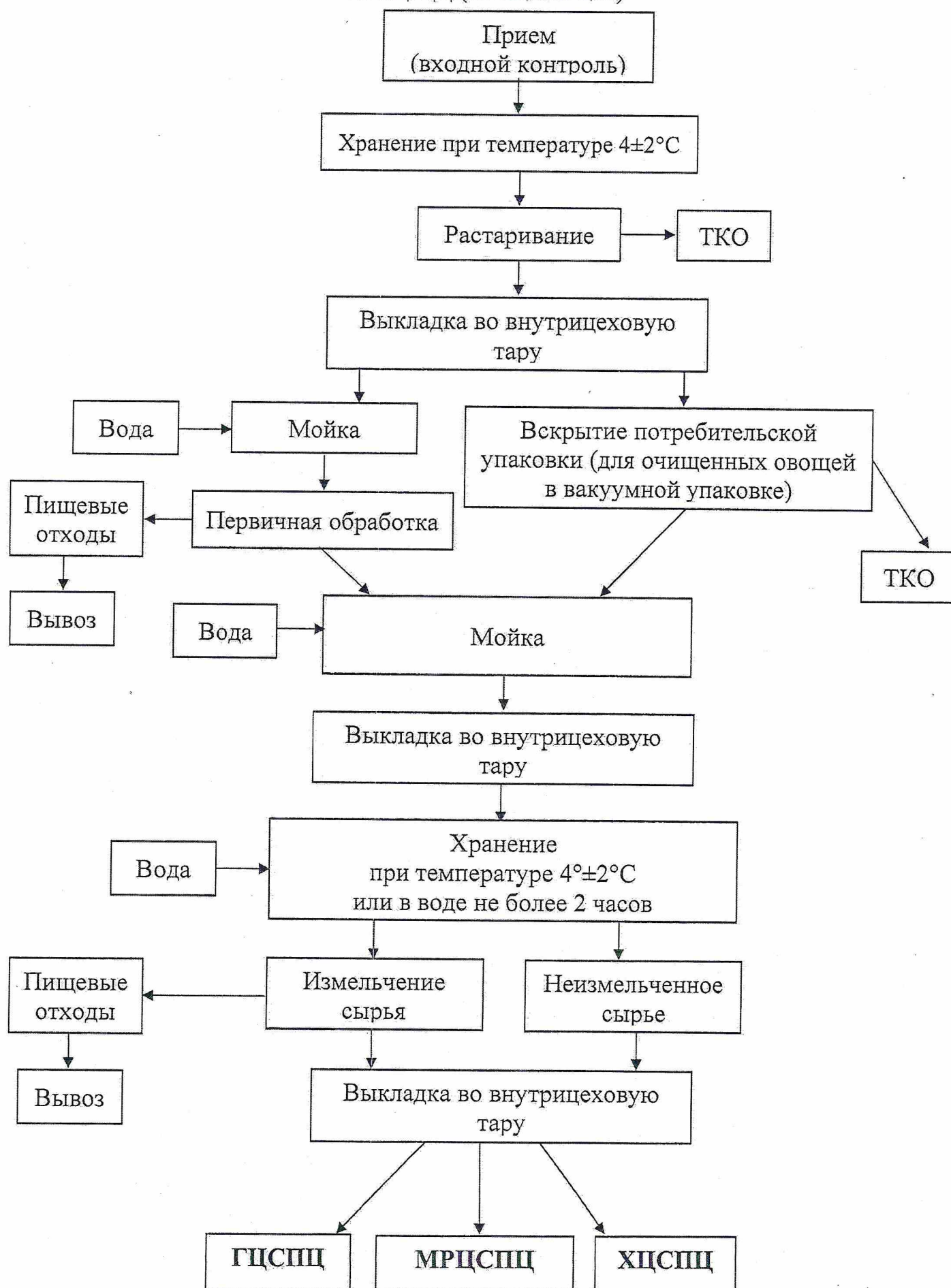
Паспорт юридического лица
для пищеблока образовательной организации

Приложение 5

Наименование юридического лица:	МАОУ "Гимназия" Гармония / Инновация
Юридический адрес:	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул, Энтузиастов, 26 / Ленинского Комсомола, 41
Фактический адрес (административный округ, улица, дом, телефон)	662500, Г. Сосновоборск, Красноярского края, Ул, Энтузиастов, 26 / Ленинского Комсомола, 41
Ф.И.О. руководителя	Голыза Ольга Юрьевна
Наименование образовательной организации	Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
Вид деятельности, осуществляемый на объекте	Оказание услуг по обеспечению горячим питанием детей и персонал, обучающихся и обучающихся в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении
Состав пищеблока	
Горячий цех	Зона
Овощной цех	Зона
Холодный цех	Зона
Мясорубный цех	Зона
Помещение (место) обработки яиц	Зона
Моечная столовой посуды	Да
Моечная кухонной посуды	Да
Кладовая суточного запаса	Да
Помещение (зона) выпечки кондитерских изделий	Да
Характеристика инженерных систем и коммуникаций	
Естественное освещение	Да
Искусственное освещение	Да
Система отопления (централизованная, местная)	Централизованное
Система водоснабжения (централизованное, децентрализованное)	Централизованное
Система канализации (гор. канализация, выгреб, биотуалет, мобильный туалет)	Гор. канализация

