

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор
ООО «Вита Лайн»
Н.Н.Клоков
(подпись)
2024 г.

ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ
САНИТАРНЫХ ПРАВИЛ И ВЫПОЛНЕНИЕМ САНИТАРНО-
ПРОТИВОЭПИДЕМИЧЕСКИХ (ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ)
МЕРОПРИЯТИЙ

г. Белореченск и Белореченский район, 2024

на пищеблоках Белореченского района

Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им.Пушкина, д. 2,
пом. 3-3

Фактический адрес:

Г.Белореченск,
Пищеблок МАОУ гимназия, ул.Интернациональная,1
Пищеблок МБОУ СОШ №1,40 ЛЕТ Октября,29
Пищеблок МБОУ СОШ №2, ул.Шалимова,28
Пищеблок МБОУ СОШ №3, ул.Победы,353
Пищеблок МБОУ СОШ №4, ул.Победы,170
Пищеблок МБОУ СОШ №5, ул.Луначарского,122
Пищеблок МБОУ СОШ №8,ул.8 Марта,57
Пищеблок МБОУ СОШ №9,ул.Ленина,119
Пищеблок МБОУ НОШ №39, ул.Интернациональная,153
Пищеблок МБОУ СОШ №68, ул.Свердлова,1
Белореченский район
Пищеблок МБОУ СОШ №6,пос. Южный,Школьная,16
Пищеблок МБОУ ООШ №7,пос.Заречный,ул.Советская,18
Пищеблок МБОУ СОШ №11,село Школьное,ул.Учительская,43
Пищеблок МБОУ СОШ №12,село Новоалексеевское,ул.Красная,2
Пищеблок МБОУ ООШ №13, село Архиповское,ул.Красная
Пищеблок МБОУ ООШ №14,село Великовечное, ул.Мира,58
Пищеблок МБОУ ООШ№15,п.Верхневеденецкий,ул.Гагарина,14
Пищеблок МБОУ СОШ №16,пос.Первомайский,ул.Советская,6
Пищеблок МБОУ СОШ №17,п.Комсомольский, ул.Школьная,16
Пищеблок МБОУ СОШ №18,ст.Рязанская,ул.Первомайская,104
Пищеблок МБОУ ООШ №19,х.Фокин Первый,ул.Школьная,1
Пищеблок МБОУ СОШ №21,ст.Бжедуховская,Красная,87
Пищеблок МБОУ СОШ №22,ст.Октябрьская, Красная ,8
Пищеблок МБОУ СОШ №23,село Великовечное,Советская,58
Пищеблок МБОУ ООШ №24, Х.Новогурийский, ул.Школьная,10
Пищеблок МБОУ ООШ №25,ст.Гурийская, Школьная,57
Пищеблок МБОУ СОШ№26,ст.Пшехская,Мира,6
Пищеблок МБОУ СОШ №27,, Х.Кубанский,Школьная,40
Пищеблок МБОУ СОШ №28,, х.Терновый,Спортивная,36 а
Пищеблок МБОУ СОШ №29,пос. Дружный, Советская,59
Пищеблок МБОУ СОШ №30, пос.Молодежный, Ленина,10
Пищеблок МБОУ СОШ №31, пос.Родники,Норильская,6
Пищеблок МБОУ ООШ №32, х.Грушевый, Речная,14
Пищеблок МБОУ НОШ №34, ст.Черниговская, Красная,44
Пищеблок МБОУ ООШ №36, пос.Степной, Школьная,11
Пищеблок МБОУ СОШ №68, ул.Свердлова,1

ДАТА СОЗДАНИЯ/ ПЕРЕСМОТРА:	« 21 » августа 2024 г.
ВЕРСИЯ	1

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:

Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №880 от 09.12.2011г;

Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011), утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №881 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011), утвержден Решением комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 №769, в ред. Решений Совета Евразийской экономической комиссии от 15.06.2012 №35, от 17.12.2012 №116;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 №67;

Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. №68;

ТР ЕАЭС 040/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №883 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» ТР ТС 023/2011, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №882 от 09.12.2011г.;

Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017), утвержден Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23.06.2017 г. №45;

ТР ЕАЭС 051/2021 Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы продукции его переработки»;

Трудовой кодекс Российской Федерации, 197-ФЗ от 30.12.2001 года, принят Государственной Думой 21 декабря 2001 года, одобрен Советом Федерации 26 декабря 2001 года (раздел X охрана труда);

Федеральный закон № 52-ФЗ от 30.03.1999г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон № 29-ФЗ от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон РФ от 17.09.1998г. № 157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»;

Федеральный закон от 18.06.2001г № 77-ФЗ «О предупреждении

распространения туберкулеза в Российской Федерации» принят Государственной Думой 24.05.2001г, одобрен Советом Федерации 06.06.2001г.;

Федеральный закон РФ №89-ФЗ от 24.06.1998г. «Об отходах производства и потребления»;

Федеральный Закон № 184-ФЗ от 27.12.2002г. «О техническом регулировании»;

Федеральный Закон № 248-ФЗ от 31.07.2020г. «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации»;

Закон №2300-1 от 07.02.1992г. «Закон о защите прав потребителей»;

«Единые санитарно-эпидемиологические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010г. №299»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения;

СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению населения, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий"

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"

СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней";

СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда"

СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг"

СП 1.1.1058–01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей»;

Постановление правительства РФ от 21.09.2020 №1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания».

Приказ Минздрава России от 28.01.2021 N 29н "Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры" (Зарегистрировано в Минюсте России 29.01.2021 N 62277);

Приказ министерства здравоохранения РФ от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»;

Приказ министерства здравоохранения 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»;

ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителя. Общие требования».

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»;

ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;

МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»;

МР 2.3.0279-22 от 21.03.2022 «Рекомендации по осуществлению производственного контроля за соответствием изготовленной продукции стандартам, техническим регламентам и техническим условиям»;

МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»

Письмо Роспотребнадзора от 18.01.2012г. №01/220-12-32 «О вопросах технического и нормативно-правового регулирования»;

Процедуры и инструкции системы ХАССП:

П-01 Политика в области пищевой безопасности;

Р-01 Руководство ХАССП;

Ф-ХАССП-04 План ХАССП;

И-01 Инструкция Входной контроль;

И-02 Инструкция Транспортирование и хранение;

И-03 Инструкция Гигиена и здоровье персонала;

И-04 Инструкция Дезинфекция контактной поверхности оборудования;

И-05 Инструкция Борьба с вредителями;

И-06 Инструкция Управление оборудованием;

- И-07 Инструкция Оборудование и внутренняя отделка помещений;
И-08 Инструкция по управлению перекрестным загрязнением;
И-09 Инструкция Идентификация и маркировка продукции.
Прослеживаемость;
И-10 Инструкция Использование металла, дерева и стекла. Посторонние предметы;
И-11 Инструкция по оценке качества готовой продукции;
И-12 Инструкция по профилактике коронавирусной инфекции;
ХАССП-01 Управление документацией и записями;
ХАССП-02 Управление несоответствиями;
ХАССП-03 Управление средствами измерения;
ХАССП-04 Управление аварийными ситуациями;
ХАССП-05 Работа с жалобами;
ХАССП-06 Процедура подготовки и обучения персонала;
ХАССП-07 Процедура Внутренние аудиты.

2. Общие положения:

2.1. Программа производственного контроля определяет порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривает обязанности должностных лиц организации по выполнению требований санитарных правил.

2.2. Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

2.3. Должностные лица обязаны осуществлять общий контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и требований санитарных правил и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, относящихся к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективным и индивидуальным средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников, в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

2.4. Условия работы с машинами, механизмами, установками, устройствами, аппаратами, которые являются источниками физических факторов воздействия на человека (шума, вибрации, ультразвуковых, инфразвуковых воздействий, теплового, ионизирующего, неионизирующего и иного излучения), не должны оказывать вредное воздействие на человека.

2.5. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, в т.ч. предельно допустимые уровни воздействия, устанавливаются санитарными правилами.

2.6. Настоящая программа разработана в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» № 52-ФЗ от 30.03.99г., Санитарными правилами СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», а также другими Санитарными правилами и нормами, методическими указаниями, рекомендациями, руководствами, утвержденными Главным государственным санитарным врачом РФ.

3. Информация о предприятии

Адрес и реквизиты предприятия	Наименование юридического лица Юридический адрес: Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им.Пушкина, д. 2, пом. 3-3 ИНН <u>2312227427</u> КПП <u>230901001</u> ОГРН <u>1152312004349</u>
Контактные данные	Тел: +79182185118 e-mail: fe.krr@mail.ru
Руководитель	Директор, Клоков Николай Николаевич
Ответственный за организацию производственного контроля	Технолог по питанию, Русинова Татьяна Владимировна

Информация о предприятии:

ООО «Вита Лайн» осуществляет деятельность по приготовлению продукции питания в образовательных учреждениях г. Белореченск и Белореченского района.

Прилегающие территории благоустроены. Подъездные пути асфальтированы, с твердым покрытием.

Инженерные коммуникации: холодное и горячее водоснабжение, электроснабжение, отопление – осуществляются от централизованных сетей. Вентиляция – приточно-вытяжная механическая. Освещение смешанное: естественное и искусственное. Осветительные приборы закрыты защитной арматурой.

Внутренняя отделка внутренних и санитарно-бытовых помещений выполнена из материалов, поддающихся влажной уборке с помощью моющих и дезинфицирующих средств.

Данное предприятие питания располагает всеми видами производственного и технологического оборудования. Размещение технологического оборудования

обеспечивает свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Для сбора твердых бытовых отходов и отходов производства предусмотрены контейнерные площадки с установленными на них водонепроницаемыми сборниками. Мусорные баки промаркированы, выделены отдельные баки для ТКО и использованных масок. Вывоз отходов осуществляется согласно договорам со специализированными организациями.

Директор поставил перед собой задачи в области обеспечения системы качества и безопасности пищевой продукции:

1. Обеспечение непрерывного совершенствования процесса производства пищевой продукции.
2. Обеспечение стабильности качества продукции на всех этапах ее жизненного цикла.
3. Постоянное стремление к повышению качества и безопасности разнообразных видов пищевой продукции.
4. Повышение эффективности использования ресурсов.
5. Предоставление потребителю, контролирующим органам подтверждения соответствия продукции установленным требованиям действующим стандартам и нормативам.