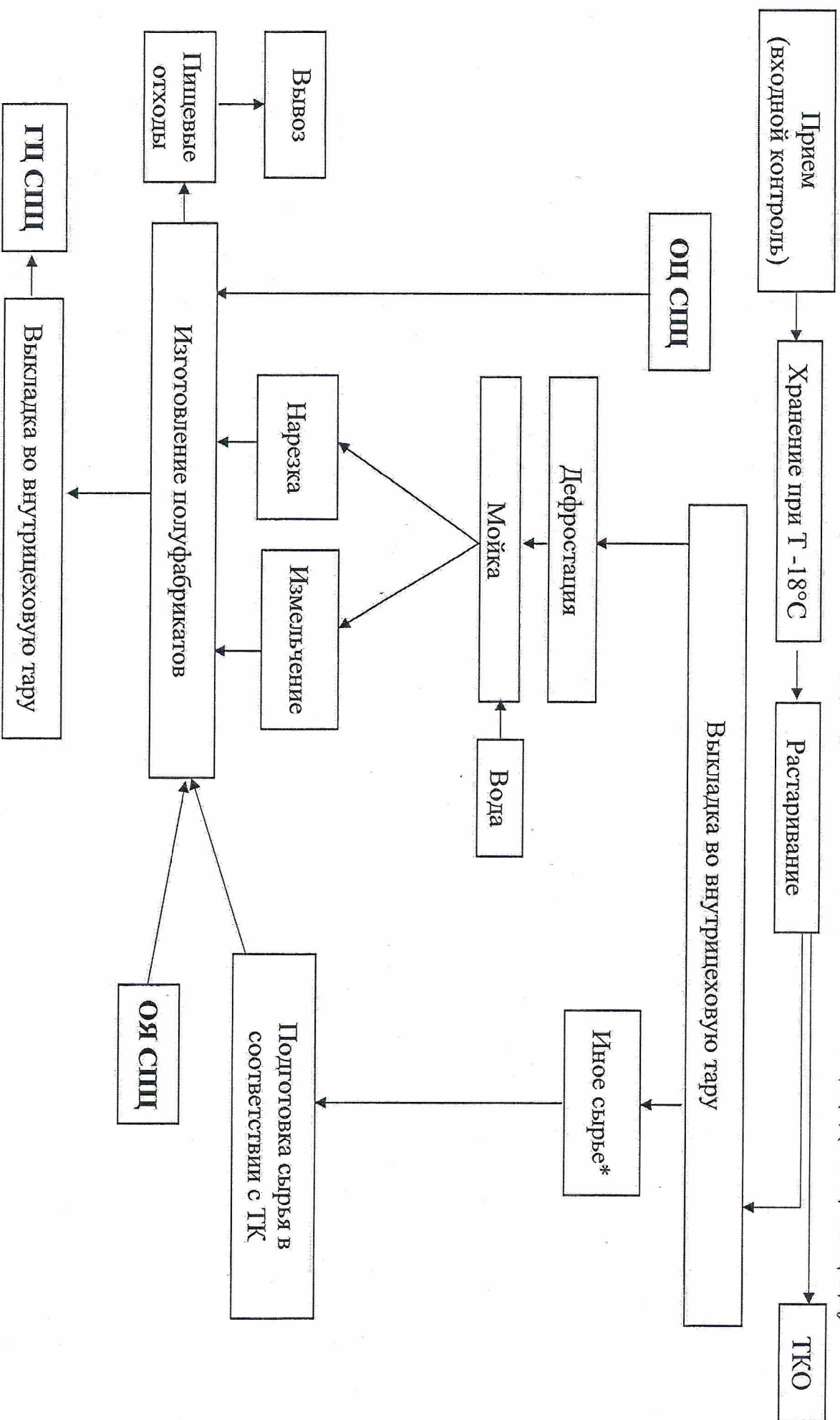
Система вентиляции и кондиционирования (естественная, механическая)	Механическая
Характеристика прилегающей территории	
Наличие подъездных путей для автотранспорта к зоне портушки автомобилей	Да
Наличие ливневой канализации	Да
Штат сотрудников	
Количество работающих	Гармония 6 / Инновация 7
Наличие медицинских книжек, полнота проведенных обследований, наличие гигиенической аттестации.	Соответствует

**Блок-схема
производства овощных и фруктовых полуфабрикатов на пищеблоке
СПЦ/СД (овощной цех)**



Блок-схема

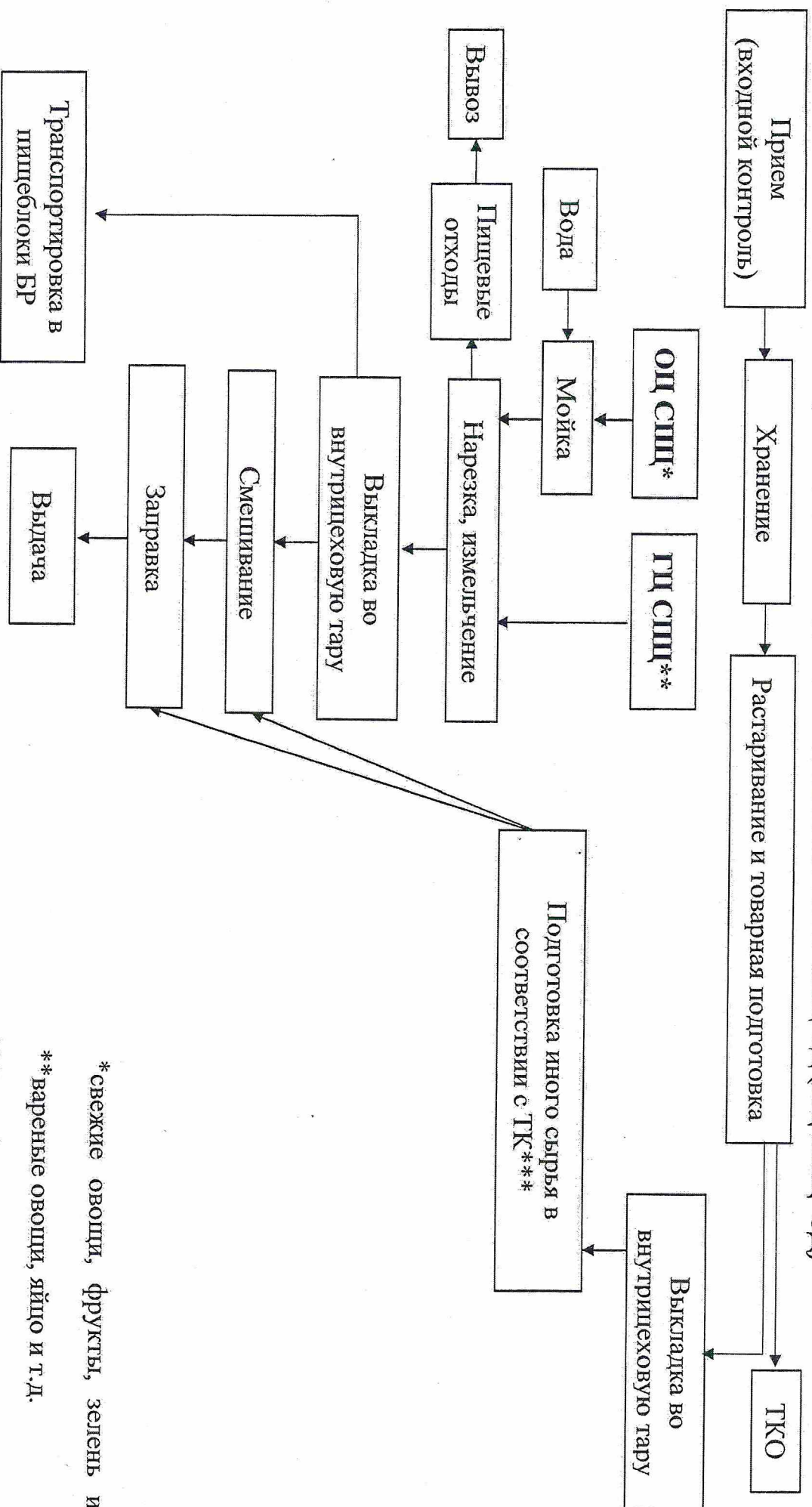
производства мясных и рыбных полуфабрикатов на пищеблоке СПЦ СД (МРЦ СПЦ СД)



*Хлеб, сухари панировочные и т.д.

Блок-схема

производства холодных блюд на пищеблоке СПЦ СД (ХЦ СПЦ СД)

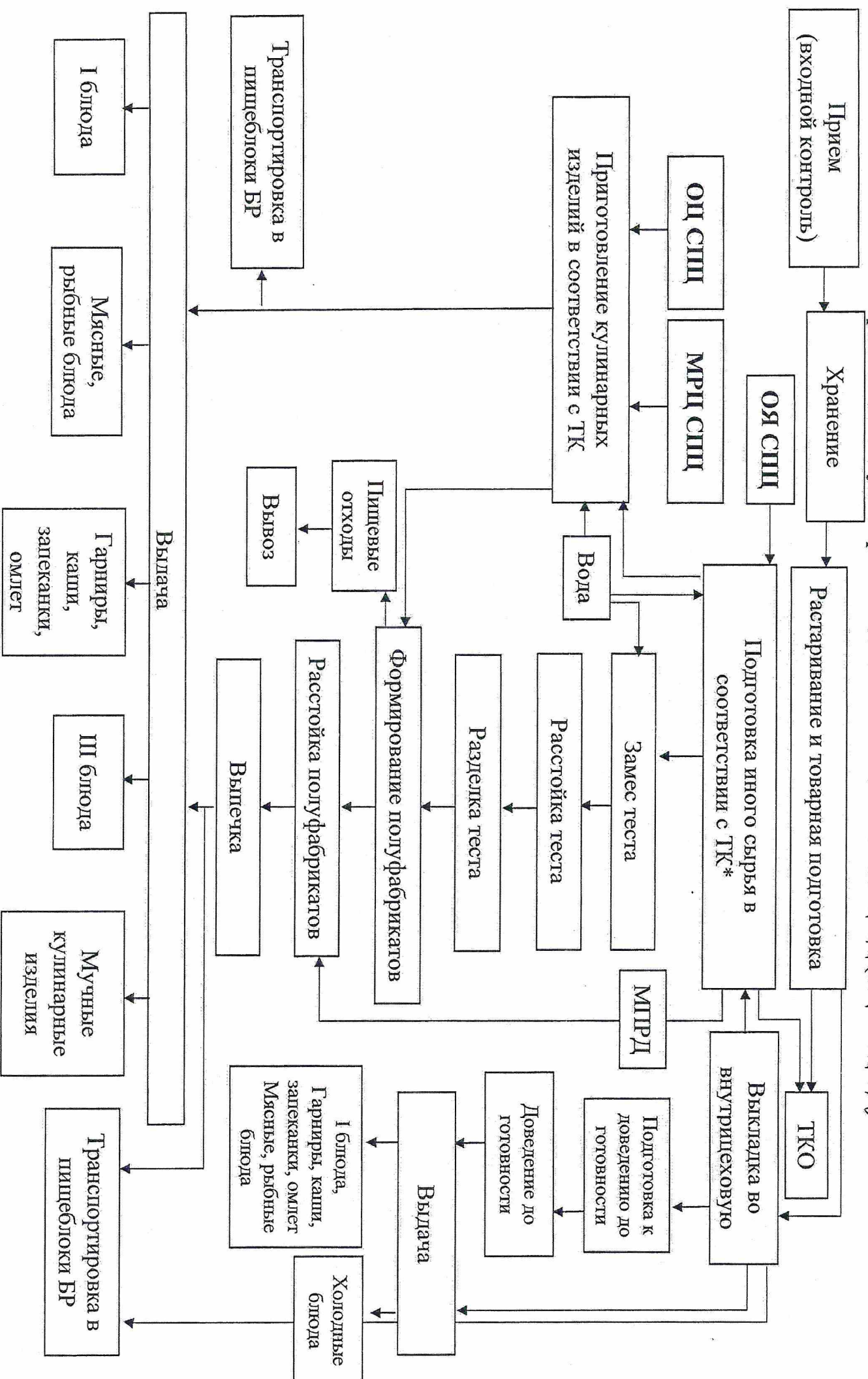


* свежие овощи, фрукты, зелень и

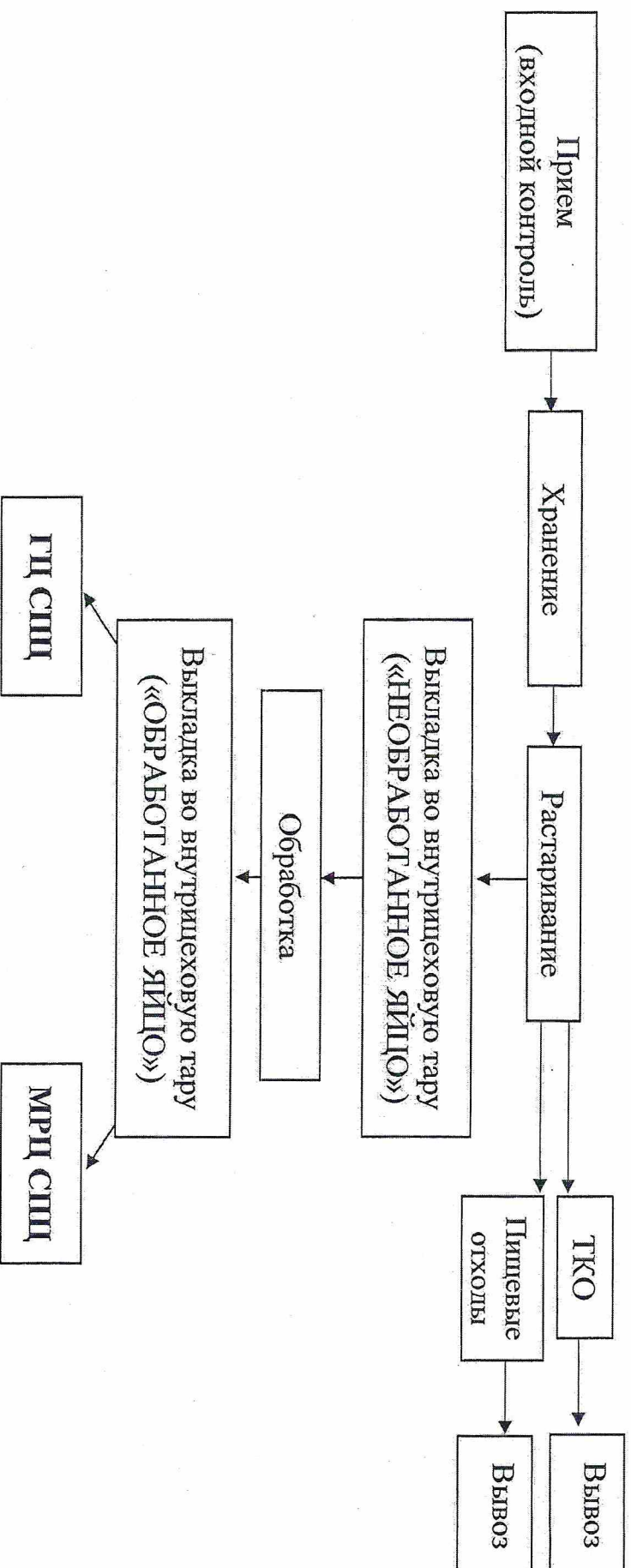
** вареные овощи, яйцо и т.д.