Выпуск продукции производится в соответствии с требованиями Технических регламентов.

4. Перечень работ, услуг и видов деятельности:

- услуги общественного питания.

5. Обязанности должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

5.1. Должностное лицо, на которого возложены функции по осуществлению производственного контроля, при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должно принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в том числе:

- приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных структурных подразделений (цехов, участков), эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;

- прекратить использование сырья, материалов и оборудования, не соответствующих установленным требованиям, не соответствующих санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такого сырья, материалов и оборудования в целях, исключающих причинение вреда человеку, или их уничтожению;

- при необходимости информировать орган, уполномоченный на

осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;

- принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

5.2. Должностные лица, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, обязаны:

- выполнять требования Программы производственного контроля;
- выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
- разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
- обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг;

- осуществлять производственный контроль, основанный на принципах ХАССП, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировке, хранении и реализации продукции.

5.3. Ответственность за осуществление программы производственного контроля

5.3.1. Общая ответственность за осуществление программы производственного контроля возлагается на технолога по питанию.

5.3.2. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля возлагается на технолога по питанию.

5.3.3. Должностные лица (работники), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

5.3.4. За нарушение санитарного законодательства для должностных лиц, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля, устанавливается дисциплинарная и административная ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации.

5.3.5. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических

и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

5.4. Срок действия Программы - не ограничен. Изменения, дополнения в Программу вносятся при изменении основного вида деятельности, технологии производства или других существенных изменениях деятельности учреждения.

Программа производственного контроля утверждается директором.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг:

6.1. Виды загрязнений:

6.1.1. Микробиологическое перекрестное загрязнение:

6.1.2. К источникам возможного микробиологического загрязнения относятся: грязные руки персонала, грязная санитарная одежда, продукты жизнедеятельности персонала (мокрота, выделения из носа, рта), наличие гнойничковых заболеваний на кожи персонала, наличие вирусных заболеваний у персонала, неисправная канализационная сеть, загрязненная оборотная тара и т.д.

6.1.3. С целью предотвращения возникновения источников загрязнения необходимы следующие меры:

- отделение использованной посуды, тары от готовой продукции,
- отделение списанной продукции от готовой продукции, подготовленной к реализации
- переодевание сотрудников в соответствующую рабочую одежду;
- разделение маршрутов перемещения персонала и посетителей;
- обязанность персонала мыть руки после посещения туалетной комнаты, после чихания, кашля, перед началом работы, перед сменой операционного процесса и т.д.;
- раздельное использование уборочного инвентаря для производственной зоны, складских помещений, туалетов.

Уборочный инвентарь для различных зон различается по цвету и имеет специальную маркировку.

6.2. Управление аллергенами:

6.2.1. В процессе производственной деятельности организация предпринимает действия для снижения уровня возможного перекрестного загрязнения аллергенами путем реализации надлежащих производственных практик и санитарных мероприятий.

6.2.2. Для безопасного применения продукции потребителем информация о наличии аллерген-компонентов и пищевых добавок выносится в меню, на маркировку продукции (в случае доставки)

6.2.3. При выработке (обработке) на одном оборудовании разных видов продукции, когда хотя бы один из видов такой продукции является аллергеном или содержит аллерген-компонент, перед выработкой другой продукции обязательно должен осуществляться «Аллергенный переход» - санитарные мероприятия по очистке оборудования от следов предыдущего процесса.

6.3. Физическое загрязнение:

6.3.1. К источникам возможного физического загрязнения относятся: деревянные поддоны и инструменты, резиновые уплотнители, защитная одежда и защитное оборудование, продукты жизнедеятельности персонала (ногти, волосы, пища, мокрота и т.д.), стеклянная тара и др.

6.3.2. В организации сокращено, насколько это возможно, применение хрупких материалов, таких как стекло и хрупкий пластик.

6.3.3. Разработаны меры по предотвращению, контролю или обнаружению возможного загрязнения. К таким мерам относятся:

- соблюдение правил личной гигиены сотрудниками;
- текущая и генеральная уборка;
- профилактическое обслуживание оборудования;
- изоляция места поломки и тщательная проверка отремонтированного оборудования на возможность оставления инструмента, смазочных материалов;
- и другие.

6.4. Химическое загрязнение:

6.4.1. К химическим загрязнениям относятся: остатки моющих средств, пестициды, радионуклиды, токсичные элементы (свинец, мышьяк, ртуть, кадмий), микотоксины, антибиотики, пищевые добавки и другие.

6.4.2. Для предотвращения химического загрязнения продукции, сырья, материалов в организации ведется контроль хранения материалов, продукции. На хранение не принимаются сырье без сопроводительной документации, без маркировки, с вскрытой упаковкой, с признаками внешнего загрязнения, наличием не характерного запаха, консистенции, внешнего вида.

6.4.3. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в производстве, допущены к применению на предприятиях общественного питания. Остаточное количество моющих веществ на поверхностях, таре, оборудовании и посуде контролируется старшим поваром/ заведующим производством.

6.5. Профилактика перекрестных загрязнений:

6.5.1. С целью исключения перекрестных загрязнений на предприятии используется зонирование помещений и разделение процессов по времени, следуя установленному графику. Технологический процесс производства организован таким способом, чтобы исключить встречные потоки готовой продукции и грязной тары, чистой тары, посуды с грязной тарой, посудой, сырья и готовой продукции с отходами, персонала и посетителей.