*** сухофрукты, сельдь, соль и т.д.

производства кулинарных изделий на пищеблоке СПЦ СД (ГЦ СПЦ СД)

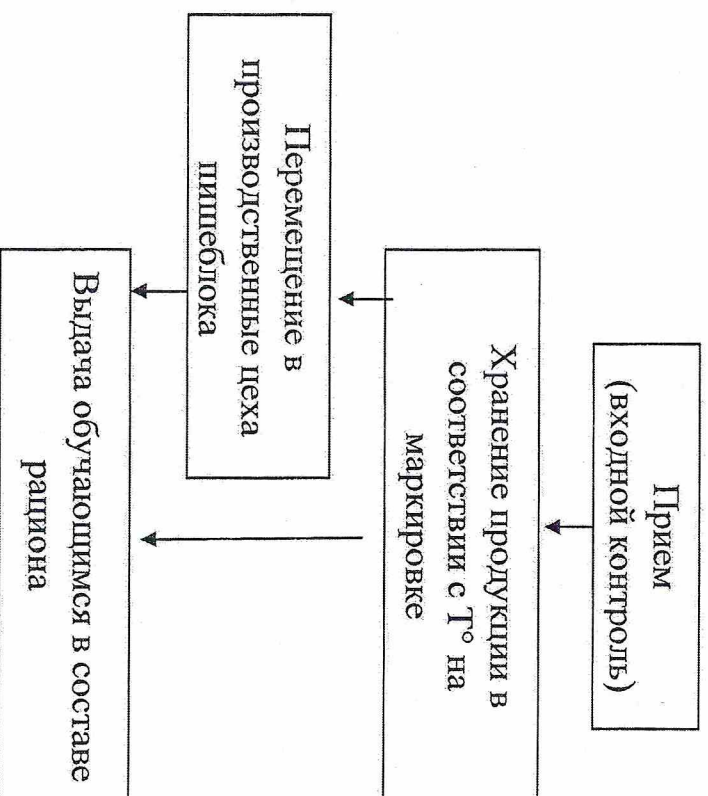


Блок-схема
обработки яйца на пищеблоке СПЦ (ОЯ СПЦ)



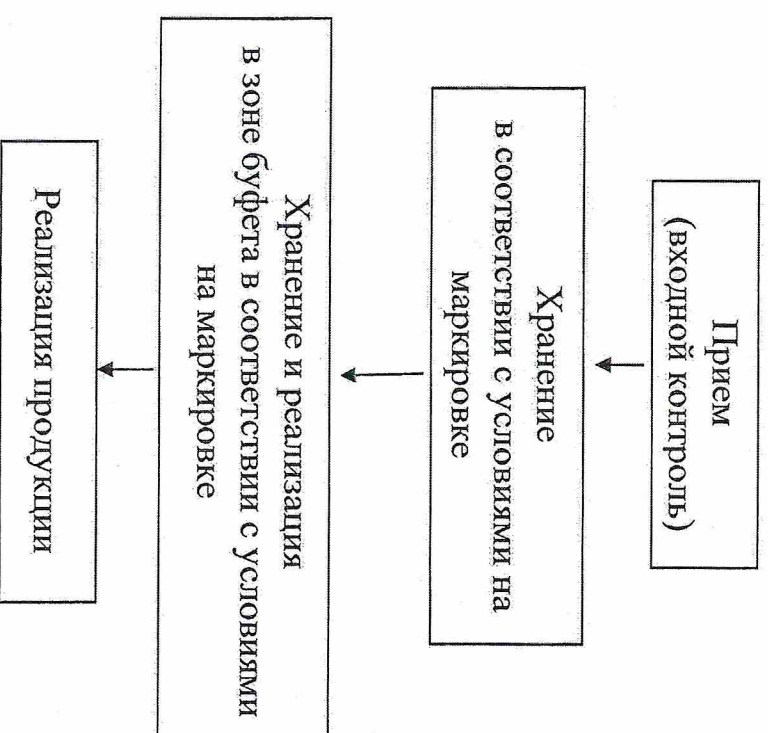
Блок-схема

приема и реализации продукции в промышленной упаковке (пищевлок)



Блок-схема

приема и реализации продукции буфетного ассортимента (пищевблок)



**Перечень пищевой продукции,
используемой при оказании услуг**

№	Наименование продукции
1.	Апельсины свежие (плод)
2.	Бананы свежие (плод)
3.	Бульон мясной
4.	Ванилин
5.	Вареники с творогом
6.	Вишня б/з
7.	Вода
8.	Вода
9.	Гемоагента
10.	Говядина котлетное мясо замороженное
11.	Говядина крупный кусок (тазобедренная часть) замороженная
12.	Горох колотый
13.	Горошек зеленый консервированный (без учета заливки)
14.	Груши свежие (плод)
15.	Дрожжи сухие
16.	Изделия фигурные и хлопья
17.	Изюм
18.	Икра кабачковая
19.	Икра овощная
20.	Йогурт фруктовый
21.	Кабачки б/з
22.	Какао порошок
23.	Капуста белокочанная очищенная полуфабрикат
24.	Капуста белокочанная свежая
25.	Капуста цветная б/з
26.	Капуста квашеная
27.	Картофель свежий очищенный полуфабрикат
28.	Картофель свежий продовольственный
29.	Кекс с цукатами
30.	Кефир
31.	Киви свежие (плод)
32.	Кислота лимонная
33.	Клубника б/з
34.	Компот ягодная смесь
35.	Коренья петрушки сухие
36.	Кофейный напиток
37.	Крахмал картофельный
38.	Круассан ПП

39.	Крупа гречневая
40.	Крупа манная
41.	Крупа перловая
42.	Крупа пшено шлифованное
43.	Крупа рисовая
44.	Кукуруза консервированная (без учета заливки)
45.	Курага
46.	Лавровый лист
47.	Лимоны
48.	Лук зеленый
49.	Лук репчатый свежий
50.	Лук репчатый свежий очищенный полуфабрикат
51.	Макаронны гр.А<вермишель>
52.	Макаронны гр.А<лапша>
53.	Макаронны гр.А<фигурные>
54.	Мандарины свежие (плод)
55.	Масло растительное
56.	Масло сливочное
57.	Молоко
58.	Молоко сгущенное
59.	Морковь столовая очищенная полуфабрикат
60.	Морковь столовая свежая продовольственная
61.	Мука пшеничная
62.	Наггетсы запеченные
63.	Огурцы консервированные (без уксуса) (без учета заливки)
64.	Огурцы свежие
65.	П/ф из птицы (цыплят) бескостные замороженные
66.	Пекинская капуста
67.	Пельмени
68.	Перец сладкий свежий
69.	Петрушка (зелень)
70.	Печень говяжья замороженная
71.	Печенье
72.	Повидло
73.	Помидоры свежие
74.	Рыбный кулинарный полуфабрикат мороженный
75.	Ряженка
76.	Сахар порционный
77.	Сахар-песок
78.	Свекла свежая
79.	Свекла свежая очищенная полуфабрикат
80.	Свинина (мясобескостное) замороженная
81.	Сельдь с/с
82.	Сметана 15%

83.	Смородина черная б/з
84.	Сода
85.	Сокфруктовый в ассортименте
86.	Соль
87.	Сухари панировочные
88.	Сыр полутвердый с м.д.ж. 45%
89.	Творог 9 % жирн.
90.	Творог для детского питания
91.	Томат-паста
92.	Фасоль продовольственная
93.	Филе б/ктрески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали) мороженное
94.	Фруктовый десерт (пюре) промышленного производ-ства
95.	Хлеб из муки пшеничной первого сорта
96.	Хлебржано-пшеничный
97.	Хлопьяовсяные «Геркулес»
98.	Цукаты
99.	Чай черный
100.	Чеснок
101.	Шиповник (сухой)
102.	Яблоки свежие
103.	Яйцо куриное

АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ

кулинарной продукции для реализации в общеобразовательных учреждениях*. Производство осуществляется в соответствии с технологическими картами, утвержденными установленным порядком

№	Наименование блюда
1.	«Ежики» куриные
2.	Биточки из свинины
3.	Биточки рубленые куриные
4.	Борщ с капустой и картофелем
5.	Булочка «Любимая» или Выпечка п/п
6.	Ватрушка с повидлом или Выпечка п/п
7.	Винегрет
8.	Гренки
9.	Гречка отварная рассыпчатая
10.	Гуляш из мясаптицы
11.	Изделия макаронные отварные

12.	Икра из кабачков
13.	Каша гречневая с молоком
14.	Каша овсяная на молоке
15.	Каша пшенная
16.	Кефир
17.	Кисель абрикосовый
18.	Компот из кураги
19.	Компот из плодов свежих (лимон)
20.	Компот из плодов сухих
21.	Котлеты рыбные любительские
22.	Кукуруза консервированная
23.	Макароны, запеченные с сыром
24.	Масло (порциями)
25.	Напиток яблочный
26.	Огурцы свежие
27.	Омлет
28.	Отвар шиповника
29.	Печень по-строгановски
30.	Печенье
31.	Пирожок с яблоком или Выпечка п/п
32.	Плов куриный
33.	Пудинг изворога запеченный
34.	Рагу из мяса птицы (курица)
35.	Рагу из овощей
36.	Рассольник «Ленинградский»
37.	Рис отварной
38.	Ряженка
39.	Салат витаминный с растительным маслом
40.	Салат из капусты с маслом растительным
41.	Салат из квашеной капусты с луком
42.	Салат из моркови с растительным маслом
43.	Салат из свеклы с маслом растительным
44.	Сок
45.	Суп картофельный с горохом
46.	Суп картофельный с фасолью
47.	Суп крестьянский с крупой
48.	Суп куриный
49.	Сыр полутвердый
50.	Тефтели рыбные
51.	Фрукты в ассортименте

52.	Хлеб из муки пшеничной
53.	Хлеб из муки пшеничной
54.	Хлеб ржано-пшеничный
55.	Чай с лимоном и с сахаром
56.	Чай с сахаром
57.	Шницель рубленый куриный
58.	Щи «Новгородские»

*перечень наименований может быть дополнен (изменен)

ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА

1. Лица, поступающие на работу, должны иметь личную медицинскую книжку с результатами предварительного при приеме или периодического медицинского осмотра, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

Проверить на достоверность личную медицинскую книжку можно на сайтах: www.mossanexpert.ru, www.gigtest.ru и www.gcgie.ru. Проверку электронной медицинской книжки можно осуществить на сайте: www.E-LMK.RU

В личную медицинскую книжку заносится следующая информация:

- осмотры врачей, лабораторные и функциональные исследования;

Наименование должности	Осмотр врача-специалиста	Лабораторные и функциональные исследования
1	2	3
Работы, где имеется контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, транспортировки и, реализации	При поступлении на работу и в дальнейшем 1 раз в год: - дерматовенеролог; - стоматолог; - оториноларинголог; - невролог; - психиатр; - нарколог; - терапевт.	При поступлении на работу: - исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций (в дальнейшем по эпидпоказаниям); - серологическое обследование на брюшной тиф (в дальнейшем по эпидпоказаниям); - мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка; - исследования на гельминтозы; - флюорография; - исследование крови на сифилис. 1 раз в год: - флюорография; - исследование крови на сифилис; - исследования на гельминтозы (и по эпидпоказаниям).

- информация о профилактических прививках:

против дифтерии - проводится лицам без ограничения возраста каждые 10 лет от момента последней ревакцинации. Лицам, не привитым и без сведений о прививках, проводится 3 прививки: 2 прививки в цикле вакцинации, с интервалом в 1,5 месяца и последующей ревакцинацией через 6-9 месяцев после законченной вакцинации;

против кори - проводится лицам до 55 лет, не болевшим корью, не привитым против кори, привитым однократно, не имеющим сведений о прививках против кори. Вакцинация двукратная с интервалом не менее 3-х месяцев;

против краснухи - проводится женщинам от 18 до 25 лет, не болевшим, не привитым против краснухи, привитым однократно, не имеющим сведений о вакцинации против краснухи. Проводится вакцинация и ревакцинация с интервалом не менее 3-х месяцев;

против вирусного гепатита А - проводится лицам не болевшим вирусным гепатитом А и ранее не привитым против вирусного гепатита А. Вакцинация двукратная с интервалом 6-12 месяцев. Интервал между прививками может быть увеличен до 18 месяцев, в зависимости от применяемой вакцины;

- **против вирусного гепатита В** - проводится лицам до 55 лет. Иммунизация трехкратная, проводится по схеме 0-1-6 месяцев.

- **против дизентерии Зонне** - проводится лицам без ограничения возраста ежегодно.

2. Сотрудники обязаны соблюдать **правила личной гигиены:**

- приходить на работу в чистой одежде и обуви;
- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в шкафчиках для хранения верхней одежды. Хранение личной и специальной одежды осуществлять отдельно;

Разработано на основании требований СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

- работать в чистой специальной одежде, менять ее по мере загрязнения. Волосы полностью убирать под головной убор. Не использовать заколки и шпильки;
- снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной одежде;
- тщательно мыть руки с мылом и обрабатывать антисептиком перед началом работы, после посещения туалета, перед каждой сменой вида деятельности. Обработку рук осуществлять только в раковинах для мытья рук;
- при приготовлении холодных закусок и салатов, порционировании блюд и кулинарных изделий использовать перчатки;
- принимать пищу (напитки) только в специально выделенных для этих целей помещениях;
- рабочие места содержать в чистоте, в течение всего производственного процесса. В конце смены убирать рабочее место с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Перед началом работы руководитель подразделения (назначенное ответственное лицо) проводит сотрудникам осмотр рук, открытых частей тела, с целью выявления гнойничковых заболеваний, порезов. Самостоятельно работники расписываются в «Гигиеническом журнале» об отсутствии у них и членов семьи инфекционных заболеваний. После этого руководитель подразделения осуществляет допуск сотрудника к работе, подтверждая это личной подписью в соответствующей графе «Гигиенического журнала».

При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сотрудник сообщает об этом руководителю подразделения и обращается в медицинскую организацию для лечения.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИМИ СРЕДСТВАМИ!

1. Все работы со средством и его рабочими растворами проводить с защитой кожи рук резиновыми перчатками.
2. При приготовлении рабочих растворов в процессе растворения таблеток ёмкость должна быть плотно закрыта.
3. Дезинфекцию объектов способом замачивания проводить в плотно закрытых емкостях и проветриваемых помещениях.
4. Дезинфекцию поверхностей помещений рабочими растворами способом протирания в концентрации 0,015% активного хлора можно проводить в присутствии людей.
5. При работе с раствором средства в концентрации выше 0,1%, а также при использовании рабочих растворов способом орошения необходимо применять средства индивидуальной защиты органов дыхания, глаз и кожи рук.
6. После проведения дезинфекции объектов в помещении рекомендуется провести влажную уборку и проветривание до исчезновения запаха хлора.
7. Избегать контакта средства и рабочих растворов с кожей и слизистыми оболочками глаз.
8. При рассыпании средства его следует немедленно собрать, поверхность промыть водой.
9. При проведении работ со средством следует строго соблюдать правила личной гигиены. После работы вымыть лицо и руки с мылом.