6.5.2. Перед началом работы проводится осмотр персонала на наличие гнойничковых заболеваний, внешних признаков болезни, порезов, нарывов. Результаты осмотра вносятся в Журнал гигиенический и Журнал здоровья.

Персонал, имеющий признаки простудных заболеваний, к работе не допускается.

6.5.3. Для исключения заражения продукции, материалов от персонала, работники проходят периодические медосмотры, вакцинацию.

6.5.4. Проносить поступающую продукцию в транспортной упаковке в ЧИСТУЮ ЗОНУ строго запрещено. Поступающая продукция перемещается в ЧИСТУЮ ЗОНУ только в потребительской упаковке либо в специальных производственных емкостях.

6.5.5. Для снижения вероятности перекрестного загрязнения сырья не допускается хранение вскрытых тарных мест, все вскрытые тарные места должны быть немедленно тщательно укупорены.

6.5.6. Следует хранить все сырье и компоненты, подготовленные для производства, вне прямого контакта с полом, например, на подтоварниках / поддонах / паллетах / стеллажах. При использовании деревянных подтоварников / поддонов предусмотреть подкладку между подтоварником и упаковкой продукта для предотвращения попадания деревянных щепок в продукцию.

6.5.7. При растарке сырья и компонентов, подготовленных для производства, необходимо производить осмотр упаковки на предмет ее целостности и отсутствия загрязнений. Растарку следует производить таким образом, чтобы исключить попадание посторонних предметов (например, частиц упаковки) в продукт.

6.5.8. Емкости с продукцией запрещено хранить непосредственно рядом с емкостями для отходов и предметами, не относящимися к продукции (например, чистящие вещества). Не относящиеся к продукции вещества должны храниться в специально отведенных местах.

6.5.9. Полуфабрикаты и продукция, подготовленная для последующей обработки (переработки), должны содержаться в закрытом виде и храниться в надлежащих санитарно-гигиенических условиях в закрытых маркированных емкостях.

6.5.10. При осуществлении производственного процесса обязательно неукоснительное соблюдение технологической дисциплины. Персонал должен строго соблюдать требования технологических и рабочих инструкций, требований иной нормативной документации предприятия.

6.6. Обучение персонала:

6.6.1. Инструктаж и периодическую проверку знаний сотрудников проводит ответственный сотрудник, при необходимости проводится дополнительное обучение с последующей аттестацией. Все данные фиксируются в журнале учета инструктажей.

6.6.2. Персонал, работающий с пищевой продукцией, проходит специальную подготовку для ознакомления с возможными загрязнителями и соответствующими методами производства.

№ п/п	Наименование мероприятия	Периодичность	Ответствен ное лицо	Нормативный документ
----------	--------------------------	---------------	------------------------	-------------------------

1. Контроль на этапе приема продовольственного сырья, пищевой продукции, упаковочных и вспомогательных материалов				
1.1	Оценка условий транспортирования поступающей продукции, сырья и материалов	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР на отдельные виды продукции
1.2	Контроль наличия и правильности оформления предъявленной товарно-сопроводительной документации по всем наименованиям, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции, наличие информации о декларации/сертификате соответствия/свидетельстве о государственной регистрации	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 021/2011 ТР ТС 022/2011 ТР на отдельные виды продукции
1.3	Контроль принадлежности продукции к партии, указанной в сопроводительной документации (идентификация)	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 ТР на отдельные виды продукции
1.4	Контроль наличия и соответствия маркировки на упаковке вложению (поступившей продукции).	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР на отдельные виды продукции
1.5	Контроль соответствия упаковки, в т.ч. целостности (транспортной, потребительской, маркировки безопасности упаковки) и маркировки товара требованиям	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 005/2011 ТР ТС 022/2011
1.6	Визуальный контроль за отсутствием признаков порчи продукции	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011
2. Контроль на этапе хранения пищевой продукции, подготовки сырья и пищевой продукции к процессам производства, на этапе технологических процессов производства и изготовления пищевой продукции				
2.1	Контроль за соблюдением поточности технологического процесса	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.2	Контроль за соблюдением условий хранения пищевой продукции: - контроль температуры в холодильных камерах, - контроль температуры и влажности на участках хранения сухой продукции, - контроль наличия поверенных измерительных приборов (термометры, психрометры)	Не реже одного раза в смену	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 ТР на отдельные виды продукции СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.2	Оценка состояния упаковки	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011
2.3	Оценка соответствия объема работающего холодильного оборудования количеству принимаемых скоропортящихся, особо скоропортящихся и замороженных продуктов	Ежемесячно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.4	Контроль за соблюдением правила товарного соседства	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.5	Контроль за соблюдением сроков хранения сырья и готовой пищевой продукции	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.6	Оценка поступающей продукции по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)	Каждая партия	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
2.7	Оценка качества и безопасности по данным лабораторных исследований на соответствие требованиям по санитарно-химическим, физико-химическим и микробиологическим показателям	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности продукции	Технолог по питанию	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на отдельные виды продукции
3. Контроль технологической дисциплины:				
3.1	Контроль за соответствием объема и ассортимента вырабатываемой и реализуемой продукции	Постоянно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011
3.2	Контроль за соответствием	Постоянно	Старший	ТР ТС 021/2011