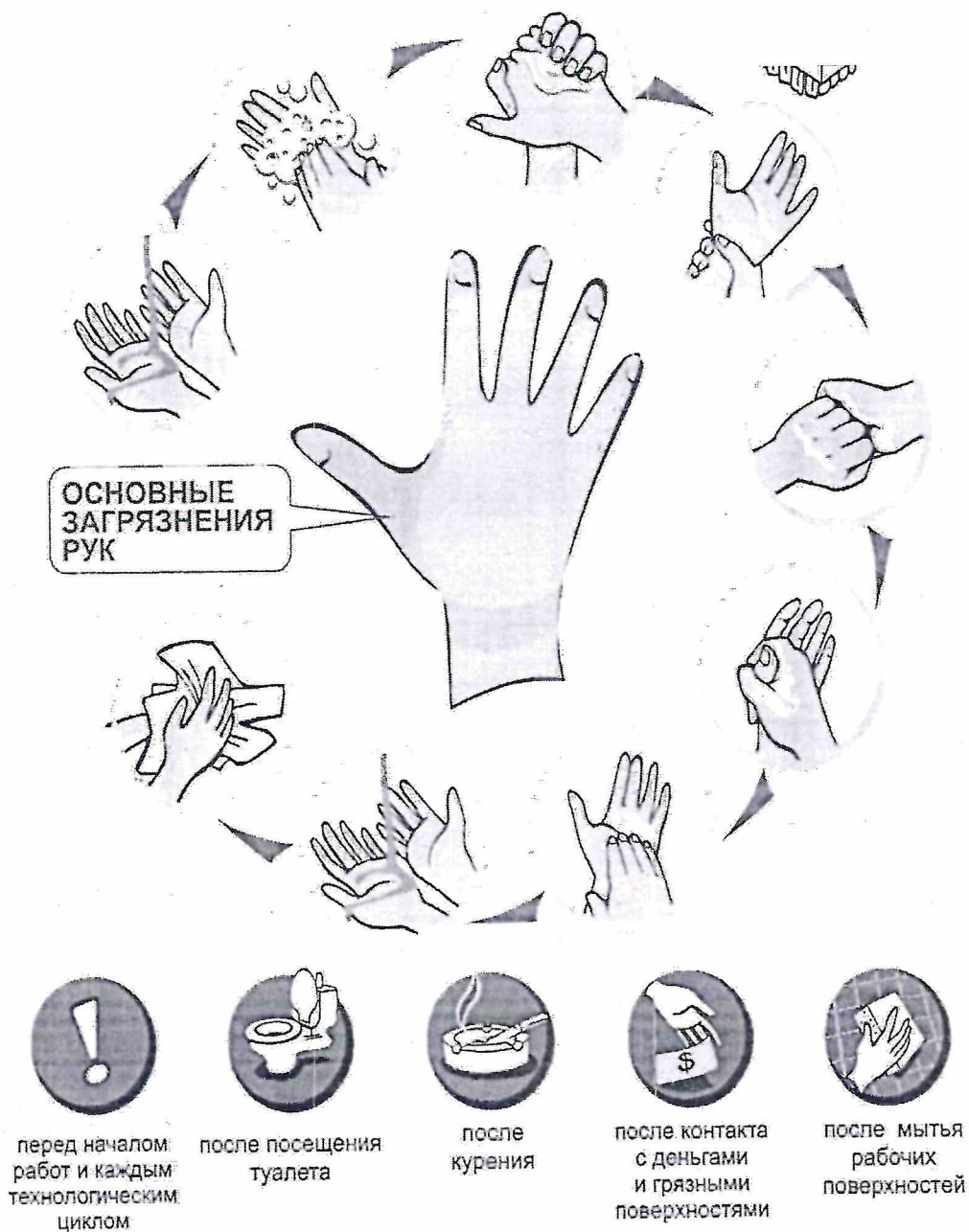
ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ПОПАДАНИИ ДЕЗИНФИЦИРУЮЩЕГО СРЕДСТВА НА СЛИЗИСТЫЕ И КОЖУ

При нарушении правил работы со средством могут возникнуть явления раздражения верхних дыхательных путей, глаз и кожи.

1. При появлении признаков раздражения органов дыхания (першение в горле, кашель) следует прекратить работу со средством, выйти на свежий воздух или в хорошо проветриваемое помещение. Рот и носоглотку прополоскать водой. При необходимости обратиться к врачу.
2. При попадании рабочих растворов средства в желудок выпить несколько стаканов воды с 10-20 измельченными таблетками активированного угля; желудок не промывать! Обратиться к врачу.
3. При попадании средства в глаза необходимо немедленно промыть глаза под струей воды в течение 10-15 минут, закапать 30% раствор сульфацила натрия и обратиться к врачу.

ПАМЯТКА ПО ОБРАБОТКЕ РУК.

МОЕМ РУКИ ПРАВИЛЬНО



ИНСТРУКЦИЯ

по отбору и хранению суточных проб

Суточную пробу отбирают непосредственно после приготовления блюд, из котла, обеззараженными приборами в обеззараженную стеклянную посуду с плотно закрывающимися обеззараженными крышками.

При отборе проб многокомпонентных блюд (супы, рагу, салаты и т.д.) готовое блюдо перемешивают с целью отбора в суточную пробу всех ингредиентов, входящих в его состав. Гарниры, салаты, соусы отбирают в отдельные емкости.

Наименование блюда (кулинарного изделия)	Объем отбираемой пробы	Срок хранения пробы
Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, бутерброды	в объеме одной порции	не менее 48 часов, при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$
Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда)	не менее 100 г	не менее 48 часов, при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$

При отборе продукции промышленного производства в индивидуальной упаковке продукт не помещают в емкость и не вскрывают упаковку.

Посуду с пробами маркируют с указанием приёма пищи (завтрак, обед, полдник, ужин) и датой изготовления.

Суточные пробы хранят в отдельном холодильнике или на отдельной промаркированной полке холодильника. Холодильник для хранения суточных проб должен быть расположен в горячем либо холодном цехах.

Запрещается хранить суточные пробы на боковых полках дверей холодильного оборудования.

ИНСТРУКЦИЯ по утилизации бактерицидных ламп

1. Сбор отработанных бактерицидных ламп осуществляется в специальную тару (ёмкости, баки с крышками), обеспечивающую герметичность и исключающую возможность загрязнения окружающей среды.

2. Допускается хранение отработанных бактерицидных ламп в неповрежденной таре из-под новых ламп или в другой таре, обеспечивающей их сохранность при хранении, погрузо-разгрузочных работах и транспортировке.

3. Хранение отработанных бактерицидных ламп производится в специально выделенном для этой цели помещении, защищённом от химически агрессивных веществ, атмосферных осадков, поверхностных и грунтовых вод, а также в местах, исключающих повреждение тары.*

4. Производится накопление отработанных бактерицидных ламп отдельно от других видов отходов.