	технологического процесса действующей нормативной и технологической документации		повар/ Заведующий производств а	СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4. Мероприятия по обеспечению надлежащих санитарного-гигиенических условий производства пищевой продукции				
4.1	Организация периодических и генеральных уборок основного и вспомогательного оборудования, помещений, производственных и складских участков (в т.ч. холодильных камер)	Ежемесячно	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/201 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.2	Своевременное заключение договоров на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных работ, удаление отходов	Ежегодно	Технолог по питанию	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.3	Обеспечение моющими, дезинфицирующими средствами, уборочным и разделочным инвентарем, предметами материально-технического обеспечения, ветошью	Постоянно	Управляющ ий	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
4.4.	Качество моющих и дезинфицирующих веществ: - визуальная оценка применяемых моющих и дезинфицирующих средств, - визуальная оценка соответствия применяемых моющих и дез.средств обрабатываемым поверхностям перед использованием	Перед использованием Перед использованием	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5. Мероприятия по соблюдению охраны труда, личной гигиены и контроля за здоровьем персонала, занятого на работах, связанных с производством (изготовлением) пищевой продукции				

5.1	Организация предварительных и периодических медицинских осмотров персонала - определение контингентов и составление поименных списков лиц, подлежащих медицинским осмотрам; - направление работников в ЛПУ для прохождения медосмотров; - оценка полноты проведения предварительных и периодических медицинских осмотров; - представление заключительных актов в Роспотребнадзор и иные органы	При поступлении на работы, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Технолог по питанию	Приказ МЗ России № 29н
5.2	Личная гигиена: -оценка отсутствия (наличия) симптомов инфекционных заболеваний, осмотр видимых кожных покровов и слизистых; -опрос на предмет наличия инфекционных заболеваний у ближайших родственников и совместно проживающих лиц; -визуальный контроль за качеством обработки рук; -оценка санитарного состояния спецодежды и санитарной одежды	Ежедневно до начала работы с регистрацией в журнале Ежедневно до начала работы и в течение смены	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
5.3	Организация своевременного санитарно-гигиенического обучения работающих сотрудников и аттестации гигиенической подготовки.	При поступлении на работы, и далее в соответствии с установленной периодичностью	Старший повар/ Заведующий производств а	Приказ МЗ РФ 229
5.4	Обеспечение персонала санитарной одеждой установленного образца, включая расходные материалы	Постоянно	Управляющ ий	Типовые нормы бесплатной выдачи специальной одежды
5.5	Проведение санитарно-оздоровительных мероприятий	При необходимости	Технолог по питанию	Приказ МЗ России № 29н
5.7	Специальная оценка условий труда	Не реже 1 раза в 5 лет	Управляющ ий	ТК РФ
5.8	Выполнение мероприятий по организации безопасных рабочих мест	При организации рабочего места	Управляющ ий	№426-ФЗ
5.9	Наличие условий и помещений	Постоянно	Управляющ	ТР ТС 021/2011

	для соблюдения правил личной гигиены (санузлы, душевые, гардеробные, комната приема пищи, мыло, одноразовые полотенца)		ий	СП 2.2.3670-20
5.10.	Организация контроля за стиркой спецодежды, своевременностью смены спецодежды	Постоянно	Управляющ ий	ТК РФ ТР ТС 021/2011
5.11.	Обеспечение рационального режима труда и отдыха для поддержания оптимальной работоспособности на протяжении смены	Постоянно	Управляющ ий	№426-ФЗ
6. Общие организационные мероприятия				
6.1.	Наличие официально изданной нормативной документации, своевременное ее изучение должностными лицами	Постоянно	Технолог по питанию	ТР ТС 021/2011
6.2.	Ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля	Постоянно	Технолог по питанию	СП 1.1.1058-01 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
6.3.	Предоставление информации о результатах производственного контроля в территориальные органы Роспотребнадзора	По запросу Управления Роспотребнадзора	Технолог по питанию	№ 52-ФЗ
6.4.	Своевременность информирования населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора об аварийных ситуациях (отключение водоснабжения, электроэнергии, аварий канализационной системы и т.п.), о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.	При возникновении аварийных ситуаций	Технолог по питанию	№ 52-ФЗ
7. Контроль за функционированием инженерных систем, состоянием помещений, производственного оборудования и инвентаря.				
7.1.	Вентиляция (кондиционирование), водоснабжение, водоотведение, освещение: -визуальный контроль исправностей инженерных систем -оценка эффективности работы инженерных сетей и их обслуживание, дезинфекция и т.д.	Ежедневно перед началом работы В соответствии с графиком планово-	Старший повар/ Заведующий производств а	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