5. Не допускается совместное хранение повреждённых и неповреждённых бактерицидных ламп.

6. Размещение отработанных бактерицидных ламп в целях их обезвреживания, последующей переработки и использования переработанной продукции осуществляется специализированными организациями.**

7. Сбор отработанных ртутьсодержащих ламп у потребителей осуществляют специализированные организации.

8. Не допускается утилизировать бактерицидные лампы совместно с другими твёрдыми коммунальными отходами!

* Не допускается накопление отработанных бактерицидных ламп в производственных, бытовых, административных помещениях.

** Не допускается самостоятельное обезвреживание, использование, транспортирование отработанных бактерицидных ламп.

Журнал бракеража пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции	Наименование пищевой продукции	Фасовка	Дата выработки	Наименование изготовителя	Наименование поставщика	Количество поступившей продукции (в кг, литрах, шт)
1	2	3	4	5	6	7

Номер документа, подтверждающего безопасность поступившей пищевой продукции (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)	Результаты органолептической оценки поступившей пищевой продукции	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица	Примечание*
8	9	10	11	12	13

Примечание:

* Указываются факты списания, возврата продуктов и др.

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд*	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов бракерской комиссии	Дата и час фактической реализации	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание**
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Примечание:

- * При органолептической оценке качества готовых блюд осуществляется замер температуры блюда термометром с маркировкой «ЛТ»
- ** Указываются причины запрещения к реализации готовой продукции

Гигиенический журнал

№ п/п	Дата	Ф. И. О. сотрудника*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных (кишечных) 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 (ответственный м.лицом)** (допущен/отс тражен)	Подпись медицинского работника (ответственног о лица)
1.						Допущен	
2.						Отстранен	

Примечание:

- * Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену
- ** Условные обозначения:
Допущен, Отстранен – отстранен от работы.

Журнал регистрации и контроля бактерицидной установки (для ПБ)

Наименования и габариты помещения, место и номер размещения:	
Номер и дата акта ввода бактерицидной установки в эксплуатацию:	
Система обеззараживания (облучатели или приточно-вытяжная вентиляция):	
Наличие средств индивидуальной защиты (лицевые маски, очки, перчатки):	
Условия обеззараживания (в присутствии или отсутствии людей)	
Длительность и режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный и интервал между сеансами облучения)	
Объект обеззараживания (воздух, поверхности, то и другое)	
Вид микроорганизма (санитарно-показательный или иной)	
Срок замены ламп (отработавших установленный срок службы):	

СУММАРНОЕ КОЛИЧЕСТВО ОТРАБОТАННЫХ ЧАСОВ БАКТЕРИЦИДНОЙ ЛАМПОЙ ПО МЕСЯЦАМ

[illegible]

Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях (для ПБ)

[illegible]

		Утро		
		Вечер		

Приложение 25

Журнал учета проведения генеральных уборок

№	Планируемая дата проведения	Наименование и концентрация используемого дезинфицирующего средства	Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
1	2	3	4	5

ЖУРНАЛ
учета заборных листов

Организатор питания

Образовательная организация

Заборный лист № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

Наименование продукции	Остаток предыду- щего дня	Дата и время изготов- ления	Сроки реали- зации/год ности	Условия хранения	Количество поступившей продукции	Оста ток на конец дня	Утилизи ровано	Итого реализовано	
								коли- чество	сумма
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ИТОГО									

Выдал _____
подпись _____)
расшифровка подписи _____

Принял _____
подпись _____)
расшифровка подписи _____

ЖУРНАЛ
учета дезинфицирующих средств
Расчет потребности в дезинфицирующих средствах

№ п/п	Наименование объекта, подлежащего дезинфекции*	Количество объектов	Площадь объекта (кв.м/ кг)	Вид обработки (Т, Г)**	Кратность обработок в месяц	Дезинфицирующее средство		Расход дезинфицирующего раствора на 1 (кв.м/ кг)	Количество дезинфицирующего раствора для однократной обработки объекта	Дезинфицирующее средство		
						Наименование	Используемая концентрация (%)			На одну обработку кг (л)	На один месяц кг (л)	На один год кг (л)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

* Объект, подлежащий дезинфекции — поверхности помещений, оборудования, инструментария, инвентаря, посуда, а также отходы и т.д.

** Т — текущая дезинфекция, Г — генеральная уборка или проведение санитарных дней.

Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств

Дата проведения		Название дезинфицирующего средства	Концентрация действующего вещества дез.средства, %		Протокол исследований (№, дата)	Поджность, фамилия и подпись ответственного лица
плановая	фактическая		требуемая	фактическая		
1	2	3	4	5	6	7

графа 1 — указывается плановая дата проведения исследования ДВ дезинфицирующего средства (при поставке новой партии дез.средства, но не реже 1 раза в год, при смене наименования дез.средства)

графа 2 - указывается фактическая дата проведения исследования ДВ дезинфицирующего средства;

графа 3 — указывается название дезинфицирующего средства,

графа 4 и 5 — указывается значение концентрации ДВ дезинфицирующего средства, требуемая по Инструкции изготовителя, и фактическая - полученная в результате исследования,

графа 6 — указываются реквизиты протокола исследований (номер, дата);

Графа 7 — указывается должность, фамилия лица, ответственного за контроль ДВ дезинфицирующего средства.

Инструкция по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию

1. Общие положения

1.1. Все помещения должны постоянно содержаться в чистоте.

1.2. В теплое время года все открытые проемы должны быть защищены сеткой от мух.

1.3. В производственных цехах, экспедициях и сырьевых складах запрещается:

- ношение при себе булавок, иголок, украшений, спичек, папирос и других посторонних предметов;
- курение;
- нахождение без спецодежды;
- хранение на рабочих местах посторонних предметов и продуктов питания, а также принятие пищи;
- наличие стеклянной посуды.

1.4. Для принятия пищи должно быть выделено специальное место (комната или часть производственного помещения).

1.5. Работники обязаны:

- оставлять верхнюю одежду, головной убор и личные вещи в бытовой комнате;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

2. Порядок прохода на территорию и в производственные помещения.

2.1. Вход на территорию производства разрешается по пропускам.

2.2. При выдаче разового пропуска в нем записывается: фамилия посетителя, организация, часы и минуты выдачи пропуска, часы и минуты ухода посетителя.

2.3. Лица, не имеющие отношения к работе, не должны находиться в производственных помещениях.

2.4. Посещение предприятия посторонними лицами допускается только в сопровождении административно-технического персонала.

3. Прием и хранение пищевой продукции

3.1. Прием и хранение пищевой продукции производятся в соответствии с требованиями «СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

3.2. Запрещается хранение в складских помещениях стеклянной посуды.

3.3. Все производственные отходы должны храниться в отдельных промаркированных емкостях с крышками.

3.4. Продукция должна храниться в упакованном виде.

3.5. Запрещается складирование и хранение продукции на полу без поддонов.

4. Производственные помещения (цеха по производству полуфабрикатов и готовой продукции)

4.1. После вскрытия тары бумажная маркировка (этикетка) и сшивка (скотч и др.) помещаются в пакеты и промаркированные емкости.

4.2. Запрещается использовать посуду деформированную, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и повреждениями.

4.3. Для мытья посуды не используются металлические мочалки и поролоновые губки, щетки с наличием дефектов.

4.4. По окончании работ необходимо произвести полную уборку рабочих мест.

4.5. Уборочный инвентарь следует хранить в специально отведенном месте. Использование для уборки в производстве щеток запрещается.

4.6. После проведения ремонта обязательно производить осмотр оборудования и помещения с тем, чтобы в нем не оставалось инструментов, деталей, щеток и пр.

5. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация

5.1. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация проводятся регулярно в соответствии с графиками.

6. Ответственность за соблюдение Инструкции

6.1. Ответственность за соблюдение Инструкции в целом возлагается на руководителя предприятия, по отделениям - на начальников отделений.

Инструкция по приему пищевой продукции на пищеблок образовательной организации

1. Прием пищевой продукции осуществляется материально-ответственным, назначенной приказом руководителя организатора питания. Как правило, это заведующий производством, кладовщик или повар.

2. При поступлении на пищеблок пищевой продукции до момента ее выгрузки из транспортного средства:

- проверяют у водителя наличие специальной одежды, личной медицинской книжки, сроки прохождения медицинского осмотра и гигиенической подготовки;

- проверяют санитарное состояние транспортного средства;

- определяют соответствие температуры внутри кузова температурным режимам хранения данной пищевой продукции, указанной на маркировке изготовителем;

- проверяют наличие и правильность оформления сопроводительных документов (товарно-транспортной накладной, декларации о соответствии или свидетельства о государственной регистрации, ЭВСД);

- обследуют состояние транспортной упаковки пищевой продукции;

- проводят идентификацию пищевой продукции;

- осуществляют поэтапную выгрузку пищевой продукции;

3. После выгрузки:

- проверяют наличие маркировки на транспортной и потребительской упаковке, в том числе - маркировки «Честный ЗНАК» (для всей молочной продукции, упакованной питьевой воды и впоследствии для другой пищевой продукции, подлежащей регистрации в системе «Честный ЗНАК»);

- сличают информацию в маркировке с данными сопроводительных документов;

- взвешивают пищевую продукцию или проверяют количество мест пищевой продукции данным сопроводительным документам;

- осуществляет органолептическую оценку пищевой продукции в соответствии с требованиями ГОСТов на данный вид пищевой продукции;

- после подтверждения качества пищевой продукции подписывает товарно-транспортную накладную;

- направляет пищевую продукцию в соответствующие складские помещения (холодильное оборудование);

- осуществляет запись в журнале бракеража пищевых продуктов.

4. Не допускается прием пищевой продукции:

- без сопроводительных документов,

- ненадлежащего качества,

- без маркировки, в том числе - без «Честного ЗНАКа»,

- с неполной, нечитаемой или недостоверной информацией в маркировке, в том числе - в «Честном ЗНАКе»,

- с просроченными сроками годности,

- с превышением остаточных сроков (для пищевой продукции (за исключением изготовленных из сезонных видов сырья (овощи, фрукты свежие

и т.п.), имеющей резерв на момент поставки в сроках годности не менее чем 50,0%, для пищевой продукции со сроком годности до 10 суток – не менее 30,0% от установленного изготовителем срока годности).

5. Маркировка транспортной и потребительской упаковки пищевой продукции должна соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», техническим регламентам Таможенного союза, устанавливающим обязательные требования к отдельным видам пищевой продукции.

Предмет контракта:

Дата составления ведомости

рационалов питания

Форма и метод обслуживания

Исполнитель

(подпись, печать⁴)

(подпись, печать)

4 При наличии

**Отчет
о внутренней проверке**

эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции с учетом внедрения принципов ХАССП

«...» _____ 20 ____

№ _____

Комиссия, в составе:

провела плановую (внеплановую) оценку эффективности выполнения обеспечения безопасности пищевой продукции на производственно-логистическом комплексе:

Цель проверки:

- удостовериться, что система безопасности соответствует установленным требованиям;
- удостовериться, что система выполняется и эффективна;
- _____

(иное, при необходимости)

В ходе проверки:

- проведена оценка зарегистрированных претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции:

- проведена оценка соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП (заполнение журналов, наличие протоколов лабораторных исследований и др.) _____

- проведена оценка выполнения предупреждающих действий

этап	что контролируется	как контролируется	выявленные нарушения	сроки устранения	ответственное лицо	сведения об устранении нарушений / корректирующих действиях
1 Прим (входной контроль)	- выполнение Инструкции по приему пищевой продукции на пищеблок ООО	- соблюдение условий транспортировки пищевой продукции согласно условиям хранения на маркировке изготовителя; - заполнение Журнала бракеража пищевой продукции				
2 Хранение	- выполнение требований санитарных правил к хранению продукции; - исправность холодильного оборудования; - предотвращение перекрестного загрязнения; - выполнение требований к личной гигиене персонала.	- наличие Журнала учета температурного режима холодильного оборудования и Журнала учета температуры и влажности в складских помещениях; - визуальный контроль сроков годности и целостности потребительской упаковки.				
3 Растаивание	- выполнение инструкции по предупреждению попадания посторонних примесей в пищевую продукцию; - выполнение инструкции по	визуальный контроль				

		обработке рук; - выполнение требований к личной гигиене персонала.					
4	Выкладка во внутреннюю тару с крышкой	- выполнение Инструкции по предупреждению попадания посторонних примесей в пищевую продукцию; - выполнение Инструкции по обработке рук; - выполнение требований к обработке внутренней тары и инвентаря.	визуальный контроль				
5	Производство кулинарного полуфабриката (кулинарного изделия)	- исправность технологического оборудования; - выполнение технологических карт; - выполнение Инструкции по предупреждению попадания посторонних примесей в пищевую продукцию; - выполнение Инструкции по обработке рук; - выполнение требований к личной гигиене персонала.	- наличие и соблюдение ТК; - визуальный контроль показателей теплового оборудования; - оформление Журнала бракеража готовой пищевой продукции.				
6	Личная гигиена персонала	- выполнение Инструкции по обработке рук; - выполнение требований к личной гигиене персонала; - внесение сведений в ЛМК.	- заполнение Гигиенического журнала; - наличие ЛМК сотрудников; - визуальный контроль				

7	Производственная среда	- выполнение: Инструкций по проведению текущих и генеральных уборок; - выполнение Инструкций по приготовлению дез. растворов для обработки поверхностей и инвентаря.	- наличие и заполнение Журнала учета проведения генеральных уборок; - наличие и заполнение Журнала регистрации и контроля бактерицидной установки				
---	------------------------	---	--	--	--	--	--

- проведена оценка мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий

Наименование операции	№ ККТ	Необходимость проведения корректирующих действий
Выдача готовых блюд потребителю	ККТ 1	

- проведена оценка эффективности системы ХАССП

Актуализация документации (при необходимости): _____

Рекомендации по необходимости внесения изменений в структуру ШПК с учетом принципов ХАССП: _____

ФИО и подписи членов комиссии:

Прошнуровано, пронумеровано и
скреплено

_____-листов

_____-подпись

_____() дата, год.