		предупредительных ремонтов, обслуживания и осмотров		
7.1.1	Проведение обследования технического состояния системы вентиляции с проведением инструментальных измерений объемов вытяжки воздуха.	Перед вводом здания (помещения) в эксплуатацию или его реконструкцией, затем через 2 года после ввода в эксплуатацию, в дальнейшем не реже 1 раза в 10 лет.	С привлечением специализированной организации	СП 2.1.3678-20 (п. 2.6) СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.2.	Контроль за техническим состоянием электрооборудования	Ежедневно перед началом работы	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.3.	Контроль за техническим состоянием помещений: - контроль состояния внутренней отделки помещений (поверхностей стен, потолков, полов); - мойка и очистка остекления	Ежедневно перед началом работы Не реже 1 раза в 6 месяцев	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20
7.4	Контроль за состоянием производственного оборудования и инвентаря: - визуальная оценка исправности работы производственного оборудования, средств автоматического контроля; - визуальная оценка состояния производственного инвентаря; - оценка исправности и пригодности производственного оборудования, поверка средств измерения автоматического контроля.	Перед началом работы Перед началом работы Согласно графику планово-предупредительных осмотров и ремонтов, графику поверки СИ	Старший повар/ Заведующий производством	ТР ТС 021/2011 СанПиН 2.3/2.4.3590-20

7. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам и обследованиям¹:

№ п/п	Должность	Наименование производственного фактора, вида работы согласно Приказу 29н	Периодичность ФЛГ ²	Периодичность медицинского осмотра
1.	Старший повар/ Заведующий производства	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год
2.	Повар	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год
3.	Кухонный работник	Прил.1: п. 23, п.25	1раз в год	1 раз в год

¹ Результаты медицинского осмотра и профилактические прививки должны быть занесены в учётную медицинскую документацию (прививочные сертификаты, медицинские книжки и др.).

² Приказ Министерства здравоохранения РФ от 21.03.2017 № 124н «Об утверждении порядка и сроков проведения профилактических медицинских осмотров граждан в целях выявления туберкулеза»; в соответствии с п. 4 ст. 8 ФЗ от 18.06.2001 № 77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в РФ».

Вакцинация всех сотрудников проводится в соответствии Приказом Минздрава России от 06.12.2021 N 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»:

Наименование профилактической прививки	Категории и возраст граждан, подлежащих обязательной вакцинации
1	2
Ревакцинация против дифтерии, столбняка	Взрослые от 18 лет каждые 10 лет от момента последней ревакцинации
Вакцинация против вирусного гепатита В	Взрослые от 18 до 55 лет, не привитые ранее
Вакцинация против краснухи	Женщины от 18 до 25 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно против краснухи, не имеющие сведений о прививках против краснухи
Вакцинация против кори	Взрослые до 35 лет (включительно), не болевшие, не привитые, привитые однократно, не имеющие сведений о прививках против кори; взрослые от 36 до 55 лет (включительно)
Вакцинация от гриппа	Взрослые ежегодно
Вакцинация от вирусного гепатита А, шигеллез (дизентерия Зонне)	Лица, подверженные профессиональному риску заражения, в т.ч. работники предприятий общественного питания. Иммунизация проводится вакцинами в соответствии с инструкциями по их применению.
Вакцинация от коронавируса	Взрослые от 18 лет и старше, с охватом не менее 80% от общей численности работников.

8. Требования к персоналу:

Работники обеспечиваются двумя комплектами специальной одежды, средствами индивидуальной защиты.

Для соблюдения правил личной гигиены персонал обеспечивается мылом, разовыми полотенцами.

При посещении туалета сотрудники обязаны снять спецодежду или надеть одноразовый халат. Об этом должна информировать инструкция на двери тамбура туалета или при выходе из производственных цехов (производственной зоны).

Ответственные за содержание рабочего места – работник этого места.

Ответственный за содержание помещений – руководитель.

По окончании работы работник обязан:

- отключить машины, оборудование от всех источников питания (электроэнергии, воды и сжатого воздуха);
- убрать инструмент и другие приспособления, неиспользованные материалы, в специально отведенное для хранения место;
- привести в порядок рабочее место;
- очистить специальную одежду и другие СИЗ и убрать их в отведенные для хранения места;
- покидая помещение выключить освещение.

При работе с моющими и дезинфицирующими веществами, предназначенными для уборки и дезинфекции, должна быть обеспечена безопасность жизни, здоровья и сохранность имущества.

Хранение уборочного инвентаря и моющих средств осуществляется в специально выделенных и оборудованных местах.

9. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания), и периодичности отбора проб

(проведения лабораторных исследований и испытаний):

План производственного контроля						
№ п/п	Наименование объекта контроля	Место отбора	Наименование показателей	Периодичность отбора, количество проб	Ответственное лицо и/или привлекаемая сторонняя организация	Наименование нормативной документации
Производственный лабораторный контроль за условиями труда						
1	Параметры микроклимата на рабочих местах	Рабочие места	Температура воздуха, относительная влажность воздуха, скорость движения воздуха	2 раза в год (холодный и теплый период года) 2 точки	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 5.2, 5.28) МР 2.3.6.0233-21
2	Параметры освещенности на рабочих местах	Рабочие места	Искусственная освещенность	Не реже 1 раза в год 2 точки	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 (табл. 5.25) МР 2.3.6.0233-21
3	Параметры уровня шума в производственных помещениях	Рабочие места	Уровень шума	1 раз в год, а также после реконструкции систем вентиляции; ремонта оборудования, являющегося источником шума	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	СП 2.1.3678-20 (п. 2.4) СанПиН 1.2.3685-21 МР 2.3.6.0233-21
Санитарно-эпидемиологический режим						
1	Смывы с технологического оборудования, инвентаря, рук и санитарной одежды персонала, тары и	Производственные помещения	БГКП Яйца гельминтов и цисты патогенных простейших	10 смывов 1 раз в полгода 10 смывов 1 раз в полгода	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 МР 2.3.6.0233-21 МР 4.2.0220-20 Приложение 36 СанПиН 3.3686-21

	упаковки Смывы с оборудования, инвентаря	Овощехранилища и склады хранения овощей, цехе обработки овощей	Иерсинии			СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
Поступающая пищевая продукция, сырье и материалы						
1	Пищевая продукция, сырье и материалы	Участки приемки и хранения	Микробиологические показатели, физико-химические, санитарно-химические, ГМО	При возникновении сомнений в доброкачественности и безопасности и продукта	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 Технические регламенты на отдельные виды продукции МР 4.2.0220-20
Готовая продукция, блюда						

1	Готовые блюда (салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда)	Производственные цеха	Микробиологические показатели	2 пробы 1 раз в полгода	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
	Изделия кулинарные мясные и рыбные	Горячий цех	Определение степени термической обработки	2 пробы 1 раз в полгода	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	ТР ТС 021/2011 ТР СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
2	Рацион питания	Раздача	Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре	1 раз в год	Привлекаемая аккредитованная лаборатория	МР 2.3.6.0233-21 ТТК и ТК

		Водопроводная вода				
1	Вода питьевая холодная из разводящей сети централизованного источника водоснабжения	Производственные помещения	Микробиологические	2 пробы 1 раз в полгода	Производственная лаборатория предприятия	СанПиН 2.1.3684-21 СП 2.1.3678-20 п.2.3 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 МР 2.3.6.0233-21
			Химические	1 раз в год		

Примечание: Проведение лабораторных исследований и испытаний осуществляется на условиях договора на оказание услуг, проведение работ с аккредитованной лабораторией. Перечень факторов, периодичность, а также объекты производственного контроля могут меняться в соответствии с результатами специальной оценки условий труда, изменениями технологических процессов и т.п.

10. Мероприятия по снижению риска для работников.

10.1. Для снижения риска необходимо проводить следующие мероприятия:

- выдавать СИЗ (средства индивидуальной защиты);
- проводить предварительные и периодические медицинские осмотры;
- обучать работников безопасным приемам работ;
- проводить инструктажи по безопасности труда;
- осуществлять технические и организационные меры

по предотвращению взрыва и противопожарной защите.

10.2. При выборе СИЗ важно как можно полнее определить перечень опасных и вредных факторов и уровень их воздействия. Степень защиты СИЗ должна соответствовать уровню воздействия вредных факторов. Приобретаемые СИЗ должны иметь сертификат или декларацию о соответствии. В этих документах содержится информация о том, требованиям каких нормативных документов соответствует СИЗ и от каких факторов оно защищает.

11. Критические контрольные точки:

Критическая контрольная точка № 1

ХРАНЕНИЕ СЫРЬЯ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Опасный фактор:	Микроорганизмы, развитие в сырье свыше допустимых санитарных норм при несоблюдении условий транспортировки – биологическая опасность
Критический предел (КП):	СЫРЬЕ: согласно требованиям к условиям хранения сырья, установленным изготовителем.

	Для охлажденного сырья, полуфабрикатов, гастрономического сырья, - температура от +2°C до +6°C Для замороженных полуфабрикатов – температура не более -18°C Для сухого сырья – температура от +18 °C до +25°C, относительная влажность воздуха 15-75%
Средство управления:	Контроль условий хранения (температура, влажность)

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок, готовой продукции	1 раз в смену	Старший повар	Проверяет показания измерительного оборудования, отражающего значения параметров хранения сырья (температура, влажность).	Контроль температурно-влажностного режима на участках хранения сырья и заготовок, готовой продукции

Критическая контрольная точка №2

ПРИЕМОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ В ТОЛЩЕ ПРОДУКТА)

Опасный фактор:	Микроорганизмы порчи, развитие в продукте вследствие нарушения технологии переработки – биологическая опасность	
Критический предел (КП):	Достижение оптимальной температуры внутри изделия:	
	Наименование продукта	Температура, не менее °C
	Натуральные рубленые изделия из мяса	+85
	Изделия из фарша	+90
	Мясо (говядина, телятина, баранина); рыба	+68
	Свинина	+71
	Мясо птицы	+74
Средство управления:	Контроль температуры внутри изделия	

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температуры готового блюда	Каждая партия	Повар	С помощью термометров оценивает температуру внутри продукта	Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Критическая контрольная точка №3

РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ (КОНТРОЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ГОТОВЫХ БЛЮД НА МАРМИТЕ)

Опасный	Микроорганизмы, развитие патогенной микрофлоры при несоблюдении температуры и
----------------	---

фактор:	времени реализации готовых блюд – биологическая опасность
Критический предел (КП):	Готовые блюда на линии раздачи:
Средство управления:	Температура реализации:

Мониторинг:

Процедура	Периодичность	Ответственный	Что делает	Регистрационно-учетный документ
Контроль температурного режима на участках хранения готовой продукции	1 раз в 2 часа	Старший повар	С помощью пирометров (термошупов) оценивает температуру готовых блюд (выборочно 3 блюда, через 2 часа новые блюда)	Лист учета температуры реализации готовых блюд на мармите

12. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации:

12.1 Аварийные ситуации, при возникновении которых осуществляется информирование органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор:

- Подтвержденное превышение показателей безопасности в продукции;
- Несоответствие воды по микробиологическим показателям;
- Загрязнение почвы, воздуха опасными выбросами или почвы разливами опасных токсических веществ;
- Аварии на водопроводно-канализационных системах производства;
- Наличие групповой заболеваемости острыми кишечными инфекциями среди персонала.

В случае их возникновения необходимо приостановить работу и оповестить территориальный отдел управления Роспотребнадзора.

12.2 Аварийные ситуации, управляемые локально на предприятии:

- Отключение электроэнергии, воды, засор канализации;
- Остановка работы холодильного оборудования;
- Выход ККТ за установленные критические пределы;
- Заболевание сотрудника, вызванное инфекцией кишечной этиологии.

13. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением мероприятий в рамках Программы производственного контроля⁴:

1. Журнал учета проверок
2. Журнал гигиенический
3. Журнал здоровье
4. График генеральных уборок помещений
5. График профилактического обслуживания оборудования
6. Журнал истории поломок
7. Журнал контроля качества готовой пищи (бракеража)
8. График поверки средств измерений
9. График поточности технологических процессов
10. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
11. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях
12. Журнал учета дезинфекции
13. Журнал учета работы бактерицидной лампы
14. Журнал регистрации инструктажей (обучения) сотрудников
15. Журнал учета аварий
16. Журнал регистрации жалоб
17. Чек-лист уборки и проветривания
18. Журнал приемки
19. Лист учета температуры реализации готовых блюд на линии раздачи
20. Журнал отбора суточных проб
21. Договоры и акты приема выполненных работ по договорам (в т.ч. на проведение инструментальных исследований; на вывоз и утилизацию отходов; на стирку спецодежды; на прохождение медицинских осмотров и т.д)
22. Протоколы лабораторных исследований и измерений

⁴ Перечень форм учета может быть дополнен или изменен.

Приложение 1

Бланки учета и отчетности

Таблица № 1. Журнал учета проверок

Сведения о проводимых проверках

1	Дата начала и окончания проверки	
2	Общее время проведения проверки (для субъектов малого и среднего предпринимательства, в часах)	
3	Наименование органа государственного контроля (надзора), наименование органа муниципального контроля	
4	Дата и номер распоряжения или приказа о проведении проверки	
5	Цель, задачи и предмет проверки	
6	Вид проверки (плановая или внеплановая): для плановой проверки – ссылка на ежегодный план проведения проверок; для внеплановой проверки в отношении субъектов малого или среднего предпринимательства – дата и номер решения прокурора о согласовании проведения проверки	
7	Дата и номер акта, составленного по результатам проверки, дата его вручения представителю юридического лица, индивидуальному предпринимателю	
8	Выявленные нарушения обязательных требований (указываются содержание выявленного нарушения со ссылкой на положение нормативного правового акта, которым установлено нарушение, допустившее его лицо)	
9	Дата, номер и содержание выданного предписания об устранении выявленных нарушений	
10	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должность должностного лица (должностных лиц), проводящего(их) проверку	
11	Фамилия, имя, отчество (в случае, если имеется), должности экспертов, представителей экспертных организаций, привлеченных к проведению проверки	
12	Подпись должностного лица (лиц), проводившего проверку	

Таблица 2. Журнал гигиенический

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и члена 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)

Таблица № 3. Журнал здоровья

N п/п	Дата	Ф.И.О.	Должность	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника и членов его семьи	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний, катаральных явлений верхних дыхательных путей	Подпись работника	Подпись лица, ответственного за медицинский осмотр

Таблица № 4. График генеральных уборок помещений

№ п/п	Наименование подразделения	Планируемая дата проведения	Наименование дезинфицирующего средства	Режим дезинфекции		Фактическая дата проведения	Подпись исполнителя
				%	Время экспозиции		

Таблица № 5. Журнал контроля качества готовой пищи (бракеража)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Температура внутри продукта	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Таблица 6. График поточности технологических процессов

Время	Процесс/этап
	ЦЕХ/ ЗОНА/ УЧАСТОК

Таблица № 7. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Дата	Показания термометра		Подпись ответственного работника	Примечание (отметка об отключении электроэнергии, размораживании, неисправного холодильного оборудования)
	Утром	вечером		

Таблица № 8. Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях.

№ п/п	Время записи	Показания термометра (температура в помещении)	Показания прибора (психрометр, гигрометр)		Подпись
			Показания сухого прибора	Показания увлажненного прибора	

Таблица №9. Журнал учета дезинфекции

Дата	Наименование объектов дезинфекции		Причина дезинфекции	Наименование дезинфектанта и его раствора	Количество израсходованного дезинфектанта, кг	Подпись врача
	Помещение, м²	Инвентарь, оборудование (количество предметов)				

Таблица №10. Журнал учета работы бактерицидной лампы

Дата	Условия обеззараживания (в присутствии людей/в отсутствии людей)	Режим облучения (непрерывный или повторно-кратковременный)	Время		Остаток часов	Подпись
			ВКЛ	ВЫКЛ		